



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Entorno económico del sector vitivinícola

1. Denominación de la asignatura:

Entorno económico del sector vitivinícola

Titulación

Master Universitario en Cultura del vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero

Código

6810

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

Economía y marketing vitivinícola

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

Economía Aplicada

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

Manuel Cámara Moral



4.b Coordinador de la asignatura

Manuel Cámara Moral

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

Segundo

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

Competencias específicas

EEM1: Entender los principios de la Economía y relacionarlos con los principios de la empresa vitivinícola y la gestión de proyectos enoturísticos

Competencias específicas:

EEM2: Entender los principios de los fundamentos de los mercados y el comportamiento de los consumidores y la forma de satisfacerlos por parte de las empresas enoturísticas

Competencias generales:

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

Competencias generales:

G4: Capacidad para transmitir información, ideas problemas y soluciones a un público, especializado o no desarrollando habilidades para comunicarse, redactar informes y asumir distintos roles y responsabilidades.

Competencias generales

G5: Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y



desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y o investigador especializándose en enoturismo

Competencias básicas:

CB7: Saber 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

Competencias básicas:

CB8: Ser capaz 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.

Competencias básicas:

CB9: Saber 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.

Competencias básicas:

CB10: Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Se espera que el alumno se familiarice con los conceptos económicos así como con las herramientas de la ciencia económica con el fin de que pueda aplicarlas al conocimiento del sector vitivinícola tanto a nivel mundial como nacional y especialmente en relación a la Cuenca del Duero.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Conceptos económicos



Situación del sector vitivinícola

El sector vitivinícola español

Ejes estratégicos del sector del vino desde el punto de vista económico

Exportación e importación de vino a nivel mundial

Series históricas y evolución del sector vitivinícola

Tendencias

9.3- Bibliografía

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

-Lectura personal de textos relacionados con el sector vitivinícola
-Trabajo particular
-Enseñanza tradicional en aula

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Trabajo personal dirigido	G3, CB10	0	25	25
Trabajo personal autónomo	G5, CB7, CB8	0	43	43
Defensa de trabajos	G4, CB9	1	0	1
Clases teóricas	EEM1, EEM2	5	0	5
Seminarios	EEM1, EEM2	1	0	1
Total		7	68	75



11. Sistemas de evaluación:

No existen notas mínimas para hacer el cálculo de la asignatura. En segunda convocatoria los alumnos podrán presentarse a todas las pruebas.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Trabajo teórico	40 %
Trabajo práctico	40 %
Exposición y presentación del trabajo teórico	20 %
Total	100 %

12. Calendarios y horarios:

Consultar la página web del Master

13. Idioma en que se imparte:

Español