



UNIVERSIDAD DE BURGOS

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS HISTÓRICAS Y GEOGRAFÍA. ÁREA DE HISTORIA DEL ARTE

GUÍA DOCENTE 2017-2018

ASPECTOS CULTURALES DE LAS RUTAS DEL VINO

En esta asignatura se analizarán contenidos relativos al vino como elemento de la cultura tradicional (sus manifestaciones) y el desarrollo de la promoción turística y cultural a través de la generación de rutas enoturísticas.

1. Denominación de la asignatura:

ASPECTOS CULTURALES DE LAS RUTAS DEL VINO

Titulación

CULTURA DEL VINO. ENOTURISMO EN LA CUENCA DEL DUERO

Código

6805

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

MÓDULO II: HISTORIA, PATRIMONIO Y VINO

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

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS HISTÓRICAS Y GEOGRAFÍA. ÁREA DE HISTORIA DEL ARTE

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

Julián Hoyos Alonso jhoyos@ubu.es

4.b Coordinador de la asignatura

Julián Hoyos Alonso

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

PRIMERO



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

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4 CRÉDITOS

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

G1 - Capacidad para organizar y planificar
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.
G3 - 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. Hábito de trabajo en equipos interdisciplinares.
G4 - 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.
G5- Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo.
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.
G9 - Reconocer la importancia del compromiso ético con los derechos humanos y los principios de igualdad de oportunidades, atendiendo tanto la igualdad entre hombres y mujeres, como la accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
G10 - Reconocer la importancia del compromiso ético con la cultura de paz y los valores democráticos.
CB6- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan 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
CB9- Que los estudiantes sepan 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
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.
EHP3 - Desarrollo de la capacidad de análisis de políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo local y regional.



EHP4 - 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
- Conocer los elementos básicos que componen una ruta cultural del vino. - Analizar los aspectos principales relacionados con el vino dentro de la cultura tradicional. - Conocer las características, funcionamiento y programas de museos etnográficos y del vino en relación con la cultura del vino. - Aprender a realizar rutas enoturísticas a partir de recursos próximos. - Conocer y visitar algunos elementos patrimoniales de la Ribera del Duero incluidos en rutas enoturísticas, - Analizar recursos bibliográficos y de Internet sobre enoturismo. - Aprender a realizar un trabajo a partir de información bibliográfica, de revistas e internet.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
El vino como recurso cultural: la rutas del vino Historia del vino en Castilla y León. La Ribera del Duero: fuentes etnográficas y documentales - Breve análisis de la historia del viñedo, vino y bodegas en Castilla y León y comarcas circundantes, analizando recursos culturales y etnológicos. La fiesta popular y el vino. Historia y tradición: Castilla y León. - Conocimiento de algunas fiestas vinculadas al mundo del vino, subrayando sus aspectos singulares y objetos relacionados con ellas. - La fiesta popular del vino y el enoturismo. El vino como Patrimonio Cultural y producto turístico - Análisis del valor del vino como patrimonio cultural en Castilla y León, incidiendo en los elementos de índole patrimonial que lo identifican (bodegas, lagares tradicionales etc.) - Los Museos del Vino y Centros de Interpretación del Vino. - La explotación del vino como elemento turístico: bodegas-hoteles, complejos de restauración en bodegas, visitas guiadas a bodegas, catas, etc. Conocimiento de la legislación vigente a nivel europeo, nacional y regional. La integración de los elementos del Patrimonio Cultural en las rutas enoturísticas - Análisis de los elementos que pueden conformar una ruta enoturística: el patrimonio artístico y cultural. - Las denominaciones de origen del viñedo en Castilla y León y su explotación enoturística. - Oferta cultural y rutas enoturísticas en Castilla y León. Análisis de diversas rutas (Ribera del Duero, Arlanza, Comarca de Rueda, Comarca de Toro, Comarca del Bierzo).



- Conocimiento de rutas enoturísticas en entornos próximos a Castilla y León: La Rioja.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- AIZPÚN, Isabel, (2000) La Ribera del Duero : guía de pueblos, castillos, bodegas y vinos, 1ª, Laertes, Barcelona, 84-7584-425-1,
- ALONSO PONGA, José Luis, (1982) Tradiciones y costumbres de Castilla y León, 1ª, Castilla Ediciones, Valladolid,
- ALONSO PONGA, José Luis, (2009) La cultura del vino, 1ª, Diario de León, León, 978-84-8012-696-X,
- ALONSO PONGA, José Luis, (1997) Libro, 1ª, Diputación Provincial de Valladolid, Valladolid,
- ARENAZ ERBURU, Ángel María, (1990) Toro, sus viñas y sus vinos, 1ª, Editorial Caja Salamanca, Zamora,
- ARJONA MOLINA, Rafael, (2010) Guía del turismo del vino en España (2011), 1ª, Anaya Touring, Madrid, 9788497769518,
- ASENSIO, Andrés (fotografías Matías COSTA), (2002) Palacios del vino : hoteles-bodega de la Ribera del Duero , 1ª, Ediciones Reunidas, Madrid, Revista Viajar, 208, 90-98
- CAÑAS GUERRERO, Ignacio; FUENTES PARDO, José María y MARTÍN OCAÑA, Silvia, (Bodegas subterráneas tradicionales en la Ribera del Duero) Acta de un congreso, 1ª, Consejo Regulador de Origen Ribera del Duero, Roa, Viticultura y Enología en la D.O. Ribera del Duero : [ponencias del V Curso Viticultura y Enología en la D.O. Ribera del Duero, 75-80
- CASANOVA Y TODOLÍ, Ubaldo, (1993) Comarcas vinícolas de Castilla y León , 1ª, Junta de Castilla y León, Valladolid,
- ELÍAS PASTOR, Luis Vicente, (2006) El turismo del vino. Otra experiencia de ocio, 1ª, Universidad de Deusto, Bilbao, 84-9830-030-4,
- FERRER GARCÉS, José Manuel (coord.), (1992) La Ribera del Duero. Sus viñas y sus vinos, 1ª, Caja España, Valladolid, 84-87739-29-5,
- IGLESIA BERZOSA, Javier y VILLAHOZ GARCÍA, Alberto, (1982) Viñedo, vino y bodegas en la historia de Aranda de Duero, 1ª, Ayuntamiento de Aranda de Duero, Burgos, DL-BU787-1982,
- IZQUIERDO ABAD, Pascual:, (1995) Guía de la Ribera del Duero, 1ª, Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, Roa de Duero, 84-920818-2-1,
- LÓPEZ-GUZMÁN GUZMÁN, Tomás J. y SÁNCHEZ CAÑIZARES, Sandra, (2008) "La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas", 1ª, PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 1695-7121, PASOS, (6) 2- 2008, 159-171
- MALDONADO ROSSO, Javier (Coord.), (1997) Manual Patrivit para la localización y catalogación del Patrimonio Vitícola Mueble e Histórico, 1ª, Ayuntamiento del Puerto de Santa María, Puerto de Santa María, 84-89141-13-4,



MATELLANES LAZO, Mónica, (2008) Gestión de enoturismo en la D.O. Ribera del Duero de España 2004-2007, Universidad de Valladolid,

REYNIER, Alain, (1989) Manual de Viticultura, 4ª, Ediciones Mundi-Prensa, Bilbao, 84-7114-260-0,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ALONSO PONGA, José Luis, (1990) Fiestas populares leonesas según los ciclos del año , 1ª, Ayuntamiento de Astorga, Astorga, I Seminario sobre etnografía y folklore de las Comarcas Leonesas, 47-77

ALONSO PONGA, José Luis, (1999) Rito y sociedad en las comunidades agrícolas y pastoriles de Castilla y León , 1ª, Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León, Valladolid, 84-7846-900-1,

GONZÁLEZ BUENO, Marta y SANTOS DEL CAMPO, Javier, (2001) Fiestas y costumbres de la provincia de Burgos, 1ª, Excma. Diputación de Burgos, Salamanca, 84-86841-87-9,

IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan José, (1995) Historia y cultura del vino en Andalucía, 1ª, Universidad de Sevilla, Sevilla, 84-472-0210-0,

LÓPEZ SÁNCHEZ, José Antonio, (2010) Posibilidades de desarrollo del enoturismo en la denominación de origen Jerez-Xerry-Sherry y manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y vinagre de Jerez, 1ª, ASOCIACIÓN DE GEÓGRAFOS ESPAÑOLES, Madrid, 0212-9426, Boletín de la Asociación de Geógrafos, 53, 21-41

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 presenciales	G2, G3, G8, G9, G10, CB7, CB9, EHP1, EHP3,EHP4	5	0	5
Seminarios-Defensa de trabajos	CB7, CB9, G1, G4, G5, EHP3, EHP4	4	0	4
Trabajo personal dirigido	CB6, CB7	0	60	60
Trabajo personal autónomo	CB6, CB7	0	31	31
Total		9	91	100



11. Sistemas de evaluación:

La evaluación se desarrollará a través de la participación en las actividades teóricas y prácticas y la realización de un trabajo personal dirigido que demuestre la capacidad de juicio crítico y capacidad de discusión razonada

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Participación en actividades presenciales (teóricas y prácticas)	20 %	20 %
Trabajo final de la asignatura y exposición.	40 %	40 %
Cuestionarios on-line y trabajos en la plataforma Moodle	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua deberán solicitar por escrito al Decano o Director de Centro acogerse a una «EVALUACIÓN EXCEPCIONAL». Dicho escrito con las razones que justifiquen la imposibilidad de seguir la evaluación continua deberá presentarse antes del inicio del semestre lectivo o durante las dos primeras semanas de impartición de la asignatura. El Decano o Director resolverá la procedencia o no de admitir dicha excepcionalidad. Por circunstancias sobrevenidas dicha resolución podrá emitirse fuera de los plazos indicados. 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.

- La evaluación excepcional constará de aquellas pruebas que el Departamento, previa consulta al coordinador de la asignatura, considere necesarias para calificar competencias que el estudiante debe adquirir. [...] podrá ser requisito para someterse a evaluación excepcional la asistencia a las actividades presenciales (visitas prácticas). Se mantendrán criterios de ponderación equivalentes a los de evaluación normal.

- En segunda convocatoria se podrán recuperar todas las pruebas, trabajos y actividades dirigidas, salvo aquellas que por su propia naturaleza resulte imposible repetir, junto a la justificación de tal imposibilidad.

- Los alumnos que hayan superado la asignatura en primera convocatoria podrán mejorar la calificación para optar a Matrícula de Honor (cuando sean varios los que opten) , realizando una prueba oral o escrita. La nueva calificación deberá superar a la obtenida anteriormente.

El estudiante deberá comunicar al coordinador de la asignatura mediante correo



electrónico su intención de presentarse a dichas pruebas con una antelación mínima de dos días lectivos.

- PROGRAMA CANTERA: En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

Para la evaluación de los estudiantes de intercambio se mantendrá el sistema planteado anteriormente, adaptando las tareas a las características particulares de este alumnado.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Medios audiovisuales:

- Cañón y proyector.

- Vídeo.

- Ordenador

- Fotocopias

- Skype empresarial

Biblioteca especializada de la UBU.

Medios virtuales

- Plataforma Moodle.

- Correo Electrónico

APOYO TUTORIAL

- Tutorías grupales.

- Tutorías individuales con horario reglado.

13. Calendarios y horarios:

Véase página web del Máster: Información Académica, apartado en el que se recogen horarios y aulas, calendario académico y horarios de tutorías académicas

<http://www.ubu.es/master-universitario-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial>

14. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL