

PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO ENOLÓGICO

GUÍA DOCENTE CURSO 2017-18

Titulación:	Grado en Turismo			207G
Asignatura:	Planificación y gestión del turismo enológico			518
Materia:	Recursos y productos turísticos			
Módulo:	Avanzado			
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	Carácter:	Optativa	
Curso:	4	Créditos ECTS:	6,00	Duración: Semestral
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, 53	Código postal:	26006
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721
Correo electrónico:	dpto.agricultura@unirioja.es		

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Díaz Del Río, M ^a De Las Mercedes	Responsable de la asignatura
Teléfono:		Correo electrónico: mercedes.diaz@unirioja.es
Despacho:	2201	Edificio: CENTRO 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 tecnologías 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 Lunweg, 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%.