



GUÍA DOCENTE 2026-2027  
**Arquitectura y Vino**

**1. Denominación de la asignatura:**

ARQUITECTURA Y VINO

**Titulación**

Máster en 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:**

Historia, Geografía y Comunicación

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

M<sup>a</sup> Pilar Alonso Abad (mpaabad@ubu.es, 947 259553)

**4.b Coordinador/a de la asignatura**

M<sup>a</sup> 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 // Resultados de aprendizaje**

**COMPETENCIAS GENÉRICAS BÁSICAS:**

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

CB8: Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones, los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10 - Que los estudiantes posean 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.

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.  
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.

G6: Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

G8: Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.

G11: Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.

#### 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.

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.

La relación existente entre las competencias del título y los ODS se encuentra disponible en la página web del Título (<https://www.ubu.es/master-universitario-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial/informacion-basica/objetivos-y-competencias/vinculacion-de-las-competencias-con-los>)

## 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- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto**

[https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC\\_UBU/lists?courseCode=6803&auth=SAML](https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6803&auth=SAML)



**10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:**

Complementariamente, se planifican anualmente actividades de campo (a desarrollar fuera de la UBU) que se coordinan con otras asignaturas del módulo/semestre para fomentar la formación integral y las competencias transversales.

| Metodología                                           | Competencia/resulta<br>do de aprendizaje<br>relacionado                  | Horas<br>presenciales | Horas de<br>trabajo | Total de<br>horas |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Clases teóricas                                       | CB6, G4, G8, EHP1,<br>EHP2                                               | 4                     | 0                   | 4                 |
| Seminarios y<br>exposiciones y<br>defensa de trabajos | CB6, G3, G4, G5,<br>EHP1, EHP2, EHP3                                     | 4                     | 0                   | 4                 |
| Trabajo personal<br>dirigido                          | CB6, CB7, CB8, CB9,<br>G1, G2, G3, G4, G5,<br>G6, G8, G11, EHP1,<br>EHP2 | 0                     | 39                  | 39                |
| Trabajo autónomo                                      | CB6, CB7, CB8,<br>CB9, G1, G2, G6, G8,<br>EHP2                           | 0                     | 28                  | 28                |
| <b>Total</b>                                          |                                                                          | 8                     | 67                  | 75                |

**11. Sistemas de evaluación:**

- La evaluación se realizará en base a la participación en las actividades propuestas tanto teóricas como prácticas y la realización de un trabajo personal dirigido.
- Las visitas culturales y seminarios son presenciales; en caso de no poder asistir, se deberá realizar un trabajo dirigido sobre el tema de dichas actividades.
- El Trabajo dirigido y las Recensiones de actividades prácticas no serán presenciales.
- Para superar la asignatura será necesario alcanzar al menos el 40% de la puntuación en cada método de evaluación previsto.
- Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Teams, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad por los métodos disponibles y establecidos en cada momento en la Normativa de la UBU.
- El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente.



- La calificación mínima para aprobar es de 5.0 sobre 10.
  - Los trabajos que deban entregarse, tendrán un plazo máximo de entrega del último día de clase, conforme al cronograma que se entregará e informará de él el primer día de clase de la asignatura.
  - A los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta (copia, plagio, uso fraudulento de la IA --referencias falsas o que no se ajusten a lo que se indica en el texto, información errónea, mala organización de la información, etc., etc.) en alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación de la asignatura, se penalizará y se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor en dicho curso.
- “El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero”.

| <b>Procedimiento</b>                 | <b>Peso primera convocatoria</b> | <b>Peso segunda convocatoria</b> |
|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Visitas culturales y seminarios      | 20 %                             | 20 %                             |
| Trabajo dirigido                     | 40 %                             | 40 %                             |
| Recensiones de actividades prácticas | 40 %                             | 40 %                             |
| <b>Total</b>                         | <b>100 %</b>                     | <b>100 %</b>                     |

#### **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 (como, por ejemplo, las visitas del grupo docente conjunto a entidades de interés para la asignatura, o la participación en conferencias de profesionales especializados que hayan sido invitados por la Comisión del Máster a impartir algún tema de interés para la asignatura), junto a la justificación de tal imposibilidad..
  - La evaluación específica correspondiente a la Convocatoria Extraordinaria de Fin de estudios del Máster, requerirá la realización de todas las pruebas, trabajos y actividades dirigidas, salvo aquellas que por su propia naturaleza resulte imposible repetir.
  - Los alumnos que hayan superado la asignatura en primera convocatoria podrán mejorar la calificación para optar a Matricula 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.
- Se podrá flexibilizar el sistema de evaluación para los estudiantes de intercambio, con el fin de atender las circunstancias excepcionales que pudieran presentarse. Deberán ser justificadas por escrito al profesor de la asignatura.
  - El sistema de evaluación para ESTUDIANTES INTERNACIONALES podrá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

## **12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:**

Plataforma Moodle.  
Clases teóricas con recursos audiovisuales.  
Bibliografía recomendada.  
Visitas prácticas.  
Docencia Programa "English Friendly".

## **13. Calendarios y horarios:**

Publicados en la web del Máster: <https://www.ubu.es/master-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero/estudiantes/horarios-y-examenes>

Tutorías: El calendario y horario puede consultarse en la web del título: <https://www.ubu.es/master-universitario-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial/informacion-academica/orientacion-y-tutorias/tutorias-academicas>



**14. Idioma en que se imparte:**

Español (asignatura impartida también como "English Friendly").