



GUÍA DOCENTE 2020-2021  
**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 TURÍSTICA

**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

**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 jurídicoeconómicos 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

<b>9.1- Objetivos docentes</b>
<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)</b>
<p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA RUTAS DEL VINO</b></p> <p><b>PROGRAMA</b></p> <p><b>PARTE I: PROGRAMACIÓN DE RUTAS ENOTURÍSTICAS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>.- Las rutas y los itinerarios del vino: Evolución y modalidades.</li><li>.- Configuración de las rutas del vino: Procedimiento y exigencias.</li><li>.- Planificación de las rutas.</li><li>.- Comunicación y publicidad de las rutas: fuentes de información.</li><li>.- Integración de las rutas del vino en la programación turística global.</li></ul> <p><b>PARTE II: COMPARTAMIENTO DEL CONSUMIDOR-ENOTURISTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>.- Perfil Sociológico del consumidor enoturista.</li><li>.- Perfil económico del consumidor enotusita.</li></ul> <p><b>PARTE III: GESTIÓN DE LA RUTAS DEL VINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>.- La recepción del turista.</li><li>.- Visita a bodega.</li><li>.- Visita a la explotación</li><li>.- Valoración de la visita.</li></ul> <p><b>PARTE IV. GASTRONOMÍA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>.- Rutas de tapas y vinos.</li><li>.- Cocina y catas de vino.</li><li>.- Maridajes</li><li>.- Protocolos en sala y en mesa.</li></ul> <p><b>PARTE V. FIDELIZACIÓN DEL VISITANTE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>.- La investigación y estrategia de mercados.</li><li>.- Comunicación e información de novedades.</li><li>.- Comunicación vida social de las bodegas.</li><li>.- Vinos solidarios.</li><li>.- Catas virtuales.</li></ul>



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,  
M<sup>a</sup> 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,

VV.AA, (2018) LAS RUTAS DEL VINO: EXCURSIONES ENOLÓGICAS 2018.

GUIA AZUL, EDICIONES GAESA, EDICIONES GAESA,

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
<b>Total</b>		7	68	75

**11. Sistemas de evaluación:**

<p>EJERCICIOS PRÁCTICOS PROGRAMACIÓN RUTA ENOTURÍSTICA</p> <p>"De acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos, los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta de alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación (copia, plagio, etc.) de la asignatura podrán ser calificados con una calificación de cero en el curso académico en el que se produzca el fraude".</p> <p>Según normativa interna de la UBU, "Para la realización de tutorías y actividades de evaluación, resulta imprescindible disponer de equipo informático con webcam y micrófono activos, ya que determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Skype empresarial, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial."</p> <p>"El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente".</p>
--



<b>Procedimiento</b>	<b>Peso primera convocatoria</b>	<b>Peso segunda convocatoria</b>
Actividades presenciales. Participación en las clases presenciales y consultas on line sobre los temas y noticias de la asignatura (evaluables en las dos convocatorias)	25 %	25 %
Trabajos dirigidos, tareas y prácticas dirigidas (evaluables en las dos convocatorias)	40 %	40 %
Prueba de conocimientos (evaluables en las dos convocatorias)	35 %	35 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

**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.

"De acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos, los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta de alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación (copia, plagio, etc.) de la asignatura podrán ser calificados con una calificación de cero en el curso académico en el que se produzca el fraude".

"El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente".

**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



<b>MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2020-2021</b>		
<b>TITULACIÓN</b>	MASTER UNIVERSITARIO EN CULTURA DEL VINO: ENOTURISMO EN LA CUENCA DEL DUERO	
<b>CURSO</b>	2020-2021	
<b>ASIGNATURA / CÓDIGO</b>	RUTAS DEL VINO / 6809	
<b>SEMESTRE (1.º/2.º)</b>	2S	
<b>TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS</b>	OPTATIVA	3
<b>COORDINADOR/A</b>	JOSÉ LUIS PEÑA ALONSO	
<b>PROFESORADO</b>	JOSÉ LUIS PEÑA ALONSO	
<b>CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD</b>		
<p><b>1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u></b> <b>No procede</b></p> <p><b>2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u></b> Se sustituyen las clases presenciales por actividades formativas virtuales a través de plataforma ubuvirtual y con apoyo en grabaciones o vídeos conferencia grupal utilizando preferente el software suministrado por la UBU (Teams – Microsoft).</p>		
<b>CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:</b>		
<p><b>1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u></b> <b>No procede</b></p> <p><b>2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u></b> Se sustituyen las tutorías individuales por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Preguntas a través del correo electrónico institucional de la UBU.</li><li>b) Llamadas telefónicas o videoconferencias individuales y/o grupales utilizando, preferente, el software suministrado por la UBU (Teams – Microsoft). Los horarios de las mismas serán los establecidos previamente con la flexibilización que se requiera en cada caso para una mejor atención al alumno.</li></ul>		
<b>CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)</b>		
<p><b>1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u></b> <b>No procede</b></p>		





**2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias**

Primero.- Se unifican los dos primeros procedimientos de evaluación previstos en el punto 11 de la guía docente (Sistemas de evaluación): Participación en las clases presenciales y consultas on line sobre los temas y noticias de la asignatura (evaluables en las dos convocatorias) (25%) y Trabajos / tareas, Visitas y Prácticas dirigidas (evaluables en las dos convocatorias) (35%) en un solo apartado con un peso (en primera y segunda convocatoria) del 60%, manteniéndose el procedimiento de “Programación y desarrollo de ruta enoturística”, en un 40%.

Segundo: La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de cada bloque de conformidad con los porcentajes establecidos.

Tercero.- El alumno al que le sea reconocida la evaluación excepcional deberá realizar el examen final a través de la plataforma UBUVIRTUAL, y la calificación obtenida será la calificación final de la asignatura.

**CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)**

Se mantendrán los calendarios establecidos para las pruebas de evaluación, sin perjuicio de su flexibilización en el caso de que fuera necesario en atención a especiales circunstancias.

**COMENTARIOS**

Todo aquello no establecido de forma especial en el presente documento se regirá por las normas establecidas en la Guía docente de la asignatura.