



GUÍA DOCENTE 2025-2026
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/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a
incluir todos/as) :**

JOSÉ LUIS PEÑA ALONSO

4.b Coordinador/a 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 // Resultados de aprendizaje

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. G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

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. La relación existente entre las competencias del título y los ODS se encuentra disponible en la página web del Título (<https://www.ubu.es/master-universitario-en-cul>)



tura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial/informacion-basica/objetivos-y-competencias/vinculacion-de-las-competencias-con-los)

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Esta asignatura tiene como objetivo que el alumno conozca, 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, la regulación y conformación de las rutas y su integración en el sistema turístico general del territorio del que forman parte, con referencia a todas las rutas del vino de España.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
PROGRAMA RUTAS DEL VINO PROGRAMA I: TURISMO DEL VINO: PROGRAMACIÓN . .- Las rutas y los itinerarios del vino: Evolución y modalidades. .- Configuración de las rutas del vino: Procedimiento y exigencias. .- Productos turísticos: Planificación rutas. .- Desarrollo e Integración en la programación turística global. II: ENOTURISMO Y DESARROLLO LOCAL. .- Sinergias e Innovación del enoturismo. .- Perfiles Sociológicos y Económicos del consumidor enoturista. III: SISTEMA ENOTURÍSTICO ESPAÑOL. .- Autenticidad y diferenciación. .- Tipologías y programas. IV. GESTIÓN DE LA RUTAS DEL VINO .- Ciudades del vino. .- Estructura y organización. .- Desarrollo y fomento, y fidelización. .- Auditorías. V. RUTA DEL VINO RIBERA DEL DUERO .- Recursos. .- Guía de Servicios. .- Fomento y dinamización.



VI. RUTA DEL VINO ARLANZA

- .- Recursos.
- .- Guía de Servicios.
- .- Fomento y dinamización.

VIII. RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA

- ..- Recursos.
- .- Guía de Servicios.
- .- Fomento y dinamización.

VIII. ENOTURISMO EN EL MUNDO: RUTAS DEL VINO.

Argentina, Chile, EEUU, Francia, Brasil ...

IX. PROPUESTAS DE MEJORA RUTAS DEL VINO.

- .- Desarrollo y Casos prácticos.
- .- Valoraciones, propuestas y evaluación.

X. LA FISCALIDAD COMO INSTRUMENTOS DE OPTIMIZACIÓN PARA FAVORECER LAS ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS.

- .- Competencias locales, regionales y estatales.
- .- Beneficios fiscales: Propuestas y procedimiento de implantación.

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6809&auth=SAML

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

Complementariamente, se planifican anualmente actividades de campo (a desarrollar fuera de la UBU) que se coordinan con otras asignaturas del módulo/semestre para fomentar la formación integral y las competencias transversales.



Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
CLASES TEÓRICAS	G1, G3, G6, EGT1, EGT2, EGT3, EGT4, EGT5.	3	0	3
SEMINARIOS	G5, G6, EGT4, EGT5, CB7, CB8.	3	0	3
EXPOSICIÓN Y DEFENSA DE TRABAJOS	G1, G3, G6, CB 7, EGT4, EGT5, CB7, CB8, CB9	2	0	2
TRABAJO PERSONAL DIRIGIDO	G1, G3, G6, EGT4, EGT5, CB7, CB8	0	27	27
TRABAJO PERSONAL AUTÓNOMO	CB6, CB7, CB9, G1, G3, G5, G6, EGT2, EGT3, EGT4, EGT5	0	40	40
Total		8	67	75

11. Sistemas de evaluación:

EVALUACIÓN CONTINUADA. PRESENTACIÓN DE RUTAS DEL VINO

Para la evaluación de esta asignatura se llevará a cabo un seguimiento y evaluación continua del alumno. Se valorará individualmente la capacidad de síntesis, análisis y juicio crítico y los conocimientos y competencias adquiridas, mediante la resolución de cuestionarios y ejercicios prácticos, por una parte, y la redacción y presentación de una programación de una ruta del vino, por otra. Los ejercicios y cuestionarios prácticos se vinculan a los distintos bloques o módulos docentes, y el proyecto de programación de una ruta del vino deberá incluir los conocimientos y competencias adquiridas por el alumno. La redacción y presentación del proyecto de programación de una ruta del vino para un concreto territorio tendrá un valor ponderado sobre la nota final del 40% y la resolución de ejercicios y casos prácticos de un 60%. Para superar la asignatura, será necesario, alcanzar en cada uno de los bloques de procedimiento una calificación mínima de 5.

Los cuestionarios y los casos prácticos consistirán en análisis, comentarios o reflexiones académicas y/o personales sobre aspectos concretos de los materiales docentes de cada módulo. Estas actividades se subirán a la plataforma de formación como tareas para realizar en las fechas que se indiquen (7 ó 15 días). Cada tarea se



evaluará individualmente sobre diez puntos, y se realizará la media de todas ellas; con una ponderación conjunta sobre la nota final del 60 por ciento. Los alumnos podrán solicitar por email las tutorías que consideren para la realización de dichas tareas, tutorías que se realizarán, a elección de los alumnos, por email, llamada telefónica o videollamada (teams). Asimismo, se podrán solicitar tutorías, por el procedimiento ya referido, para preparar la prueba de verificación o trabajo de programación final de una ruta del vino; que tiene, como se ha indicado, una ponderación sobre la nota final del 40 por ciento. La evaluación de todas actividades y pruebas se realizará conceptual y formalmente, de conformidad con los requisitos y exigencias que se fijarán en cada caso, y que se harán públicas en la misma plataforma de formación.

Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Teams vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad. La verificación de la identidad se realizará mediante el uso de métodos disponibles /establecidos en cada momento.

De acuerdo con el artículo 19.11 del Reglamento de Evaluación, aquellos alumnos que hayan superado la asignatura en la primera convocatoria y quieran mejorar su calificación podrán presentarse al examen de conocimientos en segunda convocatoria y la nota obtenida se promediará con la obtenida en el mismo procedimiento en primera convocatoria. La nota final correspondiente a la asignatura se calculará realizando la media ponderada de la nota promedio obtenida de los exámenes de conocimientos y las calificaciones del resto de procedimientos obtenidos en primera convocatoria".

"Los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta (copia, plagio, etc.) en alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación de la asignatura, se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor en dicho curso. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero".

"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".



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Actividades de resolución de cuestionarios y ejercicios prácticos. Estas actividades serán recuperables en segunda convocatoria.	60 %	60 %
Trabajo de programación de una ruta del vino	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.

"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. VIDEOCONFERENCIA TEAMS
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