

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** CULTURA VITIVINÍCOLA Y ENOTURISMOS**Tipología:** OBLIGATORIA**Grado:** 400 - GRADO EN ENOLOGÍA**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR**Curso:** 4**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 58531**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2021-22**Grupo(s):** 20**Duración:** Primer cuatrimestre**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N**Profesor:** ANGEL RAUL RUIZ PULPON - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Letras. Despacho 3.20	GEOGRAFÍA Y ORD. TERRITORIO	3170	angelraul.ruiz@uclm.es	Martes, de 11,30 a 13,30 horas y de 18 a 21 horas Miércoles, de 10,30 a 11,30

2. REQUISITOS PREVIOS

No se establece ningún requisito previo especial.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Esta asignatura complementa el contenido técnico de las demás asignaturas del Plan en Graduado en Enología, ofreciendo un panorama general, transversal y cultural del mundo vitivinícola y enológico. Se trata de descubrir el vino y la viticultura en su vertiente cultural en sus diferentes expresiones, y que son puestas en valor por las actividades turísticas.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR**Competencias propias de la asignatura**

Código	Descripción
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CE15	Diseñar un plan de marketing en el ámbito vitivinícola. Dirigir la puesta en el mercado de los productos y colaborar en su comercialización y promoción y en el desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.
CE16	Integrar los aspectos históricos, geográficos y sociales en el ámbito de la enología y la viticultura.
CG03	Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo, demostrando dotes de innovación.
CG04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida.
CT03	Utilizar una correcta comunicación oral y escrita.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS**Resultados de aprendizaje propios de la asignatura****Descripción**

Comprensión de la estructura de los mercados vitivinícolas en España: regiones productoras, calificaciones de certificación agroalimentaria: vinos de pago, denominaciones de origen, etc.

Conocimiento de la evolución histórica de la vitivinicultura, desde sus orígenes hasta nuestros días.

Demostrar conocimiento sobre la vitivinicultura a nivel mundial: características de los países productores y de los vinos producidos.

Enjuiciamiento de las diferentes fuentes de información en vitivinicultura.

Interpretación de los valores culturales de los paisajes vitivinícolas.

Interpretación del papel del vino en la cultura y en la sociedad contemporánea en sus diversas formas de expresión.

Asimilar el papel de las actividades asociadas al enoturismo en el desarrollo territorial.

6. TEMARIO**Tema 1: INTRODUCCIÓN****Tema 1.1** Los espacios rurales y el postproductivismo agrario.**Tema 1.2** Principales fuentes de información sobre cultura del vino**Tema 2: LA VITICULTURA A TRAVÉS DEL ESPACIO-TIEMPO****Tema 2.1** La viticultura: aspectos históricos**Tema 2.2** Geografía del vino: regiones productoras a escala nacional e internacional**Tema 3: EL PAPEL DE LOS CONDICIONANTES GEOGRÁFICOS EN LA CERTIFICACIÓN AGROALIMENTARIA****Tema 3.1** Principales condicionantes geográficos**Tema 3.2** De los vinos de mesa a los vinos de Pago

Tema 3.3 Características de las D.O. españolas

Tema 4: EL CULTIVO DEL VIÑEDO: DESARROLLO TERRITORIAL E IDENTIDAD EN CASTILLA-LA MANCHA

Tema 4.1 Interacciones sociales

Tema 4.2 Interacciones ambientales

Tema 4.3 Interacciones económicas

Tema 4.4 Interacciones institucionales

Tema 5: LA CULTURA DEL VINO A PARTIR DE SUS DIFERENTES FORMAS DE EXPRESIÓN

Tema 5.1 Prácticas: el vino en el cine, en las artes pictóricas y en la literatura. Vino y salud. Prensa especializada

Tema 6: EL ENOTURISMO COMO FÓRMULA DE DESARROLLO TERRITORIAL SOSTENIBLE

Tema 6.1 Definición y principales líneas temáticas

Tema 6.2 El enoturismo como factor de desarrollo territorial.

Tema 7: RECURSOS TURÍSTICOS ASOCIADOS AL VINO

Tema 7.1 Patrimonio agrario vitivinícola de carácter material

Tema 7.2 Patrimonio agrario vitivinícola de carácter inmaterial

Tema 7.3 Los paisajes del vino y su valor patrimonial

Tema 8: LAS RUTAS DEL VINO COMO FACTOR DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA

Tema 8.1 ACEVIN

Tema 8.2 Otras rutas de interés: de la Rioja Alavesa a Castilla-La Mancha

Tema 8.3 Los museos del vino

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El temario consiste en dos grandes bloques: El primero, es de cultura vitivinícola, que alberga los temas 1, 2, 3, 4, 5 y 6. El segundo, es de enoturismo, incluyendo los temas 6, 7 y 8.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB04 CE15 CE16 CG03	1.44	36	N	-	Clases que presentan los contenidos de la asignatura
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB04 CE16 CT03	1.52	38	N	-	Estudio autónomo para preparar el examen
Trabajo de campo [PRESENCIAL]	Aprendizaje basado en problemas (ABP)	CB04 CE16	0.4	10	S	S	Salida de trabajo de campo. Se usan cuatro horas presenciales para preparar la salida y seis de la salida en sí misma.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB04 CE16 CT03	0.64	16	S	N	Explicación y desarrollo de los talleres de prácticas
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Estudio de casos	CB04 CG03 CG04 CT03	1.92	48	S	N	Estudios de caso, presentación individual de trabajos, comentarios e informes
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB04 CE16 CT03	0.08	2	S	S	Horas dedicadas al examen por escrito
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.56							Horas totales de trabajo presencial: 64
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.44							Horas totales de trabajo autónomo: 86

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	50.00%	75.00%	El examen final consta de tres partes: una cuestión de conceptos, el desarrollo de un tema, a elegir entre dos, y la resolución de un supuesto práctico.
Elaboración de memorias de prácticas	25.00%	25.00%	Todas las prácticas elaboradas en clase durante el cuatrimestre, deben ser entregadas en una Memoria final
Realización de trabajos de campo	25.00%	0.00%	Se entregará una memoria de la salida de trabajo de campo realizada. Los alumnos de evaluación no continua no deben realizar la salida.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Para poder optar a la evaluación del resto de actividades previstas en el sistema de evaluación, el/la alumno/a debe obtener en el examen final, como mínimo, 2 puntos sobre un total de 5 puntos (40%). Si el alumno obtiene más de 2 puntos en el examen, pero el resto de actividades no le da para el aprobado, sólo mejorarán esas actividades en la convocatoria extraordinaria

Evaluación no continua:

Los/as alumnos/as de evaluación no continua deben realizar el examen y entregar la memoria de prácticas. En todo caso, el/a alumno/a debe obtener 2 puntos sobre 5 en el examen para optar a que también se le sume la nota de las prácticas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Los/as alumnos/as de la convocatoria extraordinaria aparte de presentarse a examen, deben entregar, obligatoriamente, la Memoria de prácticas para ser evaluados/as. Se precisa también que el alumno obtenga una nota mínima de 2 puntos sobre 5.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se trataría de efectuar un examen de los contenidos de la asignatura, usando los manuales que estime el profesor.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Tema 1 (de 8): INTRODUCCIÓN	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Periodo temporal: Octubre 2021	
Tema 2 (de 8): LA VITICULTURA A TRAVES DEL ESPACIO-TIEMPO	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Periodo temporal: Octubre 2021	
Tema 3 (de 8): EL PAPEL DE LOS CONDICIONANTES GEOGRÁFICOS EN LA CERTIFICACIÓN AGROALIMENTARIA	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Periodo temporal: Octubre 2021	
Tema 4 (de 8): EL CULTIVO DEL VIÑEDO: DESARROLLO TERRITORIAL E IDENTIDAD EN CASTILLA-LA MANCHA	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Periodo temporal: Noviembre 2021	
Tema 5 (de 8): LA CULTURA DEL VINO A PARTIR DE SUS DIFERENTES FORMAS DE EXPRESIÓN	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	16
Periodo temporal: Noviembre 2021	
Tema 6 (de 8): EL ENOTURISMO COMO FÓRMULA DE DESARROLLO TERRITORIAL SOSTENIBLE	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	5
Periodo temporal: Noviembre 2021	
Tema 7 (de 8): RECURSOS TURÍSTICOS ASOCIADOS AL VINO	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	7
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	8
Trabajo de campo [PRESENCIAL][Aprendizaje basado en problemas (ABP)]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	5
Periodo temporal: Noviembre 2021	
Tema 8 (de 8): LAS RUTAS DEL VINO COMO FACTOR DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4
Trabajo de campo [PRESENCIAL][Aprendizaje basado en problemas (ABP)]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	38
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Periodo temporal: Diciembre 2021	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	36
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	38
Trabajo de campo [PRESENCIAL][Aprendizaje basado en problemas (ABP)]	10
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	16
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	48
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
	El viñedo en Castilla-La Mancha y					

Cañizares Ruiz, M.C.; Ruiz Pulpón, A.R.	la revalorización del patrimonio agrario en el contexto de la modernización http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-498.htm			1138-9788	2014
Ruiz Pulpón, A.R.;	Producción agroalimentaria de calidad y postproductivismo agrario: el caso de los vinos de Pago en Castilla-La Mancha	Universidad Complutense de Madrid		0211-9803	2013
Ruiz Pulpón, A.R.; Cañizares Ruiz, M.C	Potential of vineyard landscapes for sustainable tourism https://www.mdpi.com/2076-3263/9/11/472	MDPI		2076-3263	2019
Cañizares Ruiz, M.C.; Ruiz Pulpón, A.R.	Paisajes del viñedo, turismo y sostenibilidad: interrelaciones teóricas y aplicadas https://www.investigacionesgeograficas.com/article/view/2020-paisajes-del-vinedo-turismo-y-sostenibilidad			0213-4619	2020
Plaza, J. Cañizares, M.C; Ruiz Pulpón, A.R.	Patrimonio, viñedo y turismo: recursos específicos para la innovación y el desarrollo territorial de Castilla-La Mancha			1139-7861	2017
Riera Palmero, J.	El vino y la cultura			0210-6523	2014
Le Gars, C.; Roudié, P. (Coords)	Des vignobles et des vins à travers le monde: Hommage à Alain Huetz de Lempis	Presses universitaires de Bordeaux		2867811538	1996
López, T.; Rodríguez, J.; Viera, A.	Revisión de la literatura científica sobre enoturismo en España			1139-7861	2013
Eliás Pastor, L.V.	El turismo del vino. Otra experiencia de ocio	Universidad de Deusto	Bilbao	978-84-9830-457-2	2006
Alonso, P.; Parga, E.	La vuelta al terroir: el despertar de la cultura del vino en España			0719-4994	2019
Hall, C.M.; Sharples, L.; Cambourne, B.; Macionis, N. (Eds)	Wine Tourism Around the World	Routledge	Londres	978-0750654661	2002
Unwin, T.	Wine and the vine: An Historical Geography of the wine trade	Routledge	Londres	0-415-14416-7	1991