



GUÍA DOCENTE 2013-2014
Arquitectura y Vino

1. Denominación de la asignatura:

Arquitectura y Vino

Titulación

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

Código

6803

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:

B1: 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.

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

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.

G3: Hábito de trabajo en equipos interdisciplinares.

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.

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.

EHP2: Conocimiento de los elementos básicos de la Arquitectura popular y vanguardista vinculada al Vino, y desarrollo de la capacidad de descifrar los fundamentos del diseño, arte y funcionalidad de la arquitectura del vino a lo largo de la historia.

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

OE1. Analizar los fundamentos de diseño, arte y funcionalidad de la arquitectura del vino a lo largo de la historia, con especial atención a nuestro territorio regional.

OE2. Conocer los principales hitos arquitectónicos así como a los artífices que los han generado en el territorio castellano-leonés.

OE3. Reflexionar sobre la interrelación y convivencia de las bodegas tradicionales y de vanguardia.



9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

La bodega. Espacio y función

La bodega en el mundo antiguo. De Roma a la Edad Media.

La bodega en la época moderna. Bodegas de arquitectura tradicional, monásticas y palaciegas.

La bodega en los siglos XIX y XX. Entre la tradición y los nuevos materiales.

La nueva arquitectura “de autor”. Nuevos espacios y nuevas funciones. Estudio de algunos ejemplos singulares.

Los Museos y centros de interpretación del vino.

Viejos edificios y nuevas funciones. Adaptación de antiguas construcciones a fines enoturísticos.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

HANS, Hartje, (2004) Bodegas: arquitectura y diseño, ., Madrid,

MIJARES, M^a Isabel, (2010) Bodegas españolas: Arquitectura del Vino,, Lunweg, Barcelona,

PEÑÍN, José, , (2007) Paisajes y bodegas de España, ., Madrid,

YRAVEDRA SORIANO, M^a José, (2003) Arquitectura y cultura del vino: Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones, -, Madrid,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

CAÑAS GUERRERO, Ignacio, (1989) “Bodegas subterráneas tradicionales en la Ribera del Duero”, , ., Viticultura y Enología en la D.O. Ribera del Duero, 75-80

HERNANDEZ PEZZI, Carlos, (2007) Tierras y templos de los grandes vinos, BBVA, Madrid,

VV:AA, (2009) Los públicos en los museos del vino, ., Almendralejo,

VV.AA, (2006) Guía del turismo del vino en España, Anaya, Madrid,

VV.AA, (2006) La tecnología y la comunicación museística, ., Murcia,

VV.AA, (2007) - La investigación en los Museos del Vino. Ideas y Objetos, ., Aranda de Duero,

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	B1, G4, G8, EHP1, EHP2	4	0	4
Seminarios y exposiciones y defensa de trabajos	GB1, B4, G3, G4, G5, EHP1, EHP2, EHP5	3	0	3
Trabajo personal dirigido	GB1, GB2, GB3, B1, B4, G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G11, EHP1, EHP2	0	40	40
Trabajo autónomo	GB1, GB2, GB3, B1, G1, G2, G6, G8, EHP2	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
Visitas culturales y seminarios	20 %
Trabajo dirigido	40 %
Recensiones de actividades prácticas	40 %
Total	100 %

Evaluación excepcional:

- Para superar al asignatura será necesario alcanzar al menos el 40% de la puntuación en cada método de evaluación previsto.
- 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.
- 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).
- 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, que deberá de ser autorizada por la Junta de Centro.
- 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.



12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Plataforma Moodle.
Clases teóricas con recursos audiovisuales (ordenador y proyector).
Bibliografía recomendada.
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