

## PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO ENOLÓGICO

### GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

<b>Titulación:</b>	Grado en Turismo			<b>207G</b>
<b>Asignatura:</b>	Planificación y gestión del turismo enológico			<b>518</b>
<b>Materia:</b>	Recursos y productos turísticos			
<b>Módulo:</b>	Avanzado			
<b>Carácter:</b>	Optativa	<b>Curso:</b>	4	<b>Semestre:</b> Semestral
<b>Créditos ECTS:</b>	6,00	<b>Horas presenciales:</b>	60,00	<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b> 90,00
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español			
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Español			

#### DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN			<b>R101</b>
<b>Dirección:</b>	C/ Madre de Dios, 51	<b>Código postal:</b>	26004
<b>Localidad:</b>	Logroño	<b>Provincia:</b>	La Rioja
<b>Teléfono:</b>	941299720	<b>Fax:</b>	941299721
<b>Correo electrónico:</b>			

#### PROFESORADO PREVISTO

<b>Profesor responsable de la asignatura:</b>	Díaz Del Río, M <sup>a</sup> De Las Mercedes		
<b>Teléfono:</b>	941299731	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:mercedes.diaz@unirioja.es">mercedes.diaz@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2212	<b>Edificio:</b>	Edificio Científico Tecnológico
<b>Horario de tutorías:</b>	LUNES: 16 a 18 horas MARTES: 8 a 12 horas		

#### DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Desarrollo de la cultura del vino como recurso turístico. Planificación de la actividad enoturística como estrategia de desarrollo de una zona geográfica e instrumento de marketing, utilizando la oportunidad que se presenta para llegar directamente al consumidor. La programación está basada en el aprendizaje básico de la viticultura y la enología como herramienta fundamental de comunicación en el desarrollo de la actividad enoturística, así como el estudio de las actividades relacionadas con este tipo de turismo que se vienen desarrollando y el potencial que abre a otras nuevas iniciativas.

#### Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

#### CONTEXTO

La importancia del turismo enológico ha sido evidente en los últimos años, en el que ha visto crecer su demanda. Dentro de la titulación de Grado en Turismo, la **planificación y gestión del turismo enológico** es una herramienta estratégica en la gestión turística

#### COMPETENCIAS

##### Competencias generales

Competencias genéricas instrumentales

CG1. Capacidad de análisis y síntesis

CG2. Capacidad de organización y planificación

CG3. Capacidad para comunicarse de forma oral y escrita en lengua nativa

CG5. Capacidad de gestión de la información

CG6. Capacidad de resolución de problemas

CG7. Capacidad para la toma de decisiones

Competencias genéricas personales

CG8. Capacidad de trabajo en equipos disciplinares y multidisciplinares

CG10. Habilidades en las relaciones interpersonales

CG11. Conocimiento y sensibilidad hacia la diversidad cultural

CG13. Compromiso ético

Competencias genéricas sistémicas

CG14. Capacidad de aprendizaje autónomo

- CG15. Adaptación a nuevas situaciones
- CG16. Creatividad
- CG17. Conocimiento de otras culturas y costumbres
- CG18. Iniciativa y espíritu emprendedor
- CG19. Motivación por la calidad

#### Competencias específicas

- CE6. Comprensión de la relevancia de la orientación de servicio al cliente para el sector turístico
- CE8. Capacidad para evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación
- CE13. Capacidad para manejar técnicas de comunicación
- CE17. Capacidad para identificar y gestionar espacios y destinos turísticos y conocimientos relacionados con su gestión
- CE18. Conocimientos de gestión del territorio turístico de acuerdo con los principios de sostenibilidad
- CE22. Capacidad para analizar los impactos generados por el turismo
- CE23. Capacidad para analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector turístico.
- CE24. Comprensión de planes públicos y las oportunidades que se derivan para el sector privado
- CE27. Conocimiento de los objetivos, la estrategia y los instrumentos públicos de planificación
- CE28. Capacidad para trabajar en medios socioculturales diferentes
- CE29. Conocimiento de las principales iniciativas de puesta en valor del Patrimonio Cultural
- CE30. Comprensión de las características de la gestión del patrimonio cultural

#### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocimientos disciplinares
- Conocer los diferentes tipos de espacios y destinos turísticos, su valoración y sus factores condicionantes.
- Conocer el proceso de generación de las actuales estructuras espaciales vinculadas a los diferentes modelos de turismo
- Comprender los factores determinantes de la localización turística
- Identificar las características de los modelos turísticos y su incidencia medioambiental y cultural
- Conocer los principios, las reglas y los procedimientos del desarrollo sostenible
- Conocer las principales características de las diversas sociedades y culturas
- Conocer los bienes y tipologías del patrimonio natural y cultural
- Conocer los elementos más destacados del patrimonio natural y cultural del entorno.
- Conocer las relaciones entre el turismo y el patrimonio
- Conocer los principios de planificación y gestión turística de los espacios naturales y bienes culturales
- Conocer métodos cuantitativos y cualitativos de análisis en el sector turístico.
- Conocer diferentes tipos de clientes y sus necesidades
- Conocer las principales técnicas de comunicación
- Conocer los principios básicos de la planificación y gestión de los espacios naturales
- Conocimientos profesionales
- Interpretar la información existente respecto a un destino turístico
- Promover procesos de planificación y programación turística en el destino
- Usar de forma sostenible para el desarrollo turístico los recursos naturales
- Manejar herramientas y programas relacionados con la planificación, promoción y comercialización turística.
- Iniciarse en la metodología y preparación de una visita guiada y en la interpretación del patrimonio
- Manejar criterios, instrumentos y tener habilidades en el proceso de difusión de la información.

#### TEMARIO

- Tema 1. Introducción
- Tema 2. Itinerario cultural del vino (I)
- Tema 3. Itinerario cultural del vino (II)
- Tema 4. La DOC Rioja. La región y sus factores ambientales
- Tema 5. Modelos económicos y empresariales. Posibilidades de gestión turística
- Tema 6. Herramientas para el desarrollo del turismo enológico

#### BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Peynoud, E; Blouin, J: Enología Práctica: conocimiento y elaboración del vino. Ed. Mundiprensa, 2004
Básica	Colmenero, M: Rutas del vino. Ed Lunwerg, 2012
Básica	Hidalgo, J: Tratado de enología. Ed. Mundiprensa, Madrid, 2003
Básica	Peynoud, E; Blouin, J: Descubrir el gusto del vino. Ed Mundiprensa 1999
Básica	Guía del turismo del vino 2012. Ed. Anaya

Básica	Buffin, J.C: EDUCVIN Votre talent de la dégustation. Ed. Oeno
Complementaria	La Arquitectura del vino. El vino y los 5 sentidos. Gobierno de La Rioja
Complementaria	Richards, P: Wineries with style. Ed. Mitchell Beazley
Complementaria	Hartje, H; Perrier, J: Bodegas. Arquitectura y diseño. Ed. H. Kliczkowski
<b>Recursos en Internet</b>	
Great Wine Capitals <a href="http://greatwinecapitals.com/">http://greatwinecapitals.com/</a>	
Asociación Española de ciudades del vino <a href="http://www.acevin.es/">http://www.acevin.es/</a>	
Rutas del vino de España <a href="http://www.wineroutesofspain.com/">http://www.wineroutesofspain.com/</a>	

## METODOLOGÍA

### Modalidades organizativas

Clases teóricas  
Seminarios y talleres  
Clases prácticas

### Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral  
Estudio de casos  
Resolución de ejercicios y problemas

## ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	40,00
Clases prácticas de aula	Reducido	20,00
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>60,00</b>
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio y trabajo autónomo del alumno		30,00
Preparación en grupo de trabajos y presentaciones		10,00
Estudio y trabajo en grupo		50,00
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>		<b>90,00</b>
<b>Total de horas</b>		<b>150,00</b>

## EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Pruebas orales	0	No
Trabajos y proyectos	30	Sí
Informes y memorias de prácticas	10	No
Pruebas escritas	60	Sí
<b>Total</b>	<b>100%</b>	

### Comentarios

La evaluación de la asignatura se realiza mediante prueba escrita y trabajo continuo en aula y otras actividades, que hacen que estas últimas sean de carácter no recuperable.

### Criterios críticos para superar la asignatura

Es requisito imprescindible para superar la asignatura, que la prueba escrita sea puntuada como mínimo con 5 puntos sobre los 10 totales. Dicha prueba será ponderada al 60%.