



GUÍA DOCENTE 2017-2018

RUTAS DEL VINO

CONOCIMIENTO, ANÁLISIS Y VALORACIÓN DE 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 TURISTICA

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 y JOSÉ FÉLIX RODRÍGUEZ BUSTO

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

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 - Que los estudiantes sean 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
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

G1 - Capacidad para organizar y planificar. 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 interdisciplinares. 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

EGT1 - Conocer los tipos y características de las distintas modalidades de turismo rural y entender los principios jurídicoempresariales de las empresas turísticas. EGT2 - Conocer los derechos y obligaciones de las empresas turísticas y de los turistas y aprender a analizar los entornos jurídiceconómicos de las empresas turísticas y relacionar los resultados con el diseño de estrategias empresariales. EGT3 - Distinguir el marco competencial de las distintas Administraciones en materia turística. Conocer las medidas regulatorias y de fomento del turismo en Castilla y León. EGT4 - Saber utilizar las TIC en la gestión y desarrollo de empresas enoturísticas y en especial saber preparar y usar contenidos digitales, el comercio electrónico, la promoción en red, la creación y manejo de las redes sociales, etc., para el desarrollo del sector enológico y enoturístico EGT5 - Diseñar rutas turísticas vinculadas al vino utilizando un enfoque operacional identificando las potenciales fuentes de generación de valor en las rutas del vino. Aprender a aplicar la gestión operacional de un paquete turístico integrado.



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Esta asignatura tiene como objetivo que el alumno programe y gestione itinerarios y rutas turísticas vinculadas al vino desde un enfoque operacional. Para lograr este objetivo, el alumno debe adquirir los conocimientos, capacidades y actitudes necesarias para rediseñar y completar los diferentes recursos que integran una ruta del vino. 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 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. .- Configuración de las rutas del vino: Procedimiento y exigencias. .- 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: COMPARTAMIENTO DEL CONSUMIDOR-ENOTURISTA .- Perfil Sociológico del consumidor enoturista. .- Perfil económico del consumidor enoturista. PARTE III: GESTIÓN DE LA RUTAS DEL VINO .- La recepción del turista. .- Visita a bodega. .- Visita a la explotación .- Valoración de la visita. PARTE IV. GASTRONOMÍA. .- Rutas de tapas y vinos. .- Cocina y catas de vino. .- Maridajes .- Protocolos en sala y en mesa. 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.



PARTE VI. ANÁLISIS DE RUTAS DEL VINO. EN PARTICULAR:

- .- Ribera del Duero.
- .- Arlanza
- .- Bierzo
- .- Jerez
- .- Rioja
- .- Otras.

PARTE VII. VISITA RUTAS DEL VINO

- .- Experiencia práctica.
- .- Valoraciones y propuestas de mejora

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

ELIAS PASTOR , (2006) EL TURISMO DEL VINO, DEUSTO, 84-9830-030-4,
Mª GENOVEVA MILLAN, (2012) TURISMO DEL VINO. APROXIMACIÓN A
LAS BUENAS PRÁCTICAS, 2012, TURYDES ,
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

TOMÁS LÓPEZ-GUZMAN Y OTROS, (2013) REVISIÓN DE LA LITERATURA
CIENTÍFICA SOBRE ENOTURISMO EN ESPAÑA., CUADERNOS DE
TURISMO, Nº 32, 2013,

VARIOS,

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

varios , <http://www.wineroutesofspain.com/>, web,

web, <http://www.rutadelvinoriberadelduero.es/>, web,

web, <http://www.rutadelvinoderiojaalavesa.com/es/>, web,

web, <http://www.rutadelvinodenavarra.com/>, web,

web, <http://www.rutasdelvinorioja.com/>, 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 primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Participación y consultas (evaluables en las dos convocatorias)	25 %	25 %
Trabajos / Visitas y Prácticas dirigidas (evaluables en las dos convocatorias)	35 %	35 %
Programación de ruta del vino o enoturística	40 %	40 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Este proceso queda regulado por el Artículo 9 del Reglamento de la evaluación de la UBU que establece entre otras cosas que se deberá solicitarla por escrito al Decano del Centro. Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepción de cada alumno. En general, la evaluación de las competencias se hará a través de diferentes pruebas escritas u orales específicas que sustituirán las actividades de la evaluación continua que no hayan podido ser desarrolladas, manteniéndose los criterios de ponderación y otros requisitos del modelo normal.

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