



UNIVERSIDAD DE BURGOS

DEPARTAMENTO DE HISTORIA, GEOGRAFÍA Y COMUNICACIÓN. ÁREA DE HISTORIA DEL ARTE

GUÍA DOCENTE 2021-2022

ASPECTOS CULTURALES DE LAS RUTAS DEL VINO

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 HISTORIA, GEOGRAFÍA Y COMUNICACIÓN. 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 interdisciplinarios.

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

CB8. Ser 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 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. 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 mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial.

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 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.

- 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
- Teams

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



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2021-2022		
TITULACIÓN	Máster en Cultura del Vino. Enoturismo en la Cuenca del Duero	
CURSO	1	
ASIGNATURA / CÓDIGO	Aspectos culturales en las Rutas del Vino/6805	
SEMESTRE (1.º/2.º)	1º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	Optativa	4
COORDINADOR/A	Julián Hoyos Alonso	
PROFESORADO	Julián Hoyos Alonso	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> La presente asignatura se incluye en el Máster en Cultura del Vino, por lo que la adaptación al escenario B en esta asignatura no requiere establecer la modalidad de enseñanza combinada presencial y virtual indicada en el plan aprobado, puesto que, por un lado, el carácter semipresencial del Máster ya lo contempla y, por otro lado, en las clases que requieren de la presencia del alumnado la ratio de alumnos por aula permite mantener sin dificultad la distancia de seguridad. Es por ello que, en este escenario, la docencia continuará con el planteamiento inicial, respetando en todo momento las medidas sanitarias propuestas. Las actividades que se tiene previsto desarrollar fuera del aula, fundamentalmente visitas, se verán sujetas a las condiciones que establezca la institución a visitar. En caso de que no se pudieran llevar a cabo de una manera satisfactoria por los condicionantes impuestos estas se cancelarían sustituyéndose por una actividad virtual, previamente consensuada con el alumnado, relacionada en la medida de lo posible con la temática prevista para la actividad presencial. 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> Se adaptará la metodología prevista al nuevo escenario, en todo caso se promoverán las actividades que permitan una evaluación continua. - Clases teóricas: se efectuarán por medios virtuales, combinando las lecciones magistrales para la presentación general de los temas por parte del profesor, con el trabajo personal tutorizado y la disposición de todos los materiales necesarios a través de la plataforma. Cada tema se cerrará con		



una clase virtual en la cual se podrán resolver las dudas del alumnado y el profesor presentará problemas o casos prácticos que deberán resolverse durante el tiempo de la clase. Se realizarán cuestionarios virtuales para evaluación de los temas. Se mantendrá en la medida de lo posible el horario establecido, siempre atendiendo a las eventualidades.

- Prácticas: se centrarán en la realización de los comentarios previstos en cada unidad temática. Las visitas se sustituirán por una actividad virtual, consensuada previamente con el alumnado, relativa a la temática sobre la que iban a versar. Pasarán a tener especial importancia la realización de las múltiples actividades virtuales implementadas en la plataforma.

- Trabajo final: se mantiene en los mismos términos, adaptando su gestión a vías telemáticas y/o virtuales.

CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

En caso de que fuera necesario, la tutoría se realizaría mediante cita previa para evitar el riesgo de concurrencia de alumnos/as. De la misma manera, se contemplaría la posibilidad de realizar tutorías virtuales previa petición del alumnado.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Las tutorías, previa cita se efectuarían de forma virtual. También se complementarían con la atención a través del correo electrónico y la participación en los foros de dudas y chats establecidos en la plataforma.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

No se prevén cambios en los sistemas de evaluación.

**2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias**

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Evaluación de los bloques de contenido a través de la asistencia virtual a las clases, intervención en foros y realización de las actividades implementadas en la plataforma (Se introduce este nuevo procedimiento para potenciar la evaluación continua)	10%	10%
Actividades prácticas sobre aspectos relacionados con el temario de la asignatura (Se mantiene el procedimiento aumentando su peso con respecto a los escenarios A y B)	10%	10%
Desarrollo de los ejercicios y cuestionarios establecidos para los diferentes bloques de temario (Se mantiene el bloque y su peso)	40%	40%
Trabajo individual y presentación virtual, deberá entregarse al final del curso (Se mantiene el bloque y su peso con respecto a los escenarios A y B)	40%	40%
Total	100%	100%

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Siempre que sea posible, se respetará el calendario establecido para las pruebas presenciales

COMENTARIOS