

ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS

5.1. ESTRUCTURA GENERAL DE LAS ENSEÑANZAS

De acuerdo con el R.D. 1393/2007, y con el RD 861/2010 que lo modifica, el plan de estudios del **Máster en Cultura del Vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero**, de la Universidad de Burgos, se estructura con una carga lectiva de 60 créditos ECTS, distribuidos en 4 módulos, cursados en dos semestres, que incluyen toda la formación teórica y práctica que el estudiante debe adquirir. Atendiendo a la nueva redacción del apartado 2 del artículo 15 (RD 861/2010), el citado título de Master quedará adscrito a la rama de Ciencias.

Tal y como se ha enunciado previamente el presente Master es de carácter semipresencial. Todas las asignaturas optativas responderán a una presencialidad del 25,4%, respecto al máximo establecido por la Universidad de Burgos (9 h por ECTS, que a su vez se corresponde con un tiempo de trabajo del alumno de 25 h). Las asignaturas obligatorias, se planifican con una presencialidad del 50%. Por ello, la presencialidad global se sitúa entorno al 35,5%.

La planificación del título de Master se estructura en los módulos y materias que se muestran de forma esquematizada en las tablas 5.1. y 5.2. La estructura recoge materias obligatorias (OB) y una oferta de materias optativas en una relación 1,6 (56/35), de tal modo que los interesados pueden configurar el plan adaptándolo según sus preferencias u orientaciones de mayor interés.

Tabla 5.1.- Estructura de las enseñanzas en módulos.

MÓDULOS	ECTS OFERTADOS	TIPO
VITIVINICULTURA	18	OP
HISTORIA, PATRIMONIO Y VINO	10	OP
ECONOMÍA Y MARKETING VITIVINÍCOLA	14	OP
GESTIÓN Y LEGISLACIÓN TURÍSTICA	14	OP
VINOS DEL MUNDO	7	OB
TRABAJO FIN DE MASTER	18	OB

Tabla 5.2.- Estructura de las enseñanzas en módulos, materias y asignaturas.

MODULO I VITIVINICULTURA		
MATERIAS: Asignaturas	ECTS	TIPO
Ordenación Vitícola:		
Zonificación Vitícola	3	OP
Paisaje Vitícola	3	OP
Viticultura:		
Viticultura del siglo XXI	4	OP
Aspectos Enológicos:		
Tradición e Innovación Enológica	4	OP
Vino, Salud y Bienestar	4	OP

MODULO II: HISTORIA, PATRIMONIO Y VINO		
MATERIAS: Asignaturas	ECTS	TIPO
Arquitectura y Vino	3	OP
El vino en el arte y la literatura	3	OP
Aspectos culturales en las rutas del vino	4	OP

MODULO III: GESTIÓN Y LEGISLACIÓN TURÍSTICA		
MATERIAS: Asignaturas	ECTS	TIPO
Gestión Turística:		
Planificación y Fomento del Turismo Rural	4	OP
Ecosistema Digital del Enoturismo	3	OP
Gestión Tributaria de las Empresas Turísticas	4	OP
Rutas del vino	3	OP

MODULO IV: ECONOMÍA Y MARKETING VITIVINÍCOLA		
MATERIAS: Asignaturas	ECTS	TIPO
Economía Vitivinícola:		
Entorno Económico del Sector Vitivinícola	3	OP
Aspectos Económicos del Enoturismo	3	OP
Marketing Vitivinícola:		
Marketing y Enoturismo I	4	OP
Marketing y Enoturismo II	4	OP

MODULO V: VINOS DEL MUNDO		
MATERIAS: asignaturas	ECTS	TIPO
Vinos del Mundo: Tipos y propiedades.	7	OB

MODULO VI: TRABAJOS DIRIGIDOS FIN DE MASTER		
MATERIAS: asignaturas	ECTS	TIPO
Trabajo Fin de Master	18	OB

Respecto a la planificación temporal, se planifica una distribución por semestres en las que los Módulos I y II, se impartirán en el primer semestre, mientras que los Módulos III y IV, lo harán en el segundo Semestre. El Módulo V tendrá una duración anual y se impartirá a lo largo de los dos semestres, y el Módulo VI, se llevará a cabo, generalmente en el segundo semestre. Se plantea una alternancia de módulos entre semestres de cursos consecutivos para facilitar la realización de estos estudios a aquellas personas que trabajando dispongan de mayor tiempo libre para formación adicional en uno de los semestres. (Tabla 5.3).

Tabla 5.3.- Distribución temporal inicial de los módulos por semestres.

MÓDULOS	Semestre
VITIVINICULTURA	1
HISTORIA, PATRIMONIO Y VINO	1
ECONOMIA Y MARKETING VITIVINICOLA	2
GESTION Y LEGISLACION VITIVINICOLA	2
VINOS DEL MUNDO	1 y 2
TRABAJO FIN DE MASTER	1 y 2

Atendiendo al carácter semipresencial del título de Master, se programa la distribución temporal de las actividades presenciales, que se agrupan por módulos. Cada asignatura optativa de 4 créditos ECTS contará con 9 h de actividades presenciales, y cada asignatura de optativa de 3 créditos contará con 7 h de actividades presenciales. Las obligatorias contarán con las horas presenciales correspondientes al 50% de lo asignado, es decir la mitad de los n ECTS correspondientes x 9h (las asignadas como máximo a cada ECTS por la Universidad de Burgos).

5.2 PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE LA MOVILIDAD DE ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

La Unión Europea promueve la cooperación interuniversitaria como un medio de mejorar la calidad de la educación, en beneficio de los estudiantes y de las instituciones de enseñanza superior. Ya desde el año 1987 y en desarrollo del Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, de sus artículos 126 y 127, la Unión Europea establece a tal fin el programa de movilidad ERASMUS que facilita el intercambio de estudiantes entre instituciones de enseñanza superior de los distintos países del ámbito de la propia UE (http://ec.europa.eu/education/external-relation-programmes/doc72_en.htm). La experiencia acumulada desde entonces ha permitido la movilidad de más de trescientos mil universitarios, habiéndose desarrollado procedimientos técnicos que simplifican y sistematizan la actividad de intercambio, haciéndola más ágil en sus distintas fases. La sistematización de los mecanismos técnicos de intercambio ha disminuido la lógica incertidumbre que acompaña al cambio de institución, de calendario escolar, programas, reconocimientos académicos, etc., propiciando el que éstos sean cada vez más atractivos y numerosos.

El sistema de transferencia de créditos europeos o ECTS ha facilitado y simplificado los reconocimientos académicos dentro de los programas de movilidad internacional, y con la puesta en marcha de los nuevos planes adaptados al EEES, se aplicará del mismo modo a la movilidad nacional.

Los actuales programas de movilidad europeos aportan un valor añadido a la formación, que buscan el refuerzo de la diversidad lingüística, y la promoción de la ciudadanía activa y del diálogo intercultural, favoreciendo la creación de un sentimiento de ciudadanía europea basado en el respeto y la comprensión, así como en la igualdad entre hombres y mujeres, y la realización personal. Valores añadidos similares otorgan los otros programas de intercambio no Europeo, establecidos tanto con países americanos como con algunos asiáticos.

El servicio responsable del programa de movilidad de estudiantes dentro de la Universidad de Burgos es el Servicio de Relaciones Internacionales, dependiente del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales y Cooperación. Este servicio es el encargado de la gestión de los convenios, de ellos dependen los tramites administrativos vinculados y, en colaboración

con los tutores académicos, desarrollan la gestión académica. La Universidad de Burgos cuenta en la actualidad con varios programas internacionales susceptibles de ser aplicados a los alumnos del Master que se propone. Merecen especial atención los programas Erasmus, especialmente los firmados con Universidades de Florencia, Pisa, Bolonia, Nápoles, Messina, Viseu y Tras os Montes (Villa Real), y varios no Europeos, destacando los de las Universidades de Sao Paulo y Católica de Chile. Se resaltan estas universidades porque en ellas hay estudios relacionados con la temática este Máster y por sus vínculos a regiones vitivinícolas de interés y con tradición vitícola asentada y reconocida a nivel internacional.

Referencias:

<http://www.ubu.es/es/eees/titulos-oficiales-adaptados-eees-ubu-rd-1393-2007/normativa-relativa-titulos-adaptados-eees>

<http://www.ubu.es/alumnos/es/convocatorias-becas-estudiantes>

<http://www.ubu.es/es/relaciones-internacionales/informacion-estudiantes-ubu>

5.3 DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS MÓDULOS Y MATERIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LOS QUE CONSTA EL PLAN DE ESTUDIOS

La estructura completa del curso con la distribución detallada de las materias de cada módulo, así como de las asignaturas de cada uno de ellos, se muestra de modo esquemático en tablas. En ellas se muestran resumidos los contenidos de cada asignatura, así como se hacen breves reseñas a los métodos de evaluación y metodologías docentes que se aplicarán, y se enumeran las competencias que se pretenden que adquieran los alumnos con cada materia.

MÓDULO I: VITIVINICULTURA		Créditos ECTS: 18
		Tipo: Optativo
MATERIAS	ASIGNATURAS	
ORDENACIÓN VITÍCOLA	Zonificación Vitícola.	3 ECTS OP
	Paisaje Vitícola:	3 ECTS OP
VITICULTURA	Viticultura del siglo XXI	4 ECTS OP
ASPECTOS ENOLÓGICOS	Tradición e Innovación Enológica	4 ECTS OP
	Vino, salud y bienestar	4 ECTS OP

ZONIFICACIÓN VITÍCOLA	
Unidad Temporal:	
Primer semestre	
Requisitos Previos:	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:	
Sistemas: resolución cuestionarios, valoración de las aptitudes y capacidades mostradas en las actividades presenciales y en la elaboración de informes y del resto de actividades dirigidas.	
Evaluación: Actividades presenciales, 25%; Trabajos / Actividades prácticas y/o dirigidas 50%; Prueba de conocimientos mínimos 25%	
Actividades formativas con su duración en horas	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	3
SEMINARIOS	2
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	2
	7 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	28
Trabajo personal autónomo	40
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
Breve descripción de contenidos:	
Elementos de la zonificación: factores del clima, el suelo y culturales. Interacción entre ellos y determinación de las zonas del terreno de características comunes, los "terroir" y las unidades homogéneas del terreno (UHT). Aplicación de la zonificación en la gestión y manejo del terreno para la explotación vitivinícola. Zonificación vitícola de las Denominaciones de Origen Arribes, Cigales, Ribera de Duero, Rueda, Toro y Douro.	
Competencias a adquirir	
.- Competencias Básicas:	CB 6-10
.- Competencias Generales:	G 1-5, G 7, G11
.- Competencias Específicas:	EGV 1

PAISAJE VITÍCOLA	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Primer semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Sistemas: resolución cuestionarios, valoración de las aptitudes y capacidades mostradas en las actividades presenciales y en la elaboración de informes y del resto de actividades dirigidas.	
Evaluación: Actividades presenciales, 25%; Trabajos / Actividades prácticas y/o dirigidas 50%; Prueba de conocimientos mínimos 25%	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	3
SEMINARIOS	2
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	2
	7 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	28
Trabajo personal autónomo	40
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Elementos del paisaje: descripción y valoración a diversas escalas. El paisaje resultado de la actividad vitícola: construcción, identificación plástica e interpretación cultural. Fragilidad y protección del paisaje. Los paisajes vitícolas como patrimonio cultural: ejemplos de Alto Douro y otras zonas protegidas como Arribes y Sierra de Francia	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas:	CB 6-8 y 10
.- Competencias Generales:	G 1-5, G 7, G11
.- Competencias Específicas:	EGV 2

VITICULTURA DEL SIGLO XXI	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Primer semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
<p>Sistemas: resolución cuestionarios, valoración de las aptitudes y capacidades mostradas en las actividades presenciales y en la elaboración de informes y del resto de actividades dirigidas.</p> <p>Evaluación: Actividades presenciales, 25%; Trabajos / Actividades prácticas y/o dirigidas 50%; Prueba de conocimientos mínimos 25%</p>	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS	3
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	2
	9 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	31
Trabajo personal autónomo	60
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
<p>Bases de la Viticultura: la biología, fisiología y morfología de la vid. Producción vitícola: métodos y materiales: de los procesos clásicos a la viticultura de precisión. La protección del cultivo: métodos tradicionales y alternativos. Variedades y prácticas culturales características de las regiones vitícolas del valle del Duero</p>	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas:	CB 6-8
.- Competencias Generales:	G 1, G3 y G5-7
.- Competencias Específicas:	EGV 1

TRADICIÓN E INNOVACIÓN ENOLÓGICA	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Primer semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Sistemas: resolución cuestionarios, valoración de las aptitudes y capacidades mostradas en las actividades presenciales y en la elaboración de informes y del resto de actividades dirigidas.	
Evaluación: Actividades presenciales: 20 %. Trabajos y actividades dirigidas: 40 %. Trabajos Autónomos: 40%	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS	3
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	2
	9 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	31
Trabajo personal autónomo	60
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Métodos de elaboración de vinos elaborados en las zonas vitícolas asociadas al Duero: la vinificación tradicional en blanco y en tinto. Vinos especiales: maceración carbónica, crianza biológica, espumosos naturales, y vinos dulces. Innovaciones enológicas de las últimas décadas: tipos, ventajas, repercusión en las características de los vinos.	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas:	CB 6-8.
.- Competencias Generales:	G1, G 3-4, G 5-7, G8 y G11
.- Competencias Específicas:	EGV 3

VINO, SALUD Y BIENESTAR	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Primer semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
<p>Sistemas: resolución cuestionarios, valoración de las aptitudes y capacidades mostradas en las actividades presenciales y en la elaboración de informes y del resto de actividades dirigidas</p> <p>Evaluación: Actividades presenciales: cuestionarios y exposiciones 25 %. Trabajos personales y dirigidos 45%. Resolución supuestos prácticos 30%</p>	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS	3
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	2
	9 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	31
Trabajo personal autónomo	60
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
<p>Composición de la uva y el vino: constituyentes de interés para la salud. Dualidad riesgo/beneficio: problemas derivados del alcohol. Otros modos de disfrutar de los productos enológicos: eno-spas y eno-cosmética.</p>	
<i>Competencias a adquirir</i>	
<ul style="list-style-type: none"> .- Competencias Básicas: .- Competencias Generales: .- Competencias Específicas: 	<ul style="list-style-type: none"> CB 6 G 2, G 3, G 5, G 7 y G11 EGV 4

MÓDULO II: HISTORIA, PATRIMONIO Y VINO		Créditos ECTS: 10
		Tipo: Optativo
MATERIAS	ASIGNATURAS	
Arquitectura	Arquitectura y vino	3 OP
Arte y Literatura	El vino en el arte y la literatura	3 OP
Cultura	Aspectos culturales en las rutas del vino	4 OP

ARQUITECTURA Y VINO	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Primer semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Actividades presenciales: 15 % Trabajos y actividades dirigidas: 85 %	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS Y EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	3
	7 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	40
Trabajo personal autónomo	28
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Arquitectura y espacios: de la arquitectura tradicional a las nuevas tendencias arquitectónicas. Nuevas iniciativas entorno a la arquitectura. Estudio de los casos desarrollados en la cuenca del Duero	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 6 y 9
.- Competencias Generales:	G 1-2, G 3-6, G 8 y G 11
.- Competencias Específicas:	EHP 2 - 4

EL VINO EN EL ARTE Y LA LITERATURA	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Primer semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Actividades presenciales: 15 % Trabajos y actividades dirigidas: 85 %	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS. EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	3
	7 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	40
Trabajo personal autónomo	28
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Se hará especial énfasis en destacar la importancia pasada y actual del vino en las diversas manifestaciones artísticas. Así, desde una doble perspectiva se abordarán 2 ejes fundamentales: El conocimiento del vino en la Historia y sus manifestaciones artísticas y culturales (con especial incidencia en la mitología, las escenas costumbristas y el bodegón). El conocimiento y la interpretación del maridaje Vino y Literatura (desde las fuentes bíblicas hasta nuestros días).	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 6-7 y 9-10
.- Competencias Generales:	G 1-2, G 4-6, G 8 y G 11
.- Competencias Específicas:	EHP 1 y 4

CONTRIBUCIONES CULTURALES A LAS RUTAS DEL VINO	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Actividades presenciales: 15 % Trabajos y actividades dirigidas: 85 %	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS DEFENSA DE TRABAJOS	5
	9 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	60
Trabajo personal autónomo	31
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
El vino en la cultura tradicional: fiestas y folclore. El vino como patrimonio cultural. La integración de los elementos del patrimonio cultural en las rutas enoturísticas. Oferta cultural de las comarcas vitivinícolas castellano-leonesas con especial hincapié en los casos desarrollados en la cuenca del Duero.	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 6-8
.- Competencias Generales:	G 1-3, G 5, y G 8-10
.- Competencias Específicas:	EHP 3-4

MÓDULO III: GESTIÓN Y LEGISLACIÓN TURÍSTICA		Créditos ECTS: 14
		Tipo: Optativo
MATERIAS	ASIGNATURAS	
GESTION TURISTICA	Planificación y Fomento del Turismo Rural	4 ECTS OP
	Ecosistema Digital del Enoturismo	3 ECTS OP
	Gestión tributaria de la Empresa Turística	4 ECTS OP
RUTAS DEL VINO	Rutas del vino	3 ECTS OP

PLANIFICACIÓN Y FOMENTO DEL TURISMO RURAL	
Unidad Temporal:	
Segundo semestre	
Requisitos Previos:	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:	
Prueba de verificación: 40 % Test autoevaluación, resolución de ejercicios y casos prácticos: 60 %	
Actividades formativas con su duración en horas	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	5
SEMINARIOS	3
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	1
9 PRESENCIALES	
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	30
Trabajo personal autónomo	61
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
Breve descripción de contenidos:	
Planificación pública del turismo. Turismo Rural. Agroturismo. Turismo en bodegas y complejos de enoturismo. Medidas de apoyo al turismo rural y desarrollo local. Casos desarrollados en la cuenca del Duero	
Competencias a adquirir	
.- Competencias Básicas	CB 6-10
.- Competencias Generales:	G 1-6, G 8-11
.- Competencias Específicas:	EGT 1-3

ECOSISTEMA DIGITAL DEL ENOTURISMO	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Programación de una ruta: 40 %	
Test autoevaluación, resolución de ejercicios y casos prácticos: 60 %	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	3
SEMINARIOS	3
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	1
	7 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	30
Trabajo personal autónomo	38
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Uso de las TIC en el desarrollo y explotación de instalaciones de enoturismo. Herramientas de las webs, el comercio electrónico, las redes sociales y las pasarelas de pago. Canales de TV IP.	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 6-10,
.- Competencias Generales:	G 1-6, G 8-10
.- Competencias Específicas:	EGT 4

GESTIÓN TRIBUTARIA DE LA EMPRESA TURÍSTICA	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Prueba de verificación: 40 %	
Test autoevaluación, resolución de ejercicios y casos prácticos: 60 %	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	5
SEMINARIOS	3
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	1
	9 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	30
Trabajo personal autónomo	61
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
La empresa y el empresario turístico. Fiscalidad de la constitución de la empresa turística. Impuestos que gravan el ejercicio de la actividad empresarial turística. El IVA en las empresas de enoturismo. Fiscalidad el vino.	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 6-10,
.- Competencias Generales:	G 1-6, G 8 y G10
.- Competencias Específicas:	EGT 1-2

RUTAS DEL VINO	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Programación de una ruta: 40 %	
Test autoevaluación, resolución de ejercicios y casos prácticos: 60 %	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	3
SEMINARIOS	3
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	1
	7 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	30
Trabajo personal autónomo	38
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Programación y gestión de las rutas del vino. Comportamiento del consumidor enoturista: perfil sociológico. Fidelización del visitante. Vínculos con la Gastronomía. Casos desarrollados en la cuenca del Duero	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 6-10,
.- Competencias Generales:	G 1-5, G 7-8 y G11
.- Competencias Específicas:	EGT 5

MÓDULO IV: ECONOMÍA Y MARKETING VITIVINÍCOLA		Créditos ECTS: 14
		Tipo: Optativo
MATERIAS	ASIGNATURAS	
ECONOMÍA VITIVINÍCOLA	Entorno económico del sector vitivinícola	3 ECTS OP
	Aspectos económicos del enoturismo	3 ECTS OP
MARKETING VITIVINÍCOLA	Marketing y Enoturismo I	4 ECTS OP
	Marketing y Enoturismo II	4 ECTS OP

ENTORNO ECONÓMICO DEL SECTOR VITIVINÍCOLA	
Unidad Temporal:	
Segundo semestre	
Requisitos Previos:	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:	
Participación en el aula y trabajo personal dirigido (40%) TRABAJO DE LA ASIGNATURA: Análisis estadísticos de variables económicas del sector (60%)	
Actividades formativas con su duración en horas	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	5
SEMINARIOS	1
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	1
7 PRESENCIALES	
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	25
Trabajo personal autónomo	43
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
Breve descripción de contenidos:	
Estudio económico del sector vitivinícola mundial, nacional y en particular en la cuenca del Duero. Análisis de las variables que afectan al sector.	
Competencias a adquirir	
.- Competencias Básicas	CB 7-10
.- Competencias Generales:	G 3-5
.- Competencias Específicas:	EEM1 y 2

ASPECTOS ECONÓMICOS DEL ENOTURISMO	
Unidad Temporal:	
Segundo semestre	
Requisitos Previos:	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:	
Participación en el aula y trabajo personal dirigido (40%) TRABAJO DE LA ASIGNATURA (60%) : Estudio histórico-económico de una experiencia empresarial enoturística	
Actividades formativas con su duración en horas	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	5
SEMINARIOS	1
EXPOSICIONES Y DEFENSA DE TRABAJOS	1
	7 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	25
Trabajo personal autónomo	43
TOTAL DE HORAS	75 (3 ECTS x 25h)
Breve descripción de contenidos:	
Estudio económico del sector del ecoturismo con especial hincapié en la situación nacional y en particular en la cuenca del Duero.. Las redes vitivinícolas. Alternativas estratégicas.	
Competencias a adquirir	
.- Competencias Básicas	CB 7-10
.- Competencias Generales:	G 3-5
.- Competencias Específicas:	EEM 1 y 2

MARKETING Y ENOTURISMO I	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
Cursar/haber cursado marketing y enoturismo I	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Participación en el aula y trabajo personal dirigido (40%) TRABAJO DE LA ASIGNATURA (60%) : Estudio de la toma de decisiones en el sector del enoturismo	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS	4
DEFENSA DE TRABAJOS	1
	9 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	30
Trabajo personal autónomo	61
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Elementos de decisión y actuación comercial: decisiones y estrategias de productos, precios, canales de distribución, canales de comunicación, etc.	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 7-10
.- Competencias Generales:	G1 y G3-5
.- Competencias Específicas:	EEM 3 y4

MARKETING Y ENOTURISMO II	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Participación en el aula y trabajo personal dirigido (40%) TRABAJO DE LA ASIGNATURA (60%) : Estudio del comportamiento del consumidor enoturista	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	4
SEMINARIOS	4
DEFENSA DE TRABAJOS	1
	9 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	30
Trabajo personal autónomo	61
TOTAL DE HORAS	100 (4 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Análisis del mercado y la competencia centrado en el sector vitivinícola nacional y en particular en la cuenca del Duero.. Evaluación del comportamiento y características del consumidor enoturista y de las empresas enoturísticas. Diagnóstico estratégico y elección de la estrategia comercial.	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 7-10
.- Competencias Generales:	G1 y G3-5
.- Competencias Específicas:	EEM 3 y4

MÓDULO V: VINOS DEL MUNDO	Créditos ECTS: 7
	Tipo: Obligatorio
MATERIAS/ ASIGNATURA	
VINOS DEL MUNDO: Tipos y propiedades	7 ECTS OB

VINOS DEL MUNDO	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Primer y Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
No se han establecido requisitos previos para esta asignatura	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
La evaluación será continuada a lo largo de las actividades presenciales, atendiendo al desarrollo de destrezas vinculadas al conocimiento y reconocimiento de vinos, sus cualidades y defectos: 50% actividades dirigidas y de trabajo autónomo: 50%	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
CLASES TEÓRICAS	5
SEMINARIOS	5
PRÁCTICAS	18
	28 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	60
Trabajo personal autónomo	87
TOTAL DE HORAS	175 (7 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Conocimiento de los factores que producen diversidad en los vinos. Peculiaridades de los vinos de diferentes tipos de elaboración. Peculiaridades de los vinos de los distintos países y regiones vitivinícolas del mundo con especial hincapié en las peculiaridades de los vinos de la cuenca del Duero. Pruebas de cata descriptivas y comparativas (diferencias y ordenación).	
<i>Competencias a adquirir</i>	
- Competencias Básicas	CB 6-10
- Competencias Generales:	G 3-8 y G 11
- Competencias Específicas:	EVM 1

MÓDULO VI: TRABAJOS DIRIGIDOS FIN DE MASTER	Créditos ECTS: 18
	Tipo: Obligatorio
MATERIAS/ ASIGNATURA	
Trabajo Fin de Master	18ECTS OB

TRABAJO FIN DE MASTER	
<i>Unidad Temporal:</i>	
Segundo semestre	
<i>Requisitos Previos:</i>	
Aunque se podrá realizar sin requisitos previos sólo se podrá defender cuando se hayan superado los 42 créditos correspondientes a las materias formativas elegidas	
<i>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones:</i>	
Evaluación en defensa pública ante tribunal tras elaboración y entrega de la memoria técnico científica correspondiente.	
<i>Actividades formativas con su duración en horas</i>	
Actividad	Horas presenciales
Tutorías	25
Trabajo práctico	56
	81 PRESENCIALES
Actividad	Horas NO presenciales
Trabajo personal dirigido	120
Trabajo personal autónomo	249
TOTAL DE HORAS	450 (18 ECTS x 25h)
<i>Breve descripción de contenidos:</i>	
Desarrollo de un proyecto o trabajo científico que englobe los conocimientos y destrezas adquiridas y desarrolladas en el conjunto de las materias/asignaturas del Master cursadas. Este proyecto será desarrollado al menos parcialmente en colaboración con empresas del sector o con los departamentos de la Universidad de Burgos implicados en este Máster y con líneas de investigación abiertas vinculadas al mismo.	
<i>Competencias a adquirir</i>	
.- Competencias Básicas	CB 7-10
.- Competencias Generales:	G 1-11
.- Competencias Específicas:	ETFM 1 y 2

A continuación se incluye a modo de resumen una tabla en la que aparecen relacionadas las asignaturas y las competencias básicas (tabla 5.4) y con las generales (tabla 5.5).

Tabla 5.4.- Contribución de cada asignatura a la adquisición de las Competencias Generales asociadas al Master.

MATERIAS	COMPETENCIAS BÁSICAS				
	CB6	CB7	CB8	CB9	CB10
ZONIFICACIÓN VITICOLA	X	X	X	X	X
PAISAJE VITICOLA	X	X	X		X
VITICULTURA XXI	X	X	X		
INNOVACION ENOLOGICA			X	X	X
VINO, SALUD, BIENESTAR			X		
ARQUITECTURA Y VINO	X			X	
VINO ARTE LITERATURA	X	X		X	X
ASPECTOS CULTURALE RUTAS		X	X	X	
TURISMO RURAL	X	X	X	X	X
ECOSISTEMA	X	X	X	X	X
RUTAS VINO (DESARROLLO)	X	X	X	X	X
GESTION TRIBUTARIA	X	X	X	X	X
ENTORNO ECONÓMICO		X	X	X	X
ASPECTOS ECONOMICOS		X	X	X	X
MARKETING Y ENOTURISMO I		X	X	X	X
MARKETING Y ENOTURISMO II		X	X	X	X
VINOS DEL MUNDO	X	X	X	X	X
TRABAJO FIN DE MASTER	X	X	X	X	X
TOTAL	11	15	16	15	14

Tabla 5.5.- Contribución de cada asignatura a la adquisición de las Competencias Generales asociadas al Máster

MATERIAS	COMPETENCIAS GENERALES (G)										
	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11
ZON VITICOLA	X	X	X	X	X		X				X
PAISAJE VITICOLA	X	X	X	X	X		X				X
VITICULTURA XXI	X		X		X	X	X				
INNOVA ENOLOGICA	X		X	X	X	X	X	X			X
VINO SALUD BIENEST		X	X		X		X				X
ARQUITECTURA VINO	X	X	X	X	X	X		X			X
VINO ARTE LITERATU	X	X		X	X	X		X	X		
ASPECT CULT RUTAS	X	X	X		X			X	X	X	
TURISMO RURAL	X		X	X	X	X		X	X	X	X
ECOSISTEMA	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
RUTAS VINO (PLAN)	X	X	X	X	X		X	X			X
GESTION TRIBUTAR	X		X	X	X	X		X		X	
ENTOR ECONÓMICO			X	X	X						
ASPECT ECONOMICO			X	X	X						
MARKET Y ENOTUR I	X		X	X	X						
MARKET Y ENOTUR II	X		X	X	X						
VINOS DEL MUNDO			X	X	X	X	X	X			X
TRABAJO F MASTER	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
TOTAL	14	8	17	15	18	9	8	10	5	5	9

Las competencias específicas se asocian cada una de ellas a una asignatura concreta tal y como se indica a continuación (tabla 5.6)

Tabla 5.6. Asociación de las competencias específicas con las distintas asignaturas del Máster

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	
Módulo I: <i>Gestión Vitivinícola</i>	
EGV1	Zonificación Vitícola.
EGV2	Paisaje Vitícola.
EGV3	Tradición e Innovación Enológica
EGV4	Vino, Salud y Bienestar
Módulo II: <i>Historia, Patrimonio y Vino</i>	
EHP1	El Vino en el Arte y la Literatura
EHP2	Arquitectura y Vino
EHP3	Arquitectura y Vino/ Rutas (Contribuciones culturales)
EHP4	Arquitectura y Vino/ Vino, Arte y Literatura/ Rutas (Contribuciones culturales)
Módulo III: <i>Gestión y Legislación Turística</i>	
EGT1	Planificación y Fomento Turismo rural/ Gestión Tributaria
EGT2	Planificación y Fomento Turismo rural/ Gestión Tributaria
EGT3	Planificación y Fomento Turismo rural
EGT4	Ecosistemas digital del enoturismo rural
EGT5	Rutas del vino
Módulo IV: <i>Economía y Marketing Vitivinícola</i>	
EEM1	Entorno Económico Sector Vitivinícola/ Aspectos económicos del enoturismo
EEM2	Entorno Económico Sector Vitivinícola/ Aspectos económicos del enoturismo
EEM3	Marketing y Enoturismo I y II
EEM4	Marketing y Enoturismo I y II
Módulo V: <i>Vinos del Mundo</i>	
EVM1	Vinos del mundo
Módulo VI: <i>TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)</i>	
ETFM1	TFM
ETFM2	TFM