

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** CULTURA VITIVINÍCOLA Y ENOTURISMO**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:** 2023-24**Grupo(s):** 20**Duración:** Primer cuatrimestre**Segunda lengua:****English Friendly:** S**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 16 a 19 horas Miércoles, de 10 a 13 horas

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**

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.

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.

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. La Carta Europea del Enoturismo. Cifras del enoturismo

Tema 6.2 El enoturismo como factor de desarrollo territorial.

Tema 6.3 El enoturismo en Castilla-La Mancha

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 Rutas del vino en España: 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	0.96	24	N	-	Clases que presentan los contenidos de la asignatura
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB04 CE16 CT03	1.84	46	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	0.32	8	S	N	Explicación y desarrollo de los talleres de prácticas
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Estudio de casos	CB04 CG03 CG04 CT03	2.4	60	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	Prueba de evaluación de los contenidos por escrito
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 1.76			Horas totales de trabajo presencial: 44				
Créditos totales de trabajo autónomo: 4.24			Horas totales de trabajo autónomo: 106				

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%	50.00%	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, así como los informes y trabajos correspondientes a ellas, deben ser entregadas en una Memoria final
Realización de trabajos de campo	25.00%	25.00%	Se entregará una memoria de la salida de trabajo de campo realizada así como diferentes informes. 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, entregar la memoria de prácticas y realizar una actividad alternativa a la salida de trabajo de campo. Esta actividad consiste en la recensión de una monografía consensuada con el profesor. 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 y la de la recensión. Por tanto, los porcentajes de evaluación quedarían: Prueba final (50%); Prácticas (25%); Recensión (25%).

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]	3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	7
Periodo temporal: Octubre 2023	
Grupo 20:	
Inicio del tema: 16-10-2023	Fin del tema: 31-10-2023
Comentario: Las fechas son orientativas	
Tema 2 (de 8): LA VITICULTURA A TRAVES DEL ESPACIO-TIEMPO	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	8
Periodo temporal: Noviembre 2023	
Grupo 20:	
Inicio del tema: 06-11-2023	Fin del tema: 27-11-2023
Comentario: Las fechas son orientativas	
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]	3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Periodo temporal: Diciembre 2023	
Grupo 20:	
Inicio del tema: 28-11-2023	Fin del tema: 20-12-2023
Comentario: Las fechas son orientativas	
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]	3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Periodo temporal: Noviembre 2022	
Tema 5 (de 8): LA CULTURA DEL VINO A PARTIR DE SUS DIFERENTES FORMAS DE EXPRESIÓN	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	8
Periodo temporal: Noviembre 2022	
Comentario: Las prácticas se irán programando cada una o dos semanas, aunque quedan programadas en el tema 5	
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]	5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	6
Periodo temporal: Noviembre 2022	
Tema 7 (de 8): RECURSOS TURÍSTICOS ASOCIADOS AL VINO	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
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]	6
Periodo temporal: Noviembre 2022	
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]	6
Trabajo de campo [PRESENCIAL][Aprendizaje basado en problemas (ABP)]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	48
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Periodo temporal: Diciembre 2022 y enero 2023	

Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	24
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	46
Trabajo de campo [PRESENCIAL][Aprendizaje basado en problemas (ABP)]	10
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	8
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	60
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Acha Barral, María del Rocio	Los museos y la cultura del ocio: los museos del vino en España	UNED	Madrid	no consta	2015	
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	
Cañizares Ruiz, M.C.; Ruiz Pulpón, A.R.	El viñedo en Castilla-La Mancha y la revalorización del patrimonio agrario en el contexto de la modernización http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-498.htm			1138-9788	2014	
Le Gars, C.; Roudié, P. (Coords)	Des vignobles et des vins à travers le monde: Hommage à Alain Huetz de Lempes	Presses universitaires de Bordeaux		2867811538	1996	
López, T.; Rodríguez, J.; Viera, A.	Revisión de la literatura científica sobre enoturismo en España			1139-7861	2013	
Elías 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	
Roca, J; Puig, E.	Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos	Debate		978-84-9992-604-9	2016	
Feiring, A.	La batalla por el vino y el amor: O Cómo salvé al mundo de la pakerización	Los cinco sentidos		978-8483832462	2010	
Johnson, H.; Robinson, J.	Atlas Mundial del vino	Blume		978-8418075933	2021	
Davodeau, Étienne	Los ignorantes. Relato de una iniciación cruzada	Ediciones La Cúpula		978-84-15724-73-5	2011	
Villanueva. M.	Palabra de vino: El placer de una grata conversación hasta apurar la botella	Deep waters books		978-8412272048	2021	