



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

Manuel Cámara Moral. Despacho 1017. mcamara@ubu.es

**4.b Coordinador/a 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 // Resultados de aprendizaje**

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

En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/master-universitario-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

## 9. Programa de la asignatura

| 9.1- Objetivos docentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A lo largo del curso se pretende que el alumno adquiera 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)                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>Perfil de la Demanda</b></p> <p><b>Perfil de la Oferta</b></p> <p><b>Viabilidad económica de la actividad enoturística</b></p> <p><b>Rutas del vino. Relevancia económica. Relación sectorial y sinergias.</b></p> <p><b>Enoturismo internacional. Análisis comparativo</b></p> <p><b>Un modelo de enoturismo</b></p> |
| 9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <a href="https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6811&amp;auth=SAML">https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6811&amp;auth=SAML</a>                                                                                                                                       |



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

- Lectura de textos relacionados con la asignatura  
- Trabajo personal  
- Clase tradicional  
- 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<br>do de aprendizaje<br>relacionado | Horas<br>presenciales | Horas de<br>trabajo | Total de<br>horas |
|------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Clases teóricas              | EEM1, EEM2                                              | 5                     | 0                   | 5                 |
| Seminario                    | EEM1, EEM2                                              | 2                     | 0                   | 2                 |
| Exposición oral              | G4, CB9                                                 | 1                     | 0                   | 1                 |
| Trabajo personal<br>dirigido | G5, CB8                                                 | 0                     | 25                  | 25                |
| Trabajo personal<br>autónomo | G3, CB7,CB10                                            | 0                     | 42                  | 42                |
| <b>Total</b>                 |                                                         | 8                     | 67                  | 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. (Para la realización de tutorías y exámenes significativos, 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 mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial. 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 destino no sean coincidentes.

La evaluación continuada se basará en una serie de lecturas de artículos científicos relacionados con los temas de la asignatura, quedando incluido en la denominación "Trabajo práctico". El trabajo teórico y su presentación en el aula se basará en el análisis de la dimensión enoturística de una bodega en particular.

" A 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”.

| <b>Procedimiento</b>                          | <b>Peso<br/>primera<br/>convocatoria</b> | <b>Peso<br/>segunda<br/>convocatoria</b> |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| Trabajo teórico                               | 40 %                                     | 40 %                                     |
| Trabajo práctico                              | 40 %                                     | 40 %                                     |
| Exposición y presentación del trabajo teórico | 20 %                                     | 20 %                                     |
| <b>Total</b>                                  | <b>100 %</b>                             | <b>100 %</b>                             |

**Evaluación excepcional:**

En caso de encontrarse un alumno en esta situación, se tratará individualmente dicho escenario para facilitar la adquisición de los conocimientos, destrezas y competencias por parte del estudiante. Se mantendrán criterios de ponderación equivalentes a los de evaluación normal. No existen notas mínimas para hacer el cálculo de la asignatura. En segunda convocatoria los alumnos podrán presentarse a todas las pruebas. La evaluación excepcional debiera ser solicitada siguiendo la normativa de la Univesidad de Burgos, pudiendo ser admitida o rechazada por la autoridad competente

**12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:**

artículos, referencias de lecturas y materiales del curso

**13. Calendarios y horarios:**

Consultar la página web del master

**14. Idioma en que se imparte:**

Español