PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO ENOLÓGICO
GUÍA DOCENTE CURSO 2014-15

Titulación:	Grado en Turismo					**207G**	
Asignatura:	Planificación y gestión del turismo enológico					**518**	
Materia:	Recursos y productos turísticos						
Módulo:	Avanzado						
Carácter:	Optativa	**Curso:**	4	**Duración:**	Semestral		
Créditos ECTS:	6,00	**Horas presenciales:**	60,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	90,00		

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

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

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Díaz Del Río, Mª De Las Mercedes				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299731	**Correo electrónico:**	mercedes.diaz@unirioja.es		
Despacho:	2212	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Análisis y diagnóstico de los recursos como base de la actividad turística.
Aprendizaje y aplicación de los métodos para crear, innovar y consolidar productos desde una perspectiva integrada.
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.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Ninguno especificado.

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

CGIT1. Capacidad de análisis y síntesis
CGIT2. Capacidad de organización y planificación
CGIT3. Capacidad para comunicarse de forma oral y escrita en lengua nativa
CGIT5. Capacidad de gestión de la información
CGIT6. Capacidad de resolución de problemas
CGIT7. Capacidad para la toma de decisiones
CGIP1. Capacidad de trabajo en equipos disciplinares y multidisciplinares
CGIP3. Habilidades en las relaciones interpersonales
CGIP4. Conocimiento y sensibilidad hacia la diversidad cultural
CGIP6. Compromiso ético
CGS1. Capacidad de aprendizaje autónomo
CGS2. Adaptación a nuevas situaciones

CGS3. Creatividad
CGS4. Conocimiento de otras culturas y costumbres
CGS5. Iniciativa y espíritu emprendedor
CGS6. Motivación por la calidad
CGS7. Sensibilidad hacia temas medioambientales

Competencias específicas

CE17. Comprensión de la relevancia de la orientación de servicio al cliente para el sector turístico
CE22. Capacidad para manejar técnicas de comunicación
CE26. Capacidad para analizar los impactos generados por el turismo
CE29. Capacidad para trabajar en medios socioculturales diferentes

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 los principios básicos de los TIC´s y las tecnología aplicadas a la planificación, promoción y comercialización turística.
Conocer las principales técnicas de comunicación.
Conocer los principios básicos de la planificación y gestión de los espacios naturales.
Conocer las principales acciones relacionadas con la planificación turística contenida en los planes públicos.
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.
Utilizar los SIG´s como herramienta de gestión sostenible del territorio.
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.
Diseñar un proyecto de uso turístico de un bien patrimonial.
Diseñar guías, planes de interpretación, itinerarios, etc.
Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración y presentación de informes.
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
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
Recursos en Internet	
Great Wine Capitals http://greatwinecapitals.com/	
Asociación Española de ciudades del vino	

http://www.acevin.es/

Rutas del vino de España
http://www.wineroutesofspain.com/

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
Total de horas presenciales		60,00

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
Total de horas de trabajo autónomo	90,00

Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	60%	
Informes y memorias de prácticas		10%
Trabajos y proyectos	30%	
Total	100%	

Comentarios
La evaluación de la asignatura se realiza mediante prueba escrita, 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%.