



GUÍA DOCENTE 2012-2013

RUTAS DEL VINO

CONOCIMIENTO Y ANÁLISIS DE LAS RUTAS DEL VINO

1. Denominación de la asignatura:

RUTAS DEL VINO

Titulación

MASTER CULTURA DEL VINO: ENOTURISMO EN LA CUENCA DEL
DUERO

Código

6809

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

GESTIÓN Y LEGISLACIÓN TRIBUTARIA

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

DERECHO PRIVADO

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

JOSÉ LUIS PEÑA ALONSO. PROFESOR INVITADO: CARLOS CARBAJO
NOGAL



4.b Coordinador de la asignatura

JOSÉ LUIS PEÑA ALONSO

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

2º SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

G1 Capacidad para organizar y planificar.
G3 Capacidad para adquirir conocimientos y procesar información técnica y científica.
G6 Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.
EGT1 Conocer los tipos y características de las distintas modalidades del turismo rural y entender los principios jurídico-empresariales de las empresas turísticas.
EGT2 Conocer los derechos y obligaciones de las empresas turísticas y de los turistas.
EGT3 Distinguir el marco competencial de las distintas Administraciones en materia turística. Conocer las medidas regulatorias y de fomento en Castilla y León.
EGT4 Saber utilizar las TIC en la gestión y desarrollo de las empresas enoturísticas.
EGT5 Diseñar rutas turísticas vinculadas al vino utilizando un enfoque operacional identificando las potenciales fuentes de generación de valor de las rutas del vino.



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Esta asignatura tiene como objetivo introducir al alumno en la programación y gestión de itinerarios y rutas turísticas desde un enfoque operacional. Para lograr este objetivo el alumno debe adquirir una serie de conocimientos, capacidades y actitudes. En esta asignatura se estudian y analizan las modalidades y la evolución de los itinerarios de las rutas del vino, las políticas establecidas al respecto en las distintas denominaciones de origen. el transporte turístico utilizado y las herramientas que se utilizan en la planificación de itinerarios.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
PROGRAMA RUTAS DEL VINO PROGRAMA PARTE I: PROGRAMACIÓN DE RUTAS ENOTURÍSTICAS. .- Las rutas y los itinerarios del vino: Evolución y modalidades. .- Planificación de las rutas. .- Comunicación y publicidad de las rutas: fuentes de información. .- Integración de las rutas del vino en la programación turística global. PARTE II: GESTIÓN DE LA RUTAS DEL VINO .- La recepción del turista. .- Visita a bodega. .- Visita a la explotación .- Valoración de la visita. PARTE III: COMPARTAMIENTO DEL CONSUMIDOR-ENOTURISTA .- Perfil Sociológico del consumidor enoturista. .- Perfil económico del consumidor enotusita. PARTE IV. GASTRONOMÍA. .- Rutas de tapas y vinos. .- Cocina y catas de vino. .- Comidas y cenas maridaje. PARTE V. FIDELIZACIÓN DEL VISITANTE. .- La investigación y estrategia de mercados. .- Comunicación e información de novedades. .- Comunicación vida social de las bodegas. .- Vinos solidarios. .- Catas virtuales.



9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

ELIAS PASTOR , (2006) EL TURISMO DEL VINO, DEUSTO, 84-9830-030-4,

RAFAEL ARJONA MOLINA, (2010) GUÍA DEL TURISMO DEL VINO EN ESPAÑA, ANAYA TOURING,

VARIOS. , (2008) “Rutas del Vino de España”,, Ministerio medio ambiente, rural y marino.,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

VARIOS,

<http://www.bodegasdearanda.com/?gclid=CPLEiYGwirACFUxlfAod503FRQ>,
PÁGINAS WEB,

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 TEÓRICAS	G1, G3, G6, EGT1, EGT2, EGT3, EGT4, EGT5.	3	0	3
SEMINARIOS	G6, EGT4, EGT5.	2	0	2
EXPOSICIÓN Y DEFENSA DE TRABAJOS	G1, G6, EGT5	2	0	2
TRABAJO PERSONAL DIRIGIDO		0	28	28
TRABAJO PERSONAL AUTÓNOMO		0	40	40
Total		7	68	75



11. Sistemas de evaluación:

EJERCICIOS PRÁCTICOS PROGRAMACIÓN RUTA ENOTURÍSTICA
--

Procedimiento	Peso en la calificación final
Actividades presenciales	25 %
Trabajos / Prácticas dirigidas	40 %
Pueba de conocimientos: Programación y defensa ruta enoturística	35 %
Total	100 %

Evaluación excepcional, si procede:

Prueba de conocimientos

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

PLATAFORMA VIRTUAL. TUTORIZACIÓN VIRTUAL. PRESENTACIONES POWER POINT. LECTURAS DE DOCUMENTOS Y ARTÍCULOS DOCTRINALES.
--

13. Calendarios y horarios:

LOS PREVISTOS EN EL HORARIO REMITIDO POR LA COORDINADORA. VER PÁGINA WEB OFICIAL.
--

14. Idioma en que se imparte:

CASTELLANO
