



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Aspectos Económicos del Enoturismo

1. Denominación de la asignatura:

Aspectos Económicos del Enoturismo

Titulación

Master universitario en cultura del vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero

Código

6811

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 conocimientos de la empresa vitivinícola y la gestión de proyectos enoturísticos

Competencias específicas:

EEM2: Entender los principios del funcionamiento 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 capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta y 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 o razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10:

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

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
A lo largo del curso se pretende que el alumno adquiriera las capacidades para enfrentarse a la comprensión y realización de estudios económicos del sector enoturístico y en particular en la cuenca del Duero. Analizando desde el punto de vista económico las alternativas estratégicas y las perspectivas del sector
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Perfil de la Demanda



Perfil de la Oferta

Viabilidad económica de la actividad enoturística

Rutas del vino

Enoturismo internacional. Análisis comparativo

Un modelo de enoturismo

9.3- Bibliografía

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

- Lectura de textos relacionados con la asignatura
- Trabajo personal
- Clase tradicional

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	EEM1, EEM2	5	0	5
Seminario	EEM1, EEM2	1	0	1
Exposición oral	G4, CB9	1	0	1
Trabajo personal dirigido	G5, CB8	0	25	25
Trabajo personal autónomo	G3, CB7,CB10	0	43	43
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