

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Burgos	Facultad de Ciencias (BURGOS)	09008615	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Cultura del Vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Cultura del Vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero por la Universidad de Burgos			
RAMA DE CONOCIMIENTO			
Ciencias			
CONJUNTO	CONVENIO		
No			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Maria Luisa González San José	Coordinadora del Título		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	50421190S		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Manuel Pérez Mateos	Vicerrector de Ordenación Académica y Calidad		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	13069306Q		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Gonzalo Salazar Mardones	Decano de la Facultad de Ciencias		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	13131423X		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Hospital del Rey s/n	09001	Burgos	659969852
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
mapema@ubu.es	Burgos		947258702

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Burgos, a ___ de _____ de 2011
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Cultura del Vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero por la Universidad de Burgos	No		Ver anexos. Apartado 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias		Industria de la alimentación	Viajes, turismo y ocio	
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León (ACSUCYL)				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Burgos				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
051		Universidad de Burgos		
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
35	7	18
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Burgos

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
09008615	Facultad de Ciencias (BURGOS)

1.3.2. Facultad de Ciencias (BURGOS)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
No	Si	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
20	20	
TIEMPO COMPLETO		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA

PRIMER AÑO	48.0	60.0
RESTO DE AÑOS	48.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	28.0	48.0
RESTO DE AÑOS	28.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ubu.es/es/matricula/instrucciones-normas-matricula/normas-matricula		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver anexos, apartado 2.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan 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
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
G1 - Capacidad para organizar y planificar
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.
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.
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
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.
G7 - Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.
G9 - Reconocer la importancia del compromiso ético con los derechos humanos y los principios de igualdad de oportunidades, atendiendo tanto la igualdad entre hombres y mujeres, como la accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
G10 - Reconocer la importancia del compromiso ético con la cultura de paz y los valores democráticos.
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
EGV1 - Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y a usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.
EGV2 - Aprender a reconocer los elementos del paisaje y sus vínculos con los aspectos culturales y del patrimonio para protegerlos y potenciarlos como estrategias de desarrollo
EGV3 - Desarrollar capacidades para la identificación de los distintos sistemas de producción de vinos y sus vínculos con las características de los productos.
EGV4 - Adquirir conocimientos sobre los efectos sobre la salud de los distintos componentes del vino para el desarrollo de juicios críticos sobre el binomio vino-salud.
EHP1 - Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del Vino, y Comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas.
EHP2 - Adquirir conocimientos de los elementos básicos de la Arquitectura popular y vanguardista vinculada al Vino, y desarrollo de la capacidad de descifrar los fundamentos del diseño, arte y funcionalidad de la arquitectura del vino a lo largo de la historia.
EHP3 - Desarrollo de la capacidad de análisis de políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo local y regional.

EHP4 - Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.
EGT1 - Conocer los tipos y características de las distintas modalidades de turismo rural y entender los principios jurídico-empresariales de las empresas turísticas.
EGT2 - Conocer los derechos y obligaciones de las empresas turísticas y de los turistas y aprender a analizar los entornos jurídico-económicos de las empresas turísticas y relacionar los resultados con el diseño de estrategias empresariales.
EGT3 - Distinguir el marco competencial de las distintas Administraciones en materia turística. Conocer las medidas regulatorias y de fomento del turismo en Castilla y León.
EGT4 - Saber utilizar las TIC en la gestión y desarrollo de empresas enoturísticas y en especial saber preparar y usar contenidos digitales, el comercio electrónico, la promoción en red, la creación y manejo de las redes sociales, etc., para el desarrollo del sector enológico y enoturístico
EGT5 - Diseñar rutas turísticas vinculadas al vino utilizando un enfoque operacional identificando las potenciales fuentes de generación de valor en las rutas del vino. Aprender a aplicar la gestión operacional de un paquete turístico integrado.
EEM1 - Entender los principios de la economía y relacionarlos con los conocimientos de la empresa vitivinícola y la gestión de proyectos enoturísticos.
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.
EEM3 - Analizar y estructurar un problema empresarial y diseñar una solución.
EEM4 - Gestionar una empresa mediante el uso de los conceptos, métodos y herramientas adecuados.
EVM1 - Adquirir conocimientos sobre los distintos tipos de vinos existentes en el mundo y desarrollo de habilidades para la descripción de vinos.
ETFM1 - Capacidad de exposición clara, precisa y coherente.
ETFM2 - Capacidad de debate y defensa argumental.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver anexos. Apartado 3.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2. Acceso y admisión

Procedimiento y criterios de acceso y admisión

El acceso a los estudios de Máster se regula por lo establecido en el Art. 16 del Real Decreto 1393/2007 modificado por el RD 861/2010 de 2 de julio, donde se señala textualmente que para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que capacite para el acceso a enseñanzas de máster. Así mismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de máster. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Según el citado Real Decreto no se hace necesario establecer titulaciones universitarias específicas para el acceso, no obstante y tal y como se indicó previamente, se consideran potenciales titulaciones de acceso a este máster, entre otras, las licenciaturas y grados impartidos en la Universidad de Burgos que se citan a continuación: Licenciatura y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA); en Administración y Dirección de Empresas (ADE); en Humanidades (H) y en Historia y Patrimonio (HP); Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (IAMR) y en Turismo (T). Análogamente, títulos universitarios cuya denominación coincida con las mencionadas u otros de características similares como Enología, Grados en ingenierías agrarias y agroalimentarias u otros análogos impartidos por otras universidades españolas o extranjeras, permitirán el acceso directo a este Máster. Dadas las características de este título, se admitirán alumnos procedentes de las ramas de Ciencias, Ciencias de la Salud, Ciencias Sociales e Ingeniería y Arquitectura.

Se establecen algunas recomendaciones (Tabla 4.2.1) en función de las titulaciones de procedencia, establecidas bajo el criterio de máxima complementación de la formación previa. Las recomendaciones son orientadoras ya que se considera conveniente mantener libertad de los alumnos para confeccionar su currículo según sus intereses, capacidades y preferencias.

Tabla 4.2.1.- Recomendaciones de asignaturas optativas a cursar según los títulos universitarios de procedencia.

(Ver tabla en pdf cargado en apartado 4.1)

En general, aquellos alumnos que deseen cursar este Programa de Máster deberán remitir en el plazo que se señale al efecto la siguiente documentación: <http://www.ubu.es/es/gestionacademica/servicios-gestion-academica/admision-grado-master-ter-2-ciclo/admision-masteres-oficiales>

- Solicitud dirigida al Coordinador del Máster, en la que se contengan los datos personales y académicos del aspirante.
- Currículum vitae completo (titulación universitaria y otros estudios realizados; experiencia profesional), en el que se haga especial incidencia en los méritos relacionados con el Máster que se quiere cursar.
- Certificación oficial del expediente académico (materias cursadas y calificaciones obtenidas), en la que se haga expresa mención al cálculo de la nota media de las asignaturas superadas, que se hallará promediando las calificaciones de la forma siguiente: Aprobado=1; Notable=2; Sobresaliente=3; Matrícula de Honor=4. En consecuencia, la nota media del expediente podrá oscilar entre un mínimo de 1,00 puntos y un máximo de 4,00 puntos.
- Carta de motivación en la que indique las razones por las que quiere cursar el máster.

La Universidad de Burgos proveerá, según el art. 17 del RD 1393/2007 modificado por el RD 861/2010 los sistemas y procedimientos para atender las necesidades de los alumnos con discapacidad ofreciendo un asesoramiento específico y evaluando, previo a la admisión, las posibles adaptaciones curriculares.

Condiciones o pruebas de acceso especiales

Si bien este Máster no tiene establecidas pruebas de acceso, en el caso de que el número de preinscritos sea superior al de plazas ofertadas, su Comité Académico y de Calidad prevé la selección de los candidatos conforme a los criterios siguientes:

- Nivel de adecuación del *Curriculum Vitae* a la orientación del Máster.
- Nivel de excelencia en el expediente académico de estudios relacionados con la orientación del Máster.
- Nivel de correspondencia del contenido de la carta de motivación con la orientación del Máster.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

media de su titulación en el último año. Si los solicitantes acreditasen varias titulaciones se considerará la calificación media de aquella titulación con mayor relación con el máster.

4.3. Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

Número de plazas ofertadas

Se establece un número máximo de 20 alumnos durante los cuatro primeros cursos de implantación. A partir del tercer curso, la universidad, cada año, de acuerdo con la Administración Educativa, determinará el número de plazas ofertadas y lo hará público por las vías ordinarias.

La Universidad de Burgos tiene un procedimiento de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados. Este procedimiento se establece en dos momentos diferenciados en función del estudiante al que va dirigido:

1. El procedimiento de apoyo y orientación a los alumnos interesados, en proceso de matrícula y al inicio del máster. (<http://www.ubu.es/es/matricula>)
2. El procedimiento de apoyo y orientación general del máster.

Esta diferencia se establece por la naturaleza de la problemática específica que afecta al momento de acceso al máster y la formación de posgrado en general, estableciendo así mecanismos de información, apoyo y orientación de carácter especial a los alumnos que están interesados en realizar un máster, así como durante el período de matriculación y en el comienzo del máster, con los siguientes objetivos:

- Facilitar la toma de decisión en la elección del máster más adecuado a los intereses científicos y profesionales de los alumnos potenciales.
- Facilitar la matriculación e ingreso de los estudiantes en el máster elegido.
- Mejorar el conocimiento que sobre nuestra universidad tienen dichos estudiantes y su entorno.
- Proporcionar al propio personal docente información sobre los conocimientos y la adecuación a la formación universitaria con la que acceden estos estudiantes de máster.
- Iniciar el proceso de tutoría y seguimiento de los estudiantes de máster.

De esta forma se establecen dos tipos de acciones genéricas:

- Aquellas que son establecidas por la Universidad con carácter general y cuya responsabilidad de realización recae en los servicios centrales de la propia institución.
- Aquellas que son descritas con carácter general, dentro del catálogo de acciones de apoyo y orientación a estudiantes de nuevo ingreso, pero que cada centro y coordinadores de la titulación, son responsables de aplicar o no según las necesidades y características de la formación y del perfil del alumno. Por otra parte, con independencia de estas acciones, el centro puede diseñar y desarrollar las que consideren oportunas siempre y cuando se realicen de manera coordinada con los servicios centrales de la universidad y se facilite también - a través de tales acciones - la adecuada información de carácter institucional. Así, la Universidad de Burgos se dota de un mecanismo estándar de apoyo a nuevos estudiantes, pero al mismo tiempo permite la flexibilidad de las acciones facilitando la adaptación a la formación impartida, a las características del centro y al perfil del alumno de nuevo ingreso.

Las acciones a las que se acaba de hacer referencia son diversas, destacando las siguientes:

- Creación y distribución de materiales de información y divulgación:** dentro del apartado de sistemas de información a los estudiantes se ha mencionado diversa documentación, de varios formatos, que tiene como objeto principal fomentar el conocimiento de la Universidad, así como de los títulos de posgrado ofertados. De esta forma, a través de productos como la web de Gestión Académica de la UBU, la Guía de la oferta formativa de posgrado de la UBU, los folletos informativos de los títulos de posgrado, la propia página web de la Universidad de Burgos, y otros productos más específicos y servicios concretos, se configura un sistema de información muy útil para el alumno.
- Realización de acciones de **divulgación y orientación** de carácter grupal. En este sentido, la Universidad de Burgos organiza acciones de información que facilitan a los alumnos potenciales de máster y los entornos potenciales científicos y profesionales, un conocimiento inicial de quién es quién en la Institución, dónde se encuentran los centros y servicios de utilidad para el estudiante y el entorno científico investigador de referencia, cuál es el funcionamiento de los mismos y cómo acceder a ellos. Al mismo tiempo se programan cursos de introducción general al funcionamiento de la universidad donde se presentan - por parte de los responsables académicos y los responsables administrativos de los distintos servicios - el funcionamiento de éstos. Así por ejemplo, los estudiantes reciben información detallada sobre aspectos académicos y organizativos de la universidad, sobre la estructura y los órganos de decisión, las posibilidades de participación estudiantil, los programas de intercambio y movilidad, las becas y ayudas, etc.
- Acciones de diagnóstico de conocimientos básicos necesarios o recomendables** para cursar la titulación elegida. En este sentido, existe la posibilidad, según la titulación, de realizar unos test de nivel en distintos ámbitos que permita conocer a los responsables académicos el estado de los nuevos alumnos respecto a las materias que van a impartir y la situación respecto a las competencias que se van a desarrollar, todo esto según lo establecido en los procesos de selección y pruebas de acceso. El test no tiene un carácter sumativo, sino únicamente de puesta en situación, tanto para los nuevos alumnos, como para los responsables académicos, información que es de mucho interés para facilitar el desarrollo de los programas formativos a través de un mejor conocimiento de quienes lo van a recibir.
- Sistemas de orientación y tutoría individual de carácter inicial.** La Universidad de Burgos tiene establecido un sistema de orientación y tutoría de carácter general, que permite que el alumno se sienta acompañado a lo largo del programa formativo, ayudándole a desarrollar las competencias específicas o transversales previstas.

Este sistema se estructura en dos figuras, la tutoría vinculada a materias (tutoría docente que desarrollan todos los profesores sobre sus materias, y la tutela académica en su faceta más global (<http://www.ubu.es/alumnos/es/futuros-estudiantes/informacion-orientacion/tutoria>)

El funcionamiento del sistema comienza con la asignación a cada estudiante de un tutor general de titulación quien, independientemente de las pruebas de nivel o acciones de información en las que participe, será responsable de apoyar al estudiante de forma directa, o bien a través de los servicios de orientación y apoyo generales de la propia universidad y de los programas de orientación y apoyo propios del centro, cuando existan. Para ello realizará una evaluación de intereses y objetivos del alumno, elaborará planes de acciones formativas complementarias, ayudará a fijar programa de ítems a conseguir, establecerá reuniones de orientación y seguimiento, y cuantas otras acciones considere oportunas con el fin de orientar y evaluar los progresos del alumno a lo largo de su presencia en la titulación.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría general del máster, tiene como objetivos:

- Acompañar y apoyar al estudiante en el proceso de aprendizaje y desarrollo de las competencias propias de su titulación.
- Permitir al estudiante participar activamente no sólo en la vida universitaria, sino también en el acercamiento al mundo científico investigador hacia el que se orienta la titulación elegida.
- Dar a conocer al estudiante el horizonte científico profesional relacionado con su titulación y facilitarle el acceso a su desarrollo práctico posterior, sobre todo en términos de continuidad investigadora en el doctorado y su aplicación al área científica de referencia.
- Evaluar la evolución equilibrada en el programa formativo apoyando la toma de decisiones.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría se lleva a cabo a través de las siguientes acciones:

- Conocimiento e información sobre el funcionamiento de la Universidad de Burgos.** Se facilita información sobre la universidad con carácter general, permitiendo que cualquier alumno, independientemente de la titulación en la que esté inscrito y el origen de su procedencia, pueda conocer en profundidad el entorno universitario y las oportunidades que se ofrecen.
- Servicios de información** sobre las actividades de la Universidad de Burgos, haciendo hincapié en todos los medios de información institucionales, de centro, o de aquellos servicios u organismos relacionados, que facilitan información sobre todo tipo de actividades de interés que pueden ser consultados por los estudiantes a través de distintos canales, desde la web hasta el sistema de información físico de los centros.
- Sistema de orientación y tutoría académica y competencial.** Este sistema facilita la evolución del estudiante a través del programa formativo elegido y el desarrollo de las competencias relacionadas, ya sean específicas o transversales, con el fin de facilitar la consecución de los conocimientos y competencias que le capaciten como investigador, al finalizar el programa formativo. Para ello, se han diseñado dos tipos de tutorías, una de acompañamiento a lo largo de la titulación y otra específica de materia:
 - Sistema de orientación de titulación: esta orientación se ofrece a través de los/las tutores/as académicos/as de la titulación. Se trata de una figura transversal que acompaña y asesora al estudiante a lo largo de su trayectoria académica, detecta cuando existe algún obstáculo o dificultad y trabaja conjuntamente con el resto de tutores en soluciones concretas. La finalidad de este modelo de orientación es facilitar a los estudiantes las herramientas y ayudas necesarias para que puedan conseguir con éxito tanto las metas académicas como las investigadoras marcadas, ayudándole en su integración universitaria, en su aprovechamiento del itinerario curricular elegido y en la toma de decisiones académicas, en particular las orientadas a la aplicación investigadora de los conocimientos adquiridos a lo largo del período formativo.
 - Sistemas de orientación de materia: esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados en la misma. La finalidad de esta orientación es planificar, guiar, dinamizar, observar y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta su perfil, sus intereses, sus necesidades, sus conocimientos previos, etc.

El plan de acción tutorial, dentro del marco general descrito por la Universidad, será desarrollado por el centro, que es el responsable del programa formativo y de la consecución de los resultados por parte de sus alumnos.

La tutoría, ya sea de uno u otro tipo, independientemente de que la formación sea de carácter presencial o virtual, podrá llevarse a cabo de forma presencial o apoyarse en las tecnologías que permitan la comunicación virtual.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO

Adjuntar Título Propio

Ver anexos. Apartado 4.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

4.4. Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la Universidad

El Real Decreto 1393/2007 del 29 de octubre, modificado por RD 861/2010 de 2 de julio, pone énfasis en la necesidad de "apostar por un sistema de reconocimiento y acumulación de créditos, en el que los créditos cursados en otra universidad serán reconocidos e incorporados al expediente del estudiante", conforme a los artículos 6 y 13 del RD, que establecen que lo relativo a reconocimiento y transferencia de créditos y fijan las reglas básicas que deberán ser respetadas para dicha transferencia y reconocimiento de créditos.

En consecuencia, cada universidad debe disponer de un Sistema de Transferencia y Reconocimiento de Créditos, entendido como tales:

- Reconocimiento: aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento la experiencia laboral y profesional acreditada y los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. Respecto al reconocimiento de créditos por experiencia laboral y profesional, se aplicará la Resolución de 30 de noviembre de 2011, de la Secretaría General de la Universidad de Burgos, por la que se ordena la publicación de la Normativa para el reconocimiento de créditos por experiencia laboral y profesional acreditada en Grados y Másteres de la Universidad de Burgos. (BOCyL de 14/12/11).

- Transferencia: inclusión en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención del título oficial.

La Universidad de Burgos aprobó la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en Títulos Oficiales adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (http://www.ubu.es/ubu/cm/ubu/images?locale=es_ES&textOnly=false&idMmedia=77154) en cumplimiento de la normativa vigente.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver anexos. Apartado 5.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Clases magistrales
Seminarios
Trabajos documentales
Trabajo personal dirigido
Evaluación conocimientos mínimos
Exposición y defensa del trabajo
Trabajo personal autónomo
Clases Teóricas
Visitas
Tutorías
Trabajo personal: autónomo y dirigido
Evaluación: actividad presencial
Seminarios y exposiciones y defensa de trabajos
Clases presenciales
Presentación del tutorial y objetivos
Trabajos y actividades dirigidas
Exposición oral
Sesiones prácticas y seminarios
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
No existen datos
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Actividades presenciales
Actividades dirigidas A: supuestos prácticos
Actividades dirigidas B: Informes
Prueba de conocimientos mínimos
Trabajo dirigido
Realización de informes
Defensas de trabajos
Cuestionarios
Prueba de conocimientos
Trabajos autónomos personales y/o grupales
Resolución de supuestos prácticos
Visitas culturales y seminarios
Recensiones de actividades prácticas
Trabajo final y exposición
Intervención on line y trabajos en la plataforma Moodle
Trabajo práctico
Trabajo teórico
Participación en el aula/plataforma
Resolución de cuestiones teóricas/prácticas
Resolución de casos

Trabajo de la asignatura		
Actividades supervisadas: glosarios y otros		
Actividades dirigidas: cuestionarios		
Actividades autónomas		
Trabajo Fin de Master: EL trabajo fin de máster es una materia obligatoria de 18 créditos ECTS que puede realizarse como trabajo en empresas o como trabajo experimental. Dicho trabajo debe ser defendida ante un tribunal en sesión pública. Dicho tribunal otorga la calificación correspondiente a esta materia. La normativa que rige este proceso es la vigente en la Universidad y la Facultad de Ciencias en cada curso, y puede consultars en la página específica de este Máster.		
Realización de trabajos y exposiciones		
5.5 NIVEL 1: MÓDULO I: VITIVINICULTURA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ZONIFICACIÓN VITÍCOLA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y a usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.		
5.5.1.3 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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		
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.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G7 - Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGV1 - Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y a usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	10	30
Seminarios	9	33,3
Trabajos documentales	20	10
Trabajo personal dirigido	15	0
Evaluación conocimientos mínimos	21	4,8
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seleccione un valor		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Actividades presenciales	15.0	15.0
Actividades dirigidas A: supuestos prácticos	40.0	40.0
Actividades dirigidas B: Informes	20.0	20.0
Prueba de conocimientos mínimos	25.0	25.0
NIVEL 2: PAISAJE VITÍCOLA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Aprender a reconocer los elementos del paisaje y sus vínculos con los aspectos culturales y del patrimonio para protegerlos y potenciarlos como estrategias de desarrollo. Competencia específica EGV2 memoria verifica. De las competencias básicas se correlaciona con las competencias básicas CB 6-8 y 10, y de las Generales con G1-5, 7 y 11.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		
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.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G7 - Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
Seleccione un valor		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGV2 - Aprender a reconocer los elementos del paisaje y sus vínculos con los aspectos culturales y del patrimonio para protegerlos y potenciarlos como estrategias de desarrollo		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	8	62,5

Seminarios	6	33,3
Trabajo personal autónomo	40	0
Exposición y defensa del trabajo	6	33,3
Evaluación conocimientos mínimos	15	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seleccione un valor		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Actividades presenciales	20.0	20.0
Trabajo dirigido	40.0	40.0
Prueba de conocimientos	40.0	40.0
NIVEL 2: VITICULTURA DEL SIGLO XXI		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>COMPETENCIAS BASICAS Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (multidisciplinares) relacionados con su campo de estudio Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la capacidad de formular juicios a partir de una información, que siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos o juicios.</p> <p>COMPETENCIAS GENERALES Capacidad para organizar y planificar Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos 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. Habito de trabajo en equipos multidisciplinares 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. Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos. Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.</p> <p>COMPETENCIAS ESPECIFICAS Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<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>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
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.		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.		
G7 - Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGV1 - Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y a usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Teóricas	4	100
Seminarios	3	100
Exposición y defensa del trabajo	2	100
Trabajo personal dirigido	31	0
Trabajo personal autónomo	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seleccione un valor		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de informes	25.0	25.0
Defensas de trabajos	25.0	25.0
Cuestionarios	20.0	20.0
Prueba de conocimientos	30.0	30.0
NIVEL 2: TRADICIÓN E INNOVACIÓN ENOLÓGICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Desarrollar capacidades para la identificación de los distintos sistemas de producción de vinos y sus vínculos con las características de los productos. (EGV3) De las competencias básicas se correlaciona con CB 6 a 8, y de las Generales con 1, 3-4, 5-8 y 11		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
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.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.		
G7 - Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.		
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGV3 - Desarrollar capacidades para la identificación de los distintos sistemas de producción de vinos y sus vínculos con las características de los productos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	17	29,4
Visitas	7	42,9
Tutorías	3	0
Trabajo personal: autónomo y dirigido	50	0

Evaluación: actividad presencial	23	8,7
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seleccione un valor		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba de conocimientos	40.0	40.0
Trabajo dirigido	30.0	30.0
Trabajos autónomos personales y/o grupales	30.0	30.0
NIVEL 2: VINO, SALUD Y BIENESTAR		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>1. Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios. B3 2.Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos. G2 3. 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 interdisciplinarios G3 4. Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo. G5 5. Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés G7 6. Haber desarrollado sensibilidad hacia temas medioambientales. G11 7. Adquirir conocimientos sobre los efectos sobre la salud de los subproductos derivados del vino, desde la identificación de la estructura y actividad de los componentes bioactivos del vino y su efecto en la prevención de enfermedades. EGV7 8.Promover el consumo responsable del vino. EGV 8.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		

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.		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G7 - Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGV4 - Adquirir conocimientos sobre los efectos sobre la salud de los distintos componentes del vino para el desarrollo de juicios críticos obre el binomio vino-salud.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Teóricas	5	100
Seminarios	2	100
Exposición y defensa del trabajo	2	100
Trabajo personal dirigido	31	0
Trabajo personal autónomo	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seleccione un valor		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Cuestionarios	20.0	20.0
Realización de trabajos y exposiciones	25.0	25.0
Resolución de supuestos prácticos	20.0	20.0
Prueba de conocimientos	35.0	35.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO II: HISTORIA, PATRIMONIO Y VINO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ARQUITECTURA Y VINO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>COMPETENCIAS GENÉRICAS BÁSICAS: GB1: Capacidad de análisis y síntesis de los conocimientos. GB2: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica a la resolución de problemas. GB3: Capacidad de aprender y enfrentarse a retos y problemas nuevos. COMPETENCIAS BÁSICAS: B1: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. B4: Saber comunicar sus conclusiones -y conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. COMPETENCIAS GENERALES: G1: Capacidad para organizar y planificar. G2: Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos. G3: Hábito de trabajo en equipos interdisciplinares. G4: 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. G5: Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un informe y asumir distintos roles y responsabilidades. G6: Capacidad de reunir, interpretar y razonar datos relevantes para emitir juicios científicos, incluso resolviendo problemas en entornos diferentes. G8: Tener información, aptitudes, destrezas y métodos necesarios para el desempeño de una actividad profesional y/o la realización de una tesis doctoral del ámbito del Enoturismo. G11: Conocimientos de informática, estadística y legislación relacionados con el ámbito del Enoturismo. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: EHP1: Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del Vino, y Comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas. EHP2: Conocimiento de los elementos básicos de la Arquitectura popular y vanguardista vinculada al Vino, y desarrollo de la capacidad de descifrar los fundamentos del diseño, arte y funcionalidad de la arquitectura del vino a lo largo de la historia. EHP5: Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		
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.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.		
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EHP2 - Adquirir conocimientos de los elementos básicos de la Arquitectura popular y vanguardista vinculada al Vino, y desarrollo de la capacidad de descifrar los fundamentos del diseño, arte y funcionalidad de la arquitectura del vino a lo largo de la historia.		
EHP3 - Desarrollo de la capacidad de análisis de políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo local y regional.		
EHP4 - Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Teóricas	4	100
Seminarios y exposiciones y defensa de trabajos	3	100

Trabajo personal dirigido	40	0
Trabajo personal autónomo	28	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Visitas culturales y seminarios	20.0	20.0
Trabajo dirigido	40.0	40.0
Recensiones de actividades prácticas	40.0	40.0
NIVEL 2: EL VINO EN EL ARTE Y LA LITERATURA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>COMPETENCIAS GENÉRICAS BÁSICAS: GB1: Capacidad de análisis y síntesis de los conocimientos. GB2: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica a la resolución de problemas. GB3: Capacidad de aprender y enfrentarse a retos y problemas nuevos. COMPETENCIAS BÁSICAS: B2: 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. B4: Saber comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. B5: Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. COMPETENCIAS GENERALES: G1: Capacidad para organizar y planificar. G2: Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos. G4: 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. G5: 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. G6: Capacidad de reunir, interpretar y razonar datos relevantes para emitir juicios científicos, incluso resolviendo problemas en entornos diferentes. G8: Tener información, aptitudes, destrezas y métodos necesarios para el desempeño de una actividad profesional y/o la realización de una tesis doctoral del ámbito del Enoturismo. G9: Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transerencia de conocimientos. G11: Conocimientos de informática, estadística y legislación relacionados con el ámbito del Enoturismo. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: EHP1: Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del Vino, y Comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas. EHP5: Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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).</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.		
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EHP1 - Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del Vino, y Comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas.		
EHP4 - Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Teóricas	4	100
Seminarios y exposiciones y defensa de trabajos	3	100
Trabajo personal dirigido	40	0
Trabajo personal autónomo	28	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Visitas culturales y seminarios	20.0	20.0
Trabajo dirigido	40.0	40.0
Recensiones de actividades prácticas	40.0	40.0
NIVEL 2: ASPECTOS CULTURALES EN LAS RUTAS DEL VINO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>B2 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. B4 Saber comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. G1 Capacidad para ordenar y planificar. G5 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. G3 Hábito de trabajo en equipos interdisciplinares. G5 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. G8 Tener información, aptitudes, destrezas y métodos necesarios para el desempeño de una actividad profesional y/o la realización de una tesis doctoral del ámbito del Enoturismo. G 10 Conocimiento de una segunda lengua, preferentemente inglés. EHP3 Conocimiento de los mecanismos de gestión y difusión del Enoturismo. EHP5 Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar. G4 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. G6 Capacidad para reunir, interpretar y razonar datos relevantes para emitir juicios científicos, incluso resolviendo problemas de entornos diferentes. G7 Capacidad para atender de forma continuada, autodirigida y autónoma, y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para la investigación y del desarrollo especialmente del área de Ecoturismo. G11 Conocimientos de informática, estadística y legislación relacionados con el ámbito del Ecoturismo. EHP1 Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del vino, y comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas. EHP3 Conocimiento de los mecanismos de gestión y difusión del Enoturismo. EHP5 Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El vino en la cultura tradicional: fiestas y folklore. 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.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		
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.		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.		
G9 - Reconocer la importancia del compromiso ético con los derechos humanos y los principios de igualdad de oportunidades, atendiendo tanto la igualdad entre hombres y mujeres, como la accesibilidad universal de las personas con discapacidad.		

G10 - Reconocer la importancia del compromiso ético con la cultura de paz y los valores democráticos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EHP3 - Desarrollo de la capacidad de análisis de políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo local y regional.		
EHP4 - Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales	4	100
Seminarios y exposiciones y defensa de trabajos	5	100
Trabajo personal dirigido	60	0
Trabajo personal autónomo	31	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Actividades presenciales	20.0	20.0
Trabajo final y exposición	40.0	40.0
Intervención on line y trabajos en la plataforma Moodle	40.0	40.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO III: GESTIÓN Y LEGISLACIÓN TURÍSTICA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: PLANIFICACIÓN Y FOMENTO DEL TURISMO RURAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
G1 Capacidad para organizar y planificar. G3 Capacidad para adquirir conocimientos y procesar información técnica y científica. G6 Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos. EGT1 Conocer los tipos y características de las distintas modalidades del turismo rural y entender los principios jurídico-empresariales de las empresas turísticas. EGT2 Conocer los derechos y obligaciones de las empresas turísticas y de los turistas. EGT3 Distinguir el marco competencial de las distintas Administraciones en materia turística. Conocer las medidas regulatorias y de fomento en Castilla y León. EGT4 Saber utilizar las TIC en la gestión y desarrollo de las empresas enoturísticas.		
5.5.1.3 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		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		
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.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.		
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.		
G9 - Reconocer la importancia del compromiso ético con los derechos humanos y los principios de igualdad de oportunidades, atendiendo tanto la igualdad entre hombres y mujeres, como la accesibilidad universal de las personas con discapacidad.		
G10 - Reconocer la importancia del compromiso ético con la cultura de paz y los valores democráticos.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGT1 - Conocer los tipos y características de las distintas modalidades de turismo rural y entender los principios jurídico-empresariales de las empresas turísticas.		
EGT2 - Conocer los derechos y obligaciones de las empresas turísticas y de los turistas y aprender a analizar los entornos jurídico-económicos de las empresas turísticas y relacionar los resultados con el diseño de estrategias empresariales.		
EGT3 - Distinguir el marco competencial de las distintas Administraciones en materia turística. Conocer las medidas regulatorias y de fomento del turismo en Castilla y León.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Teóricas	7	100
Seminarios	2	100
Trabajos y actividades dirigidas	31	0
Trabajo personal autónomo	60	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Actividades presenciales	25.0	25.0
Trabajo dirigido	40.0	40.0
Prueba de conocimientos	35.0	35.0
NIVEL 2: ECOSISTEMA DIGITAL DEL ENOTURISMO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. 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. CB8. Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios. CB9. Saber comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y 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 autodirigido o autónomo. G1. Capacidad para organizar y planificar. 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. G5. Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo. EGT4. Saber utilizar las TIC en la gestión y desarrollo de empresas enoturísticas y en especial saber preparar y usar contenidos digitales, el comercio electrónico, la promoción en red, la creación y manejo de las redes sociales, etc., para el desarrollo del sector enológico y enoturístico.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a Internet Definición de Internet; Topología de Internet; Tecnología de comunicación en Internet; Modelo de comunicación tradicional en Internet; Protocolo de comunicación; Identificación de usuarios en Internet Introducción a la Web 2.0 y sus aplicaciones Definición de la Web 2.0; Los Wikis; Los Blogs; Los foros; Las Redes sociales; Los buscadores; Las Plataformas Digitales; Posicionamiento Web Introducción a los Ecosistemas Digitales Definición y ejemplos. Comercio electrónico Introducción a los sistemas de pago por Internet Introducción al comercio electrónico. Conceptos básicos de seguridad en Internet. Pasarelas de pago. - Nuevas tecnologías: Streaming y Canales de TV IP Streaming y Canales de TV IP Conceptos básicos en las comunicaciones IP relacionados con la difusión de grandes volúmenes de información concurrentes. Dos tecnologías: Streaming y Canales de TV IP.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		

CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
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.		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
Seleccione un valor		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Presentación del tutorial y objetivos	25	4
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Resolución de supuestos prácticos	40.0	40.0
Trabajo práctico	40.0	40.0
Cuestionarios	20.0	20.0
NIVEL 2: GESTIÓN TRIBUTARIA DE LA EMPRESA TURÍSTICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Se pretende que el alumno conozca y utilice los conceptos jurídicos tributarios determinantes en la constitución y gestión de empresas turísticas, particularmente de las empresas de enoturismo. El alumno resolverá los ejercicios prácticos orientados a la realidad jurídico-tributaria de empresas turísticas, que previamente se le han entregado, utilizando los impresos y modelos oficiales de liquidación y el software informático a su disposición para la liquidación de los distintos tributos que inciden en las empresas de enoturismo. En definitiva, se pretende, que el alumno adquiera los conocimientos singulares necesarios para gestionar fiscalmente las diferentes tipologías de empresas vinculadas al vino y al turismo enológico.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
PARTE I: LA EMPRESA Y EL EMPRESARIO TURÍSTICO. - La empresa y el empresario mercantil. - Constitución y disolución de la empresa. - Tipos de sociedades: ventajas e inconvenientes. PARTE II: RÉGIMEN FISCAL DE LA CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA TURÍSTICA. Impuestos que gravan la constitución y disolución de las empresas. Economías de opción en la constitución de una empresa turística. Obligaciones formales y Alta en el Censo Tributario. PARTE III. IMPUESTOS QUE GRAVAN EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL TURÍSTICA. REFERENCIA ESPECIAL EMPRESAS ENOTURISMO. - Gravamen de los rendimientos netos de la actividad de enoturismo. - Determinación de los métodos de estimación: economías de opción. PARTE IV. EL IVA EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS: REFERENCIA ESPECIAL A LAS EMPRESAS DE ENOTURISMO. - Liquidación del IVA. - Obligaciones contables - Obligaciones de facturación. PARTE V: FISCALIDAD DEL VINO. - El impuesto sobre el vino y bebidas fermentadas. - Exportación. - Derechos aduaneros.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
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.		
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGT1 - Conocer los tipos y características de las distintas modalidades de turismo rural y entender los principios jurídico-empresariales de las empresas turísticas.		
EGT2 - Conocer los derechos y obligaciones de las empresas turísticas y de los turistas y aprender a analizar los entornos jurídico-económicos de las empresas turísticas y relacionar los resultados con el diseño de estrategias empresariales.		
EGT3 - Distinguir el marco competencial de las distintas Administraciones en materia turística. Conocer las medidas regulatorias y de fomento del turismo en Castilla y León.		
EGT4 - Saber utilizar las TIC en la gestión y desarrollo de empresas enoturísticas y en especial saber preparar y usar contenidos digitales, el comercio electrónico, la promoción en red, la creación y manejo de las redes sociales, etc., para el desarrollo del sector enológico y enoturístico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Teóricas	7	100
Seminarios	2	100
Trabajos y actividades dirigidas	31	0
Trabajo personal autónomo	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Actividades presenciales	25.0	25.0
Trabajo dirigido	40.0	40.0
Prueba de conocimientos	35.0	35.0
NIVEL 2: RUTAS DEL VINO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	

ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Esta asignatura tiene como objetivo introducir al alumno en la programación y gestión de itinerarios y rutas turísticas desde un enfoque operacional. Para lograr este objetivo el alumno debe adquirir una serie de conocimientos, capacidades y actitudes. En esta asignatura se estudian y analizan las modalidades y la evolución de los itinerarios de las rutas del vino, las políticas establecidas al respecto en las distintas denominaciones de origen, el transporte turístico utilizado y las herramientas que se utilizan en la planificación de itinerarios.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
PARTE I: PROGRAMACIÓN DE RUTAS ENOTURÍSTICAS. - Las rutas y los itinerarios del vino: Evolución y modalidades. - Planificación de las rutas. - Comunicación y publicidad de las rutas: fuentes de información. - Integración de las rutas del vino en la programación turística global. PARTE II: GESTIÓN DE LA RUTAS DEL VINO - La recepción del turista. - Visita a bodega. - Visita a la explotación. - Valoración de la visita. PARTE III: COMPARTAMIENTO DEL CONSUMIDOR-ENOTURISTA - Perfil Sociológico del consumidor enoturista. - Perfil económico del consumidor enoturista. PARTE IV. GASTRONOMÍA. - Rutas de tapas y vinos. - Cocina y catas de vino. - Comidas y cenas maridaje. PARTE V. FIDELIZACIÓN DEL VISITANTE. - La investigación y estrategia de mercados. - Comunicación e información de novedades. - Comunicación vida social de las bodegas. - Vinos solidarios. - Catas virtuales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
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.		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGT1 - Conocer los tipos y características de las distintas modalidades de turismo rural y entender los principios jurídico-empresariales de las empresas turísticas.		
EGT2 - Conocer los derechos y obligaciones de las empresas turísticas y de los turistas y aprender a analizar los entornos jurídico-económicos de las empresas turísticas y relacionar los resultados con el diseño de estrategias empresariales.		
EGT3 - Distinguir el marco competencial de las distintas Administraciones en materia turística. Conocer las medidas regulatorias y de fomento del turismo en Castilla y León.		
EGT4 - Saber utilizar las TIC en la gestión y desarrollo de empresas enoturísticas y en especial saber preparar y usar contenidos digitales, el comercio electrónico, la promoción en red, la creación y manejo de las redes sociales, etc., para el desarrollo del sector enológico y enoturístico		
EGT5 - Diseñar rutas turísticas vinculadas al vino utilizando un enfoque operacional identificando las potenciales fuentes de generación de valor en las rutas del vino. Aprender a aplicar la gestión operacional de un paquete turístico integrado.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Teóricas	3	100
Seminarios	2	100
Exposición y defensa del trabajo	2	100
Trabajo personal dirigido	28	0
Trabajo personal autónomo	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Actividades presenciales	25.0	25.0
Trabajo dirigido	40.0	40.0
Prueba de conocimientos	35.0	35.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO IV: ECONOMÍA Y MARKETING VITIVINÍCOLA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Entorno Económico del Sector Vitivinícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Se espera que el alumno se familiarice con los conceptos económicos así como con las herramientas de la ciencia económica con el fin de que pueda aplicarlas al conocimiento del sector vitivinícola tanto a nivel mundial como nacional y especialmente en relación a la Cuenca del Duero.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos económicos. Situación del sector vitivinícola El sector vitivinícola español Ejes estratégicos del sector del vino desde el punto de vista económico Exportación e importación de vino a nivel mundial Series históricas y evolución del sector vitivinícola Tendencias		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones ¿y los conocimientos y razones últimas que las sustentan¿ a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EEM1 - Entender los principios de la economía y relacionarlos con los conocimientos de la empresa vitivinícola y la gestión de proyectos enoturísticos.		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo personal dirigido	25	0
Trabajo personal autónomo	43	0
Exposición oral	1	15
Clases magistrales	5	75
Seminarios	1	15
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo teórico	40.0	40.0
Trabajo práctico	40.0	40.0
Defensas de trabajos	20.0	0.0
NIVEL 2: Aspectos Económicos del Enoturismo		

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
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 en particular en la cuenca del Duero. Analizando desde el punto de vista económico las alternativas estratégicas y las perspectivas del sector.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Perfil de la Demanda. Perfil de la Oferta. Viabilidad económica de la actividad enoturística. Rutas del vino. Enoturismo internacional. Análisis comparativo. Un modelo de enoturismo.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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 interdisciplinarios.		
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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones ¿y los conocimientos y razones últimas que las sustentan¿ a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

EEM1 - Entender los principios de la economía y relacionarlos con los conocimientos de la empresa vitivinícola y la gestión de proyectos enoturísticos.		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seminarios	1	15
Clases magistrales	5	75
Exposición y defensa del trabajo	1	15
Trabajo personal dirigido	25	0
Trabajo personal autónomo	43	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo teórico	40.0	40.0
Trabajo práctico	40.0	40.0
Defensas de trabajos	20.0	20.0
NIVEL 2: Marketing y Enoturismo I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Se pretende por un lado, que el alumno conozca la amplitud de la disciplina del marketing, que profundice en la idea de la integración del marketing en el conjunto de la organización y profundice cómo se realiza el proceso de toma de decisiones por parte del consumidor enoturista. Por otro lado, familiarizar al alumno cómo se lleva a cabo el proceso de implantación de planes estratégicos orientados al mercado y que supone el establecimiento de objetivos y diseñar planes de acción que permitan alcanzar los objetivos corporativos		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
PARTE I: ANÁLISIS DEL MERCADO Y DE LA COMPETENCIA .- Aspectos generales del concepto de Marketing .- Definición y delimitación del mercado de referencia .- Análisis de la demanda .- Análisis de la competencia .- Evaluación del atractivo del mercado .- Segmentación del mercado .- Análisis del comportamiento de compra del consumidor enoturista y de las organizaciones enoturísticas .- La investigación de mercados.		

PARTE II: DIAGNÓSTICO Y ELECCIÓN DE UNA ESTRATEGIA .- Diagnóstico estratégico .- Elección de una estrategia orientada al mercado.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Capacidad para organizar y planificar

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.

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

G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo

CB7 - Que los estudiantes sepan 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

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones ¿y los conocimientos y razones últimas que las sustentan¿ a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

EEM3 - Analizar y estructurar un problema empresarial y diseñar una solución.

EEM4 - Gestionar una empresa mediante el uso de los conceptos, métodos y herramientas adecuados.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	4	45
Seminarios	4	45
Exposición y defensa del trabajo	1	10
Trabajo personal dirigido	30	0
Trabajo personal autónomo	61	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo de la asignatura	40.0	40.0
Participación en el aula/plataforma	10.0	10.0
Resolución de cuestiones teóricas/ prácticas	20.0	0.0
Resolución de casos	30.0	30.0

NIVEL 2: Marketing y Enoturismo II

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Se pretende que el alumno utilizando los diferentes instrumentos y herramientas para la toma de decisiones desarrolle habilidades analíticas y de toma de decisiones. Que analice problemas desde el marketing y ponga soluciones. Que desarrolle un comportamiento ético en el mundo de los negocios.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
ELEMENTOS DE DECISIÓN Y ACTUACIÓN COMERCIAL .- Decisiones y estrategias de productos .- Decisiones y estrategias de precios .- Decisiones y estrategias de distribución comercial .- Decisiones y estrategias de comunicación comercial utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas. Hábito de trabajo en equipos multidisciplinares.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
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		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
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.		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones ¿y los conocimientos y razones últimas que las sustentan¿ a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EEM3 - Analizar y estructurar un problema empresarial y diseñar una solución.		
EEM4 - Gestionar una empresa mediante el uso de los conceptos, métodos y herramientas adecuados.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	4	45
Seminarios	4	45

Exposición oral	1	10
Trabajo personal dirigido	30	0
Trabajo personal autónomo	61	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo de la asignatura	40.0	40.0
Resolución de casos	30.0	30.0
Participación en el aula/plataforma	10.0	10.0
Resolución de cuestiones teóricas/ prácticas	20.0	0.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO V: VINOS DEL MUNDO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Vinos del Mundo: Tipos y Propiedades		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	7	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
7		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Los objetivos de esta asignatura son de varios tipos, agrupando objetivos de carácter cognitivo, como lo es la adquisición de conocimientos, y de carácter práctico como la adquisición de habilidades y destrezas. Todos ellos están vinculados al conocimiento de los parámetros que caracterizan los vinos y las regiones vitícolas del mundo, con especial hincapie en los producidos en la Cuenca del Duero.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Evaluación Sensorial de los Vinos Metodología Básica del Análisis Sensorial Breve repaso de los puntos esenciales para llevar a cabo adecuadamente un análisis sensorial de un vino. Tipos de análisis. Fases del análisis sensorial del vino Fases y parámetros a analizar en catas o pruebas descriptivas. Breve repaso de los parámetros positivos y de los negativos o no deseables. Zonas Vitivinícolas Regiones vitivinícolas en el mundo Descripción de las zonas de producción vitícola en el mundo. Factores que limitan su situación. Origen de la vid y de los vinos. Devenir histórico y desarrollo de las nuevas zonas productoras. Los vinos del Viejo mundo Vinos de países de gran tradición vitícola Los vinos europeos con especial atención a los españoles y otros producidos en la cuenca del Duero. Los vinos del nuevo mundo Vinos del continente americano Recorrido por los vinos producidos al otra lado del oceano atlántico. La influencia de la tradición europea y el surgir de nuevos productos Vinos de otros países del hemisferio sur Vinos de Surafica, Australia y Nueva Zelanda. Los vinos de los países emergentes Vinos del continente asiático El despertar de China e India.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
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.		

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		
G5 - Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo		
G6 - Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.		
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
G7 - Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EGV3 - Desarrollar capacidades para la identificación de los distintos sistemas de producción de vinos y sus vínculos con las características de los productos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	20	12
Sesiones prácticas y seminarios	35	88
Trabajo personal autónomo	60	0
Trabajo personal dirigido	55	0
Tutorías	5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba de conocimientos	30.0	30.0
Actividades dirigidas: cuestionarios	20.0	20.0
Actividades supervisadas: glosarios y otros	20.0	20.0
Actividades autónomas	30.0	30.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO VI: TRABAJO FIN DE MASTER		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	TRABAJO FIN DE MÁSTER	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	18	

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Objetivos generales de la Tesis de Master • Iniciar a los estudiantes en la investigación o en el trabajo en empresas del sector enológico con enfoque a la explotación turística y cultural. • Especializar a posgraduados para una mejor incorporación al mercado de trabajo • Desarrollar capacidades investigadoras: objetividad, crítica constructiva, discusión razonada de hechos y datos, establecimiento de conclusiones, etc. • Desarrollar la capacidad de síntesis. • Desarrollar habilidades comunicativas. • Usar recursos bibliográficos y fuentes de información de forma efectiva. • Analizar resultados y sacar conclusiones. • Desarrollar la capacidad crítica. • Interaccionar con otros investigadores y profesionales. - 2</p> <p>Las competencias específicas que adquiere cada alumno en esta asignatura están directamente relacionadas con el tema concreto de Tesis de Máster que desarrolle. En general, ampliará y complementará las competencias adquiridas en el resto de materias del título, acercándose a la realidad del trabajo en empresas del sector, en su caso, o de la explotación científica.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El trabajo fin de máster puede realizarse como trabajo en empresas o como trabajo en colaboración en los departamentos implicados en al docencia del máster. Podrá enfocarse en cualquiera de los campos del máster.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB7 - Que los estudiantes sepan 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		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones ¿y los conocimientos y razones últimas que las sustentan¿ a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
G1 - Capacidad para organizar y planificar		
G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.		
G8 - Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.		
G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición y defensa del trabajo	1	5
Trabajos documentales	100	35
Trabajo personal dirigido	249	60

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo Fin de Master: EL trabajo fin de máster es una materia obligatoria de 18 créditos ECTS que puede realizarse como trabajo en empresas o como trabajo experimental. Dicho trabajo debe ser defendida ante un tribunal en sesión pública. Dicho tribunal otorga la calificación correspondiente a esta materia. La normativa que rige este proceso es la vigente en la Universidad y la Facultad de Ciencias en cada curso, y puede consultars en la página específica de este Máster.	100.0	100.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Burgos	Catedrático de Universidad	5.6	100.0	20.0
Universidad de Burgos	Profesor Titular de Universidad	33.3	100.0	37.0
Universidad de Burgos	Ayudante Doctor	16.7	100.0	20.0
Universidad de Burgos	Profesor Contratado Doctor	5.6	100.0	20.0
Universidad de Burgos	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	11.2	100.0	20.0
Universidad de Burgos	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	21.6	20.0	30.0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver anexos. Apartado 6.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver anexos. Apartado 6.2				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver anexos, apartado 7.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
80	15	85
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver anexos, apartado 8.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>8.2. Procedimiento general de la universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes</p> <p>En la actualidad, la Universidad de Burgos dispone de varias vías que permiten valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes:</p> <p>a) El Modelo Marco del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) propio de la UBU, define de forma clara y explícita la política y estrategia de calidad docente de la UBU, las responsabilidades y los procedimientos para garantizar la calidad de las enseñanzas.</p> <p>http://www.ubu.es/vic-calidad/programas/sistemas-garantia-interna-calidad/sistema-garantia-calidad-titulos-punto-9-programa-verifica</p> <p>Con el diseño e implantación de este SGIC la Universidad persigue:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Definir de manera clara y explícita la política de calidad docente y la estrategia necesaria, las responsabilidades y los procedimientos para garantizar la calidad de todas las enseñanzas que ofrece, tanto de títulos oficiales como propios, en los niveles de Grado, Máster y Doctorado. -Definir cómo se realizará el seguimiento interno de la calidad de la enseñanza y el aprendizaje, los agentes y grupos de interés implicados y sus responsabilidades, quién y cómo se garantizará la realización de todos los procesos y cómo se llevará a término la rendición de cuentas a todos los grupos de interés y la toma de decisiones para la mejora. <p>Con ello, se espera poder:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garantizar la calidad de las enseñanzas, cumplir los estándares de calidad fijados por la propia universidad además de por los diferentes agentes externos acreditados como ACSUCYL, ANECA, ENQA, etc. -Dar una respuesta a las necesidades y expectativas de todos los agentes implicados en los programas formativos. -Ofrecer la transparencia que exige la incorporación al EEES. -Incorporar estrategias de mejora continua. -Facilitar los procesos de verificación, evaluación y acreditación de las enseñanzas implantadas en todos los centros de la Universidad de Burgos. <p>Para todo ello, la UBU ha creado el Programa de Seguimiento de Títulos Oficiales de la UBU, http://www.ubu.es/vic-calidad/programas/seguimiento-titulos-oficiales-ubu, en el que se recoge la información de interés, como son las tasas de resultados.</p> <p>b) La Comisión de Docencia (Artículo 182 de los Estatutos), que propone la programación general de la enseñanza en la Universidad y elabora un documento con los resultados obtenidos. También debe velar por el cumplimiento del reglamento de exámenes, aprobado en Consejo de Gobierno en 20 de febrero de 2001.</p> <p>c) La Facultad cuenta con procedimientos relacionados con el progreso y evaluación de los resultados de aprendizaje de cara a su mejora incluidos en el Modelo de Sistema de Garantía Interna de la Calidad de la Facultad de Ciencias (*): PE03, Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos; PC04, Procedimiento para la planificación y el desarrollo de la enseñanza; PC05, Procedimiento para la evaluación de los aprendizajes; PC01, Procedimiento de medición y análisis de resultados académicos.</p> <p>(* http://www.ubu.es/fcien/es/calidad)</p>		
<p>d) El Trabajo Fin de Máster es materia obligatoria y clave de cara a la adquisición de competencias generales y específicas por parte del estudiante. En este sentido, se propone el siguiente sistema de evaluación: la evaluación por competencias la realizará un tribunal formado por, al menos, tres profesores (pudiendo pertenecer uno de ellos a otra Universidad). Para su evaluación, el alumno</p>		

presentará una memoria del trabajo realizado y llevará a cabo una defensa pública del mismo, en los términos que establezca la Comisión de Titulación del Máster. El seguimiento de los resultados de estos trabajos se evaluará por los procedimientos indicados en el apartado anterior.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ubu.es/fcien/es/calidad
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2011
Ver anexos, apartado 10.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede, al tratarse de un plan de estudios no relacionado directamente con títulos anteriores de la Universidad de Burgos.	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
13131423X	Gonzalo	Salazar	Mardones
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Facultad de Ciencias. Plaza Misael Bañuelos, s/n	09001	Burgos	Burgos
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gsalazar@ubu.es	947258085	947258831	Decano de la Facultad de Ciencias
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
13069306Q	Manuel	Pérez	Mateos
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Hospital del Rey s/n	09001	Burgos	Burgos
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
mapema@ubu.es	659969852	947258702	Vicerrector de Ordenación Académica y Calidad
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
50421190S	Maria Luisa	González	San José
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Facultad de Ciencias, Plaza de Misael Bañuelos, s/n	09001	Burgos	Burgos
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
marglez@ubu.es	626076526	947258831	Coordinadora del Título

ANEXOS : APARTADO 2

Nombre : Justificación revisada.pdf

HASH SHA1 : 9i9ykdvrysRncJlyyumw966ZflQ=

Código CSV : 102312872180379943908287

Justificación revisada.pdf

ANEXOS : APARTADO 3

Nombre : Acceso al titulo ModificaFeb2013.pdf

HASH SHA1 : SnlwTsGnPHI+HJwxRDUEGFPPLjw=

Código CSV : 102312884765456945574927

Acceso al titulo ModificaFeb2013.pdf

ANEXOS : APARTADO 5

Nombre : Estructura del titulo revisada.pdf

HASH SHA1 : wgVYe2z+9IIah7dVpA4/PZFBzC0=

Código CSV : 102312892229698815683588

Estructura del titulo revisada.pdf

ANEXOS : APARTADO 6

Nombre : Profesorado revisada.pdf

HASH SHA1 : 3sK2qIEJ1dyTrgHy1ZzKCKAarYw=

Código CSV : 102312905187158772575130

Profesorado revisada.pdf

ANEXOS : APARTADO 6.2

Nombre : Profesorado MOdificaFeb2013.pdf

HASH SHA1 : 7CIM5R8NE5LRIYxtlItgZU/J918=

Código CSV : 102312919835992607199983

Profesorado MOdificaFeb2013.pdf

ANEXOS : APARTADO 7

Nombre : Infraestructuras ModificaFeb2013.pdf

HASH SHA1 : QmsL8mDj5gUVuKqe2xs8xWeV9Ok=

Código CSV : 102312924364950205545226

Infraestructuras ModificaFeb2013.pdf

ANEXOS : APARTADO 8

Nombre : Resultados previstos revisada.pdf

HASH SHA1 : upu2iwwMjbeQEteEL8pQ/4OLflk=

Código CSV : 102312936495390860968835

Resultados previstos revisada.pdf

ANEXOS : APARTADO 10

Nombre : Calendario de Implantación revisado.pdf

HASH SHA1 : z8EqwuDOQYzMJRQxegVIXnKy8YM=

Código CSV : 102312948636205630503324

Calendario de Implantación revisado.pdf

ANEXOS : APARTADO 11

Nombre : Competencias.pdf

HASH SHA1 : zMre+rJbA1GMgOcbimdkTKc7zfs=

Código CSV : 102312953064380691733297

Competencias.pdf

