



GUÍA DOCENTE 2012-2013
El Vino en el Arte y la Literatura

1. Denominación de la asignatura:

El Vino en el Arte y la Literatura

Titulación

Máster en Gestión y Explotación Turística de la Cultura del Vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero

Código

6804

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Historia, Patrimonio y Vino

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Ciencias Históricas y Geografía

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

M^a Pilar Alonso Abad



4.b Coordinador de la asignatura

M^a Pilar Alonso Abad

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

1º

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

COMPETENCIAS GENÉRICAS BÁSICAS:

GB1: Capacidad de análisis y síntesis de los conocimientos.

GB2: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica a la resolución de problemas.

GB3: Capacidad de aprender y enfrentarse a retos y problemas nuevos.

COMPETENCIAS BÁSICAS:

B2: Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

B4: Saber comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

B5: Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES:

G1: Capacidad para organizar y planificar.

G2: Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.

G4: Capacidad para adquirir conocimientos y procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas.



G5: Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público, especializado o no, desarrollando habilidades para comunicarse, redactar informes y asumir distintos roles y responsabilidades.

G6: Capacidad de reunir, interpretar y razonar datos relevantes para emitir juicios científicos, incluso resolviendo problemas en entornos diferentes.

G8: Tener información, aptitudes, destrezas y métodos necesarios para el desempeño de una actividad profesional y/o la realización de una tesis doctoral del ámbito del Enoturismo.

G9: Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

G11: Conocimientos de informática, estadística y legislación relacionados con el ámbito del Enoturismo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

EHP1: Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del Vino, y Comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas.

EHP5: Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

El Enoturismo es una de las ramificaciones más importantes del Turismo Cultural, que explica, fomenta y gestiona un sector de la diversidad y riqueza patrimonial de una región.

Castilla y León es una de las más sobresalientes regiones españolas con mayor potencial y desarrollo de actividades y estudios enoturísticos por la variedad y calidad de sus vinos, que en los últimos años ha fomentado y creado notables proyectos enoturísticos que engloban los elementos de la cultura del vino y el entorno.

a) GENERALES:

OG1. Analizar las políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo regional y local.

OG2. Abordar desde una perspectiva multidisciplinar el conocimiento y respeto de las identidades culturales, la difusión cultural y patrimonial de diferentes regiones y tradiciones.

OG3. Capacitar al alumno para conocer e interpretar variadas lecturas del patrimonio enológico.

b) ESPECÍFICOS



Se hará especial énfasis en destacar la importancia pasada y actual del vino en las diversas manifestaciones artísticas.

OE1. Transmitir el Vino como parte de nuestro Patrimonio Cultural.

OE2. Profundizar en el conocimiento de su Historia y sus manifestaciones artísticas y culturales.

OE3. Recorrer las prácticas de consumo del vino, los rituales, los fundamentos mitológicos enraizados con la Cultura del Vino.

OE4. Descubrir aspectos clave de la simbología del vino.

OE5. Conocer e interpretar algunas de las obras más selectas en el Arte y la Literatura.

9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

El Vino en la Historia del Arte

- **La Mitología**

- **Las escenas costumbristas**

- **El bodegón**

Vino y Literatura: desde la Biblia hasta nuestros días.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

MIRET NIN, Montserrat, (2005) El Vino en el Arte, Lunwerg, Barcelona,

MURO, Miguel Ángel, (2006) El cáliz de letras: historia del Vino en la Literatura, Fundación Dinastía Vivanco para la Investigación y Divulgación de la Cultura e Historia del Vino,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

BLANCO, Eduardo, et alii, , (2007) Colores y sabores: para una posible conexión entre las artes y los vinos, cat. exp., , Galería Aleph, Ciudad Real,

LARREA REDONDO, Antonio, (1957) Arte y Ciencia en los vinos españoles, Siler, Madrid,

MARTÍNEZ CASTEJÓN, Miguel, (1995) El vino en el grabado clásico, Exposiciones de las Fiestas de Otoño,

PLASENCIA, Pedro, (2006) El vino en los clásicos castellanos, Tursen, Madrid,

REY HAZAS, Antonio, (2010) El vino: su cultura, su mundo, su literatura, su vocabulario. España, siglos XVI-XVII, Eneida, Madrid,



VIEIRA, Alberto, (1998) Obras clásicas sobre literatura del vino , Digibis : MAPFRE Mutualidad , D. L. , Madrid,

VV.AA., (1950) El vino en la Literatura, Sindicato Nacional de la Vid, Madrid,

VV.AA., (2008) El Vino en el Prado, Fundación para la Cultura del Vino, Madrid,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	B5, G4, G8, G9, EHP1, EHP5	4	0	4
Seminarios, Exposiciones y defensa de trabajos	GB1, GB2, B2, B4, G2, G4, G5, G9, EHP1, EHP2, EHP5	3	0	3
Trabajo personal dirigido	GB1, GB2, B2, G1, G2, G4, G5, G8, G9, G11, EHP1	0	40	40
Trabajo autónomo	GB1, GB3, B5, G1, G6, G8, G9, EHP5	0	28	28
Total		7	68	75

11. Sistemas de evaluación:

La evaluación se realizará en base a la participación en las actividades presenciales - teóricas y prácticas- y la realización de un trabajo personal dirigido.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Visitas culturales y seminarios	20 %
Trabajo dirigido	40 %
Recensiones de actividades prácticas	40 %
Total	100 %



Evaluación excepcional, si procede:

- Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos ordinarios de evaluación continua podrán solicitar acogerse en su lugar a la “Evaluación Excepcional” (Reglamento de Evaluación de la UBU, art. 9), justificándola ante el profesor en las tres primeras semanas del curso. En caso de que la condición de excepcionalidad le sea admitida, el alumno deberá realizar aquellas actividades prácticas sugeridas por el profesor, así como las que se determinen en sustitución de las actividades presenciales, o bien ser citado expresamente para algunas de éstas, y obtener una calificación de 5 sobre 10 en todas y cada una de ellas.

- En segunda convocatoria se podrán recuperar aquellos trabajos y actividades dirigidas.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases presenciales con apoyo de material audiovisual.
Plataforma moodle.
Bibliografía seleccionada.
Visitas prácticas.

13. Calendarios y horarios:

Publicados en la web del Máster:
<http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo/informacion-academica/horarios>

14. Idioma en que se imparte:

Español