

Enseñanza-aprendizaje en torno al vino

Teaching-learning around wine

Beatriz Robredo¹, Rubén Ladrera², Zenaida Guadalupe³, Leticia Martínez-Lapiente⁴ & Belén Ayestarán⁵

Fecha de recepción: 19/12/2022; Fecha de revisión: 29/12/2022; Fecha de aceptación: 18/01/2023

Cómo citar este artículo:

Robredo, B.¹, Ladrera, R.², Guadalupe, Z.³, Martínez-Lapiente, L.⁴ & Ayestarán, B.⁵ (2023). Enseñanza-aprendizaje en torno al vino. *Revista de Innovación y Buenas Prácticas Docentes*, 12(1), 91-102.

Autor de Correspondencia: beatriz.robredo@unirioja.es

Resumen:

Los derechos culturales, el patrimonio, la diversidad y la creatividad juegan un papel esencial en el éxito de la agenda 2030 porque son componentes centrales del desarrollo humano y sostenible. En este contexto, resulta esencial y prioritaria la formación del alumnado riojano en el mundo vitivinícola, ya que la Comunidad de La Rioja es una referencia internacional en este sector por su gran trascendencia cultural, tradicional, económica y turística. Para realizar esta innovación docente se ha utilizado una metodología de aprendizaje entre iguales con la participación de alumnado de Grado en Enología y de Grado en Educación Primaria, que se encargó de la adecuación didáctica y transferencia del conocimiento en la escuela, mediante talleres relacionados con el vino. Como medida del éxito alcanzado se utilizaron encuestas de satisfacción y un formulario sobre los conocimientos vitivinícolas antes y después de la intervención educativa. La educación entre iguales dentro del contexto universitario ha hecho visibles los conocimientos de cada grado, mejorando así la organización académica en la utilización de recursos humanos y materiales. En concreto, ha permitido mejorar los conocimientos vitivinícolas de los estudiantes, que han valorado satisfactoriamente esta innovación docente, considerándola como un buen método de aprendizaje.

Palabras clave: Grado en Educación Primaria, Grado en Enología, vino, aprendizaje entre iguales

¹ Universidad de La Rioja (España), beatriz.robredo@unirioja.es; <https://orcid.org/0000-0002-8755-4051>

² Universidad de La Rioja (España), ruben.ladrera@unirioja.es; <https://orcid.org/0000-0002-5172-3271>

³ Universidad de La Rioja (España), zenaida.guadalupe@unirioja.es; <https://orcid.org/0000-0002-6490-1428>

⁴ Universidad de La Rioja (España), leticia.martinez@unirioja.es; <https://orcid.org/0000-0001-7064-8257>

⁵ Universidad de La Rioja (España), belen.ayestaran@unirioja.es; <https://orcid.org/0000-0002-2903-1332>

Abstract:

Cultural rights, heritage, diversity, and creativity play an essential role in the success of the 2030 agenda because they are central components of human and sustainable development. In this context, training La Rioja students in the wine world is essential, since the Community of La Rioja is an international reference in this sector due to its great cultural, traditional, economic and tourist significance. To carry out this teaching innovation, a peer-learning methodology has been used with the participation of students from the Degree in Oenology and the Degree in Primary Education, who were in charge of didactic adaptation and transfer of knowledge in school, through workshops related to wine. Satisfaction surveys and forms on wine knowledge, before and after the educational intervention, were used as a measure of the success achieved. Peer education within university context has made knowledge of each degree visible, improving the academic organization related to human and material resources. Specifically, it has made it possible to improve students' wine knowledge, who have satisfactorily assessed this teaching innovation, considering it a good learning method.

Key Words: Degree in Primary Education, Degree in Oenology, wine, peer tutoring

1. INTRODUCCIÓN

España es el país con mayor superficie vitícola y el tercer país productor de vino en el mundo (García-Casarejos, 2018; OIV, 2020). En el conjunto de España, la viticultura, la elaboración del vino y su comercialización generan un valor añadido bruto (VAB) superior a 23.700 millones de euros anuales, lo que supone el 2.2% del VAB nacional y genera más de 400.000 puestos de trabajo. La Comunidad de La Rioja es una referencia internacional en este sector y una región privilegiada para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de alta calidad con personalidad única y aptitud para la crianza. De hecho, en La Rioja, el sector del vino constituye el 5.3% del VAB de la comunidad autónoma y representa el 21.2% de la actividad vitivinícola en el conjunto nacional (Gobierno de La Rioja, 2021). Los vinos de Rioja están amparados por la primera Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.) de España. El volumen de uva elaborada en la D.O Ca Rioja en la vendimia 2020 por un total de 583 bodegas fue de 410 millones de kg (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, 2020). Por tanto, el vino tiene una gran trascendencia en la economía de la comunidad autónoma de La Rioja, pero también en su cultura y tradición. Los derechos culturales, el patrimonio, la diversidad y la creatividad juegan un papel esencial en el éxito de la agenda 2030 porque son componentes centrales del desarrollo humano y sostenible. (United Nations, 2015). En este contexto, resulta esencial y prioritaria la formación del alumnado riojano en el mundo vitivinícola, de gran trascendencia cultural y tradicional, que lidera además el sector económico y turístico de su región.

Para realizar esta formación es interesante salir de la compartimentalización que existe en el modelo educativo actual y nutrirse de los conocimientos adquiridos en cada grado universitario y su transferencia a otros niveles educativos. Es conocido el éxito del aprendizaje entre iguales (Durán & Flores, 2015) por lo que partiendo de este tipo de experiencias se puede utilizar una interrelación de alumnado entre la educación superior de diferentes grados. En concreto en este contexto vitivinícola, el alumnado de Grado en Enología es el adecuado para aportar los conocimientos en materia de elaboración del vino al estudiantado de Grado en Educación Primaria (EP), quien se encargará de la adecuación didáctica y transferencia del conocimiento al alumnado de educación primaria, mediante talleres.

El objetivo de este trabajo parte de la educación entre iguales dentro del contexto universitario, dando apertura a los conocimientos de cada grado (EP y Enología), haciéndolos visibles y dándoles la relevancia que merecen, mejorando así la organización académica en la utilización de recursos humanos y materiales. Mediante esta metodología educativa se permiten mejorar los conocimientos vitivinícolas y realizar una transferencia del conocimiento desde el ámbito universitario hasta la educación primaria.

2. DESARROLLO DE LA EXPERIENCIA DE INNOVACIÓN

En este trabajo participaron 11 estudiantes de 3º de Grado en Enología y 130 estudiantes de 3º de Grado en EP que se dividieron en cinco grupos reducidos o clases. Se trabajó siempre en los grupos reducidos del Grado en EP, con un número aproximado de 25 alumnos/as, de manera que cada actividad se repitió cinco veces para cada una de las clases; tres en horario de mañana y dos en horario de tarde. Se preparó un cuestionario on line, usando la herramienta Microsoft-Forms, sobre la elaboración del vino para el alumnado de Grado en EP, con el fin de saber los conocimientos vitivinícolas previos que tenían antes de iniciar la actividad (Tabla 1).

Tabla 1.
Cuestionario sobre la elaboración del vino.

N.º	PREGUNTA
1	¿Qué son los sulfitos? Producto químico que se añade al vino; Producto químico que está de forma natural en el vino; No lo sé
2	¿Qué son los taninos? Producto químico que no está de forma natural y se añade al vino; Producto químico que está de forma natural en el vino; No lo sé
3	¿Es importante la acidez en un vino? Sí; No; No lo sé
4	Un vino rosado procede de: Uvas tintas; Uvas blancas; Mezcla de vinos; No lo sé
5	La crianza del vino se realiza: En bodega; En botella; En ambas; No lo sé
6	¿El vino contiene microorganismos? Sí; No; No lo sé
7	¿Se puede hacer vinagre a partir del vino? Sí; No; No lo sé
8	La fermentación maloláctica: La llevan a cabo las bacterias; Sólo se realiza en los vinos espumosos; La llevan a cabo las levaduras; No lo sé
9	Un vino de crianza tiene que tener: Una sola variedad de uva; Mínimo seis meses en bodega; Una tercera fermentación; No lo sé
10	Todos los vinos tienen que llevar a cabo una fermentación maloláctica. Verdadero; Falso; No lo sé
11	Todos los vinos tienen que llevar a cabo una fermentación alcohólica. Sí; No; No lo sé
12	¿Para qué se realiza la clarificación? Para limpiar y estabilizar el vino; Para aumentar el color; Para aumentar el aroma; No lo sé
13	Las bodegas se fabrican con madera de: Roble; Pino; Alcornoque; No lo sé
14	¿Qué es un <i>coupage</i> ? Un recipiente para almacenar el vino; Una mezcla de distintos vinos; Un vino con crianza; No lo sé
15	¿Cómo se sabe si un vino es dulce o seco? Por el residuo seco; Por la cantidad de azúcar; Por la variedad de la uva; No lo sé
16	¿Cómo se llama el técnico que elabora el vino en las bodegas? Sommelier; Enólogo; Etnólogo; No lo sé
17	Los vinos caros son mejores. Sí; No; No lo sé
18	Viura y malvasía son: Variedades de uva blanca; Variedades de uva tinta; Tipos de levadura; No lo sé
19	Tempranillo y garnacha son: Variedades de uva blanca; Variedades de uva tinta; Bodega de la Denominación de Origen Rioja; No lo sé
20	¿Cuáles son las fases de la cata? Vista, aroma y gusto; Aroma, vista y gusto; Gusto, vista y aroma; No lo sé
21	¿Qué es la maceración carbónica? Una técnica de elaboración; Una variedad de uva; No lo sé
22	¿Qué aporta la madera al vino? Microorganismos; Aroma; Azúcar; No lo sé
23	Un vino monovarietal es: Un vino elaborado con una sola variedad de uva; Un vino tinto; Un vino rosado; No lo sé
24	¿Las botellas grandes tienen ventajas? Sí; No; No lo sé
25	¿Es importante la añada de un vino? Sí; No; No lo sé
26	En relación con el tapón de la botella de vino: Es un producto natural; Es sintético; Ambos; No lo sé
27	En enología ¿qué se necesita para transformar el azúcar en alcohol? Bacterias; Taninos; Levaduras; No lo sé
28	El cambio climático influye en el grado alcohólico del vino. Sí; No; No lo sé
29	El aroma de un vino procede de: Más de 500 compuestos aromáticos; Los aromas de la uva, de la fermentación y de la crianza del vino; Ambas son correctas; Ninguna es correcta; No lo sé

Nota: La respuesta correcta aparece sombreada.

Los resultados del cuestionario se trasladaron al alumnado de Enología para que sirviesen como base del aprendizaje constructivo para confeccionar su exposición. Así el alumnado de Enología preparó una exposición teórico-práctica de una hora sobre el proceso de elaboración del vino, que tuvo lugar en la bodega, sala de catas y de barricas de la Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad de La Rioja (UR), utilizando el equipamiento y materiales habituales.

A partir de esta transferencia del conocimiento, se crearon grupos de 4 o 5 estudiantes de Grado en EP con el fin de trabajar en equipo en la creación de un taller relacionado con el vino, adecuándolo a un curso concreto de primaria, siguiendo la metodología de Robredo y Hernández, 2018. Cada grupo presentó su taller de forma escrita, mediante un modelo de ficha (Tabla 2) y realizó una exposición oral en una sesión.

Tabla 2.
Modelo de ficha de entrega donde se explica el taller diseñado.

Grupo Reducido:
Alumnos participantes:
Curso y C.E.I.P.:
Tema de trabajo seleccionado:
Relación con el temario de Ciencias Naturales y Sociales incluido en el Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículo básico de la Educación Primaria:
Conocimientos sobre el tema de trabajo:
Adaptación del tema a la Educación Primaria (libros de primaria consultados):
Título del taller:
Competencias:
Objetivos:
Materiales:
Agrupamiento del alumnado participante:
Desarrollo de las actividades:
Evaluación de la actividad y aprendizaje:

Entre toda la clase, mediante una rúbrica (Tabla 3) que cumplimentaba cada grupo se decidieron los talleres más adecuados según la consecución de los objetivos educativos propuestos. Cada clase realizó su taller ganador para ponerlo a punto en los laboratorios de la Facultad de Ciencia y Tecnología. El alumnado y profesorado del Grado en Enología ayudó en la preparación de estos talleres. Se comprobó la adecuación al tiempo establecido, los materiales empleados y la metodología.

Tabla 3.
Rúbrica para la valoración de cada taller por parte de los compañeros.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
GRUPO DE ALUMNOS	
TÍTULO DEL TALLER	
CURSO DE PRIMARIA AL QUE VA DIRIGIDO	
COMENTARIOS	
1. Se han planteado unos claros objetivos didácticos incluyendo una finalidad científica.	
2. Plantean unos materiales posibles de adquirir.	
3. La metodología y los recursos empleados son correctos.	
4. Los contenidos se adaptan a la edad y nivel del alumnado.	
5. Se prevé una adecuación al tiempo establecido.	
TOTAL	
VALORACIÓN DE LA EVALUACIÓN	
JUSTIFICACIÓN	VALORACIÓN
No cumple con el criterio	0
Responde medianamente al criterio	1
Corresponde con el criterio	2
Supera de manera satisfactoria el criterio	3

Al finalizar la intervención educativa, se pasó de nuevo el formulario sobre la elaboración del vino (Tabla 1) al alumnado de Grado en EP para realizar un análisis de los conocimientos adquiridos, así como una encuesta de satisfacción sobre la experiencia realizada (Tabla 4 y 5). Para analizar los resultados de la encuesta se realizó la prueba T para dos muestras independientes mediante el paquete estadístico SPSS v. 26 para Windows (SPSS Inc., Chicago, IL, EE. UU.).

Tabla 4.
Encuesta de satisfacción de los estudiantes del Grado en EP, valorada del 1 al 4 según una escala Likert, donde (1) totalmente en desacuerdo y (4) muy de acuerdo.

N.º	OBJETIVOS
1	Conozco los objetivos planteados en la intervención educativa.
2	Los objetivos se han detallado con claridad.
PLANIFICACIÓN	
3	La planificación de cada una de las sesiones ha sido satisfactoria.
DESARROLLO	
4	La actividad se ha llevado a cabo de acuerdo con la planificación.
5	Ha sido interesante aprender de los compañeros de enología.
6	La transferencia de conocimiento entre el alumnado es un buen método de aprendizaje.
EVALUACIÓN	
7	El formulario sobre la elaboración del vino era necesario para valorar el conocimiento previo y posterior a la actividad.
8	La entrega de la ficha con el taller propuesto nos sirvió de guía para la planificación y diseño del taller.
9	La presentación oral del taller para toda la clase fue un reto interesante.
10	Valoro positivamente haber cumplimentado una rúbrica para la elección del taller que representará a toda la clase.
11	La preparación y realización de actividades en colegios con alumnado de EP es necesaria.

Tabla 5.

Encuesta de satisfacción de los estudiantes del Grado en Enología, valorada del 1 al 4 según la escala Likert, donde (1) totalmente en desacuerdo y (4) muy de acuerdo.

N.º	PREGUNTAS
1	Ha sido interesante enseñar a los compañeros de magisterio.
2	La transferencia de conocimiento entre el alumnado es un buen método de aprendizaje.
3	La presentación oral de la actividad fue un reto interesante.
4	Estas sesiones son necesarias para que los estudiantes de magisterio adquieran un mayor conocimiento sobre el mundo del vino.
5	Estas sesiones son fundamentales para que los estudiantes de magisterio transmitan de forma adecuada información sobre el mundo del vino.
6	Creemos que los estudiantes de magisterio han adquirido de forma adecuada los conocimientos del mundo del vino.
7	Serían necesarias más sesiones para que los estudiantes de magisterio adquieran adecuadamente conocimientos del mundo del vino.
8	Se han transmitido de forma satisfactoria los conocimientos del mundo del vino en los talleres elaborados.
9	Me parecen muy interesantes los talleres elaborados para transmitir a los niños de primaria el conocimiento del vino.
10	Estos talleres me pueden servir en un futuro cuando quiera explicar nociones del mundo del vino a niños de primaria.

3. RESULTADOS

3.1. Conocimientos sobre la elaboración del vino

El alumnado de Grado en EP realizó el formulario que se muestra en la Tabla 1 con el fin de saber los conocimientos vitivinícolas previos que tenía antes de iniciar la actividad. Los resultados obtenidos se trasladaron al alumnado de Enología para que sirviesen como base del aprendizaje constructivo para confeccionar su exposición. Así el alumnado de Enología preparó e impartió una exposición teórico-práctica de una hora sobre el proceso de elaboración del vino. En la siguiente sesión el alumnado de Grado en EP volvió a cumplimentar el cuestionario.

En la Figura 1 se muestran los resultados del formulario sobre conocimientos vitivinícolas del alumnado de Grado en EP antes y después de la intervención educativa.

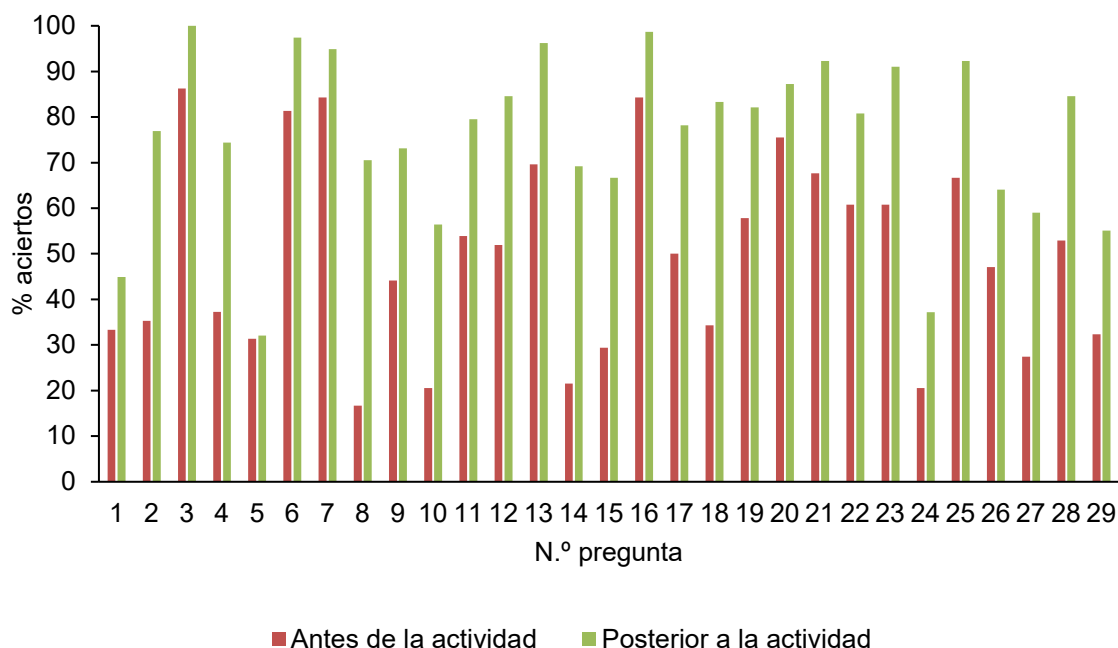


Figura 1. Resultado del formulario sobre los conocimientos en la elaboración del vino realizado antes y después de la intervención educativa por el alumnado de Grado en EP.

Se observa una mejora del conocimiento en todas las respuestas. El estudio estadístico reveló diferencias significativas antes y después de realizar la intervención educativa en todas las preguntas propuestas, excepto en las preguntas 5 ($p = 0.080$) y 26 ($p=0.439$).

3.2. Talleres para alumnado de Educación Primaria

El alumnado de EP se distribuyó en cinco clases: tres de grupos de mañana (A1, A2 y A3) y dos de tarde (B1 y B2). En cada clase los alumnos/as se distribuyeron en grupos de 4 o 5 personas. Se asignó un curso de EP a cada grupo para que realizara el diseño de un taller sobre la temática del vino. Cada grupo realizó su propuesta de forma escrita mediante un modelo de ficha (Tabla 2) y de forma oral. Las presentaciones orales se realizaron en cada clase. Los grupos que veían las presentaciones actuaban de jueces cumplimentando una rúbrica (Tabla 3). Sumando todas las evaluaciones de los distintos grupos se obtuvo un resultado numérico para cada propuesta. De manera que la propuesta ganadora es la que se realizó de forma práctica y se puso a punto para su realización fue un colegio.

Los talleres ganadores en las distintas clases fueron los siguientes:

- A1. La historia de la uva
- A2. El vino y los 5 sentidos
- A3. Vinso
- B1. La inteligencia está en el vino
- B2. Las pintuvas

El resultado fue la obtención de un total de 26 talleres diseñados para los distintos cursos de Educación Primaria. En la Tabla 6 puede verse un resumen de algunos de los talleres propuestos. Estos talleres quedan a la disposición de los maestros/as de educación primaria, que de esta forma cuentan con nuevas herramientas de trabajo que pueden ser utilizadas en sus clases.

Tabla 6.

Talleres propuestos por el alumnado de EP para los distintos cursos de Educación Primaria sobre la temática del vino.

TÍTULO DEL TALLER	ACTIVIDAD PROPUESTA	CURSO
La uva antiestrés	Realización de una uva con un globo, bolas de hidrogel, una botella y un cordón de lana verde.	1º
La historia de la uva	Cuento animado.	1º
¡Conociendo la vid y las uvas!	Elaboración de un mural de una vid pintando con las huellas de los dedos las uvas y con las manos las hojas.	1º
De la uva al vino	Diferenciación de la uva tinta y blanca. Transformación de la uva en mosto.	2º
Pisado tradicional de la uva	Pisado de la uva para la formación de mosto.	2º
El racimo	Cortar corchos en láminas y pegarlos en una cartulina en forma de racimo.	2º
La elaboración del vino	Ordenar las imágenes de una secuencia de elaboración del vino después de una explicación.	3º
Cómo enseñar la elaboración del vino a los más pequeños	Creación de cuatro murales con las distintas etapas de la elaboración del vino mediante trabajo cooperativo.	3º
La inteligencia está en el vino	Participación en actividades interactivas en las que deberán realizar un rol-playing de todas las profesiones que implica la elaboración del vino usando la inteligencia intrapersonal, naturalista, lógico-matemática, viso-espacial, musical, corporal-cinestésica, lingüístico-verbal e interpersonal.	3º
Creamos nuestra botella de vino	Creación personalizada de la etiqueta de la botella de vino.	4º
El vino y los cinco sentidos	Panel de olores y sabores para adivinar y entrenar los sentidos del olfato y gusto.	4º
Vinso	Machacado de uvas y elaboración de mosto. Soplado con pajitas de este mosto con pintura sobre un papel creando un dibujo.	4º
La fermentación	Explicación de la fermentación y la participación de las levaduras en el proceso mediante un experimento que consiste en hinchar un globo sin aire.	5º
¡Descubriendo la uva!	Observación de las partes de una uva con una lupa.	5º
El manual de la elaboración del vino	Explicación del proceso de elaboración del vino usando materiales manipulativos.	5º
Un día sin vino es un día sin sol	Ordenar cronológicamente después de la visualización de un video: maceración, clarificación, vendimia, trasiegos entre barricas, cuidado de la uva en viñedo, embotellado, prensado de las uvas, crianza del vino, fermentación maloláctica, despalillado, estrujado de la uva, crianza del vino	6º
Los enólogos	Diseño de una forma de elaboración de un vino a partir de una variedad de uva y plan de comercialización.	6º

Las pintuvas	Demostración de que el color del vino está en el hollejo, machacando los hollejos de uvas tintas y mezclándolos con glicerina para hacer una pintura.	6°
--------------	---	----

3.3. Satisfacción del alumnado universitario participante

La encuesta de satisfacción que se preparó para el alumnado de Grado en EP después de la realización de la innovación docente se puede ver en la Tabla 4 y los resultados de la misma, en la Figura 2.

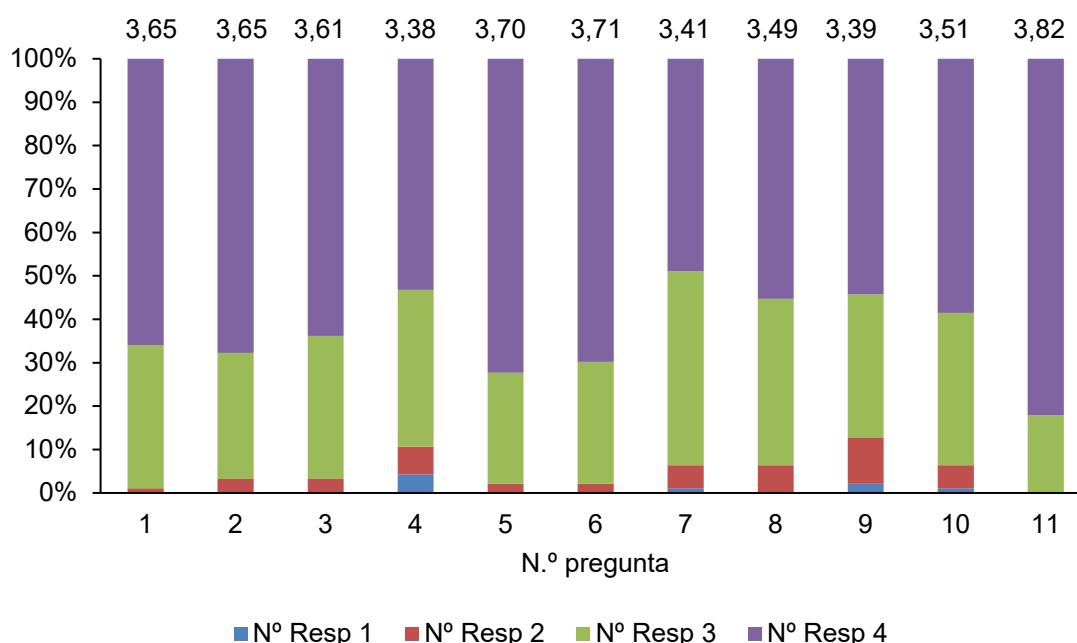


Figura 2. Resultados de la encuesta de satisfacción del alumnado de Grado en EP valorada del 1 al 4 según una escala Likert, donde (1) totalmente en desacuerdo y (4) muy de acuerdo.

La media de respuestas en relación con los objetivos, planificación y desarrollo fue de un 3,6 sobre 4 para cada apartado y de un 3,5 sobre 4 para la evaluación. Cabe destacar que los participantes opinan que la transferencia del conocimiento entre el alumnado es un buen método de aprendizaje, dándole un valor medio de 3,7 sobre 4.

La encuesta de satisfacción que se preparó para el alumnado de Grado en Enología después de la realización de la innovación docente se puede ver en la Tabla 5 y los resultados de la misma, en la Figura 3.

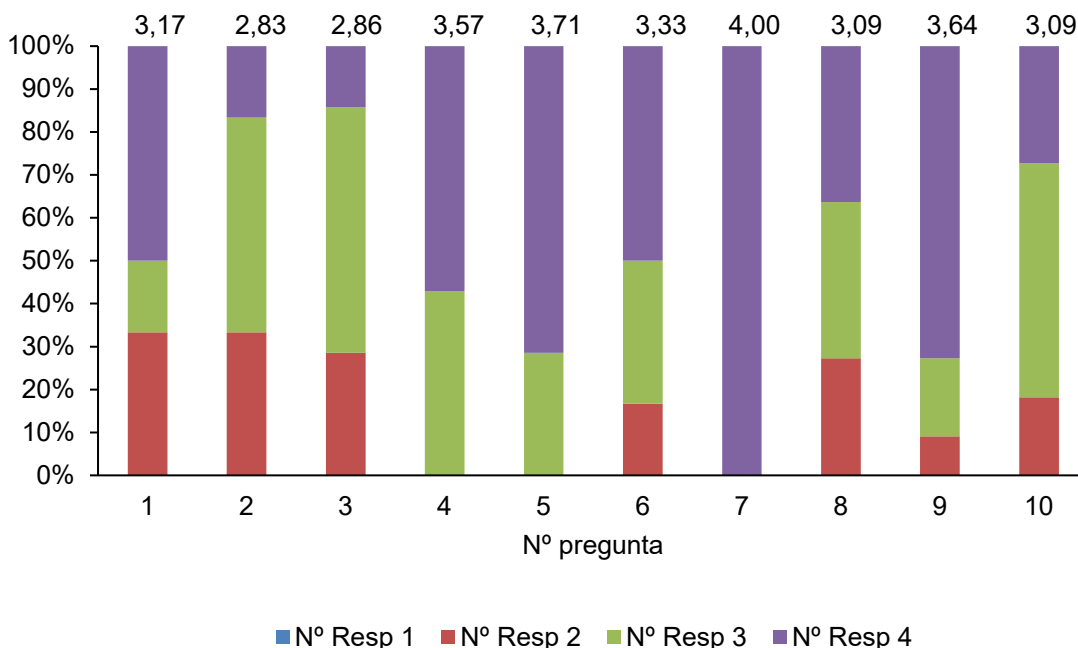


Figura 3. Resultados de la encuesta de satisfacción del alumnado de Grado en Enología valorada del 1 al 4 según una escala Likert, donde (1) totalmente en desacuerdo y (4) muy de acuerdo.

Los estudiantes de Grado en Enología consideran interesante su participación y realización de la exposición oral, afirmando que la transferencia de conocimiento entre alumnado es un buen método de aprendizaje. Creen que es importante que los futuros maestros/as conozcan el proceso de elaboración del vino, pero piensan que hubiesen sido necesarias más sesiones de trabajo. Creen que los talleres diseñados por el alumnado de Grado en EP les aportan una visión de cómo explicar nociones del mundo del vino a niños/as.

4. CONCLUSIONES

Se ha conseguido realizar educación entre iguales dentro del contexto universitario, dando apertura a los conocimientos de cada grado (EP y Enología), haciéndolos visibles y dándoles la relevancia que merecen, mejorando así la organización académica en la utilización de recursos humanos y materiales. Se han mejorado los conocimientos vitivinícolas y se ha realizado una transferencia del conocimiento desde el ámbito universitario hasta la EP. Esta intervención didáctica es considerada por los estudiantes participantes como un buen método de aprendizaje.

Como limitaciones de la innovación puede pensarse en el tiempo de intervención. Al alumnado de enología le pareció escaso y hubiese preferido tener más sesiones. Esta sería una propuesta de mejora.

Como profesores de futuros docentes debemos velar porque la transmisión de los conocimientos se viva con implicación y entusiasmo. Si desde los primeros niveles del sistema educativo se trata, cuida y fundamenta esta transmisión, relacionándola con las tradiciones y la cultura local se conseguirá dar visibilidad a disciplinas, profesiones y grados universitarios.

Por otro lado, la unión de distintas etapas del sistema educativo, desde la universidad hasta la EP y la trasmisión de los talleres desarrollados a las familias y personas cercanas se hace evidente en este trabajo. Vivimos en un contexto en el que se potencian las colaboraciones entre la educación formal, no formal e informal, las empresas y la sociedad civil con el fin de asegurar una participación relevante de todos los actores sociales. El objetivo primordial de esta colaboración es promover una innovación responsable, mejorando la formación en competencias de los estudiantes, permitiéndoles debatir y ser críticos con sus beneficios y consecuencias.

REFERENCIAS

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja (2020). El Rioja en cifras. Estadísticas 2020. <https://bit.ly/3KSgrfW>
- Duran, D., & Flores M. (2015). Prácticas de tutoría entre iguales en universidades del Estado español y de Iberoamérica *REICE. Revista Iberoamericana sobre Calidad, Eficacia y Cambio en Educación*, 13(1), 5-17. <https://revistas.uam.es/reice/article/view/2796>
- García-Casarejos, N., Gargallo, P., & Carroquino, J. (2018). Introduction of Renewable Energy in the Spanish Wine Sector. *Sustainability*, 10, 3157. <https://doi.org/10.3390/su10093157>
- Gobierno de La Rioja. (2021). *Plan de transformación de La Rioja*. <https://bit.ly/3SLDTNV>
- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (2020). Actualidad de la coyuntura del sector vitivinícola mundial en 2020. <https://bit.ly/41lwkLT>
- Robredo, B y Hernández, M. (2018). Metodología del diseño de talleres para enseñar Física y Química en Primaria. En M. González, A. Baratas & A. Brandi, *Experiencias Didácticas en el ámbito STEM. Investigación y Didáctica en Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas* (pp. 317-324). Madrid: Santillana.
- United Nations. *Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development 2015*. <https://bit.ly/41CrhfU>