

MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES DE MÁSTER

Universidad: UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI

Denominación del Título Oficial: Máster Erasmus Mundus en Transiciones e Innovaciones en Enoturismo

Curso de implantación: 2016-17

Memoria¹ para la verificación de titulaciones oficiales de Grado y Máster Universitario de acuerdo con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

¹ 1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Modificación evaluada favorablemente el 9/04/2024.

Índice de contenidos

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título	4
1.2 Ámbito de conocimiento.....	4
1.3 Menciones y especialidades.....	4
1.4.a) Universidad responsable.....	4
1.4.b) Universidades participantes.....	4
1.4.c) Convenio títulos conjuntos.....	4
1.4.d) Informe de evaluación emitido por órgano EQAR:.....	4
1.4.e) Programa de Universidades Europeas.....	4
1.4.f) Erasmus Mundus.....	4
1.4.g) Consorcio Internacional.....	4
1.4.h) Notificación de Obtención del Sello Erasmus Mundus.....	4
1.4.i) Vigencia del Sello Erasmus Mundus (en años).....	4
1.5.a) Centro de impartición responsable.....	4
1.5.b) Centros de impartición.....	4
1.6 Modalidad de enseñanza.....	4
1.7 Número total de créditos.....	4
1.8 Idiomas de impartición.....	5
1.9.a) Plazas de nuevo acceso.....	5
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad.....	5
1.9.c) Número total de plazas.....	5
2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje	7
2.1 Conocimientos o contenidos (Knowledge).....	7
2.2 Habilidades o destrezas (Skills).....	7
Habilidades específicas de la titulación.....	7
Habilidades transversales de la URV.....	7
2.3 Competencias (Competences).....	7
Competencias específicas de la titulación.....	7
Competencias transversales de la URV.....	8
3. Admisión, reconocimiento y movilidad	9
3.1 Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes.....	9
3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso.....	9
3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación (300 paraules màxim).....	9
Requisitos de acceso.....	9
Criterios de selecció.....	10
3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos.....	11
4. Planificación de las enseñanzas	13
4.1. Estructura básica de las enseñanzas.....	13
4.1.a) Resumen del plan de estudios.....	16
4.1.b) Plan de estudios detallado.....	18
5. Personal académico y de apoyo a la docencia	23
7. Calendario de implantación	23

7.1	Cronograma de implantación del título.....	23
8.1	Sistema Interno de Garantía de la Calidad	23
9.	Personas asociadas a la solicitud	24

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título

Tabla 1. Descripción del título

1.1	Denominación del título	Denominación específica: Máster Erasmus Mundus en Transiciones e Innovaciones en Enoturismo Denominación corta: WINTOUR- Master en Enoturismo Denominación en catalán: Màster Erasmus Mundus en Transicions i Innovacions en Enoturisme Denominación en inglés: Erasmus Mundus Master on Transitions and Innovations in Enotourism
1.2	Ámbito de conocimiento	Interdisciplinar
1.3	Menciones y especialidades	<i>No aplica</i>
1.4.a)	Universidad responsable	042 - Universidad Rovira i Virgili
1.4.b)	Universidades participantes	Université de Bordeaux (Francia) Universidade de Porto (Portugal)
1.4.c)	Convenio de títulos conjuntos	Documento adjunto
1.4.d)	Informe de evaluación emitido por órgano EQAR:	No
1.4.e)	Programa de Universidades Europeas	No
1.4.f)	Erasmus Mundus	Si
1.4.g)	Consortio Internacional	WINTOUR-EMJMD on Wine Tourism Innovation
1.4.h)	Notificación de Obtención del Sello Erasmus Mundus	Documento adjunto
1.4.i)	Vigencia del Sello Erasmus Mundus (en años)	6
1.5.a)	Centro de impartición responsable	43018061 Facultad de Enología
1.5.b)	Centros de impartición	43018061 Facultad de Enología 43018115 Facultad de Turismo y Geografía Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (Universidad de Burdeos) Faculdade de Ciências (Universidad de Porto)
1.6	Modalidad de enseñanza	Presencial
1.7	Número total de créditos	120

1.8 Idiomas de impartición	Inglés
1.9.a) Plazas de nuevo acceso	26
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad	Presencial: 26
1.9.c) Número total de plazas	52

Tabla 2. Centros

Centro 1 (responsable)	43018061 Facultad de Enología
Universidad	Universitat Rovira i Virgili
Oferta de plazas del Centro	Presencial: 26
Menciones y especialidades	<i>No aplica</i>
Idiomas de impartición	Inglés

Centro 2	43018115 Facultad de Turismo y Geografía
Universidad	Universitat Rovira i Virgili
Oferta de plazas del Centro	Presencial: 0
Menciones y especialidades	<i>No aplica</i>
Idiomas de impartición	Inglés

Centro 3	Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
Universidad	Universidad de Burdeos
Menciones y especialidades	<i>No aplica</i>
Idiomas de impartición	Inglés

Centro 4	Faculdade de Ciências
Universidad	Universidad de Oporto
Menciones y especialidades	<i>No aplica</i>
Idiomas de impartición	Inglés

1.10. Justificación

No aplica

1.11-1.13. Objetivos formativos, estructuras curriculares específicas y de innovación docente

No aplica

1.14. Perfiles fundamentales de egreso y profesiones reguladas

No aplica

2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje

2.1 Conocimientos o contenidos (Knowledge)

- k1. Identificar los elementos clave relacionados con la industria del vino y el enoturismo, desde una perspectiva sostenible, responsable y competitiva.

2.2 Habilidades o destrezas (Skills)

Habilidades específicas de la titulación

- SE1. Diferenciar tipos de vino existentes y los procesos de producción vitivinícola, desde el tratamiento de la materia prima hasta la obtención del producto final.
- SE2. Traducir los retos y nuevas tendencias del sector a una estrategia enoturística innovadora, creando experiencias para los clientes, que sean inclusivas y respetuosas con el medio ambiente y la comunidad local.
- SE3. Integrar el contexto histórico, geográfico, cultural y social de las regiones productoras de vino en el diseño de productos y experiencias enoturísticas.

Habilidades transversales de la URV

- ST1. Formular valoraciones con la gestión eficiente de las TIC
- ST2. Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares
- ST3. Explicar información de forma clara y precisa, oralmente y por escrito, a todo tipo de audiencias

2.3 Competencias (Competences)

Competencias específicas de la titulación

- COE1. Traducir los retos reales de la industria del vino y el enoturismo en los procesos operativos y de gestión de una organización vitivinícola y/o enoturística, teniendo en cuenta los principios de sostenibilidad y responsabilidad.

Competencias transversales de la URV

- COT1. Trabajar en equipos y en contextos complejos.
- COT2. Evaluar el propio proceso de aprendizaje para mejorar académica y profesionalmente.
- COT3. Aplicar los principios y valores democráticos incluyendo la perspectiva de género.

3. Admisión, reconocimiento y movilidad

3.1 Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes.

¿Cumple requisitos de acceso según la legislación vigente?

si no

3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

La Universidad se regirá por la normativa vigente en cada momento. Actualmente la regulación aplicable es:

- El Artículo 18 Acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de Máster Universitario del [Real Decreto 822/2021](#), de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.
- La Normativa de Matrícula de Grado y Máster (Desde este [enlace](#) se puede acceder dentro del ámbito "docencia y estudio" a la normativa de matrícula de grado y máster que se aprueba cada curso académico), aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universitat Rovira i Virgili.

3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación (300 paraules màxim)

Requisitos de acceso

Los y las estudiantes pueden acceder a los estudios de master a través de las titulaciones siguientes:

- Titulados/as universitarios/as oficiales de Grado o Licenciados/as en Ciencias Sociales y Humanidades, como Turismo, Economía, Administración y Dirección de Empresas, Marketing, Comunicación Periodismo, Relaciones Internacionales, y en ámbitos afines.
- Titulados/as universitarios/as oficiales de Grado o Diplomados/as en los campos de Ciencias Naturales y Experimentales, como Enología y Viticultura, Ingeniería Agrícola, Biotecnología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y en ámbitos afines.

Para acceder al Máster los alumnos también deben acreditar el conocimiento de inglés, con un nivel mínimo de B2 o equivalente.

Los estudiantes deben presentar el *currículum vitae* y una carta de motivación en el momento de la preinscripción.

Criterios de selección

La selección del alumnado se llevará a cabo de acuerdo con los criterios siguientes:

- Idoneidad del título de acceso: hasta un máximo de 25 puntos.
- Valoración del expediente académico de la titulación universitaria oficial que da acceso al máster: hasta un máximo de 20 puntos.
- Formación complementaria relacionadas con el contenido del Máster, movilidad internacional, experiencia profesional en el ámbito de estudio: hasta un máximo de 25 puntos.
- Carta de motivación y proyecto profesional relacionado con la temática del máster: hasta 30 puntos

El comité de selección del máster está formado la coordinadora general del Máster, la secretaria, y por un mínimo de dos miembros de cada una de las 3 universidades participantes, quienes van a revisar y valorar los currículums, cartas de motivación y proyectos presentados por los candidatos.

A los alumnos que pasen esta primera fase de evaluación (los candidatos con mejores puntuaciones, que cubran el doble de las plazas disponibles) se les solicitará presentar un vídeo corto de presentación, que el comité de selección va a valorar para obtener el listado final de candidatos admitidos, así como de reservas.

No obstante, si no hay situación de insuficiencia de plazas, y siempre que se cumplan los requisitos de acceso, la coordinación académica podrá admitir estudiantes sin necesidad de priorizarlos en función de los méritos.

3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos.

Tabla 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

Tipología	Número mínimo de ECTS	Número máximo de ECTS
Reconocimiento de Créditos cursados en centros de formación profesional de grado superior:	0	0
<i>No aplica</i>		
Reconocimiento por títulos propios:	0	18
https://www.urv.cat/es/estudios/masteres/tramites/proc-reconoc-creditos-no-oficiales-master/		
Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	0	18
https://www.urv.cat/es/estudios/masteres/tramites/reconoc-credit-exper-laboral-master/		

La Universidad se regirá por la normativa vigente en cada momento. Actualmente la regulación aplicable es:

- El Artículo 10 Procedimientos de reconocimiento y transferencias de créditos académicos en los títulos universitarios oficiales del [Real Decreto 822/2021](#), de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.
- [La Normativa de Matrícula de Grado y Máster](#), aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universitat Rovira i Virgili vigente en el curso de implantación y más concretamente en el trámite administrativo correspondiente.

Reconocimiento de créditos:

Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en [estudios universitarios oficiales](#) cursados con anterioridad, tanto en la URV como en cualquier otra Universidad, computando así en los nuevos estudios de Máster, a efectos de obtención de un título oficial.

Así mismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos [propios o de formación permanente](#).

También podrá ser reconocida [la experiencia laboral y profesional acreditada](#) en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a las del plan de estudios. El

volumen de créditos reconocibles por esta vía no podrá superara el 15% del total de créditos que configuran el plan de estudios del título al que se pretenda obtener.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de máster a excepción de aquellos que se desarrollen específicamente en un programa de movilidad.

Los/Las estudiantes interesados/as en el reconocimiento de los créditos que hayan obtenido con anterioridad, deberán solicitarlo de acuerdo con el trámite administrativo previsto al efecto, al que se da publicidad a través de la página web de la URV. En el trámite administrativo se informa convenientemente al estudiantado de los plazos de presentación de las solicitudes y del procedimiento a seguir.

La URV procurará establecer tablas automáticas de reconocimiento entre los estudios de Máster de la URV, al efecto de facilitar el reconocimiento de créditos en los casos en que los estudios previos hayan sido cursados en la propia universidad. Estas tablas deberán ser aprobadas por la Junta del Centro correspondiente.

Los créditos reconocidos constaran en el Suplemento Europeo al Título y en los documentos acreditativos que solicite el estudiante.

En cuando a la [Transferencia de créditos](#), la Universidad transferirá de oficio a todos los estudiantes que accedan a los estudios por la vía de haber iniciado estudios, los créditos superados que no hayan sido objeto de reconocimiento.

4. Planificación de las enseñanzas

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

El plan de estudios del Máster consta de 120 créditos, que se cursaran en cuatro semestres diferenciados, 3 de ellos en cada universidad participante, y el último estará destinado para el Trabajo Fin de Máster; así se distribuirán de la siguiente forma:

Primer semestre: 30 créditos en la Universitat Rovira i Virgili (URV)

Segundo semestre: 30 créditos en la Université de Bordeaux (UB)

Tercer semestre: 30 créditos en la Universidade do Porto (UP)

Cuarto semestre: 30 créditos que corresponden al Trabajo Final de Máster a cursar a elección del estudiante.

De los 120 créditos totales se cursarán 72 con carácter obligatorio durante todo el plan de estudios; 6 de carácter optativo, 12 ECTS corresponden a las Prácticas Académicas Externas, obligatorias, distribuidas en dos asignaturas de 6 ECTS, y el trabajo de fin de Máster, de 30 ECTS.

Breve descripción general de los módulos o materias de que constará el plan de estudios y cómo se secuenciarán en el tiempo.

Las asignaturas del máster se agrupan en tres materias, "**Enoturismo y Marketing**", "**Elaboración de vino**" y "**Patrimonio del vino**". En cada semestre se imparten asignaturas pertenecientes a las tres materias. A continuación, se describen brevemente las materias de que consta el plan de estudios.

El primer semestre del máster (S1) empieza en la Universidad Rovira i Virgili con cinco asignaturas optativas (3 ECTS cada una), de las cuales tiene que escoger un mínimo de dos (6 ECTS), que aportaran a los estudiantes los conocimientos para que puedan seguir con éxito los contenidos del máster. Así pues, las asignaturas "Adaptación a la Enología" y "Adaptación a la práctica enológica", de 3 ECTS cada una, se dirigen principalmente a los estudiantes con estudios previos en Ciencias Sociales o Humanidades (Turismo, Economía, Gestión de Empresas, etc.), con la finalidad de que adquieran una formación básica en enología y elaboración de vinos. Por otro lado, las asignaturas "Adaptación al Turismo", "Adaptación a la Economía y al Marketing" y "Adaptación a Geografía" de 3 ECTS cada una, se orientan a estudiantes que carezcan de conocimientos básicos en estas disciplinas. Estas asignaturas se cursarán de manera compactada durante las primeras semanas del primer semestre. La

elección de la asignatura a cursar dependerá de cuál sea el perfil y expediente académico previo del estudiante.

A continuación, los estudiantes cursan en la URV el primer bloque de asignaturas obligatorias (24 ECTS), pertenecientes a las diferentes materias del máster. En el caso de la materia **Enoturismo y marketing** *Wine Tourism and Marketing*, se imparten las asignaturas "Planificación y desarrollo sostenible del enoturismo" *Wine tourism sustainable planning and development* (6 ECTS) y "Marketing del Enoturismo" *Wine tourism marketing* (6 ECTS), con las que se forma a los estudiantes sobre las especificidades en el desarrollo sostenible del enoturismo (destinos, mercados, flujos, modelos y productos) y los principios del marketing del turismo, del vino y del enoturismo, respectivamente. La asignatura "Producción de vinos espumosos" *Sparkling Wine Production* (6 ECTS) de la materia **Producción del Vino** *Wine Making* aporta conocimientos teóricos y prácticos sobre la producción de vinos espumosos, la especialidad de la zona. En la materia **Patrimonio del vino** *Wine Heritage*, la asignatura "Patrimonio vitivinícola I: historia y territorios" *Wine Heritage I: history and territories* (3 ECTS) analiza las raíces históricas del vino, y la vinculación del vino con el territorio, el paisaje y las denominaciones geográficas, y "Patrimonio enoturístico: diseño de experiencias y herramientas de interpretación" *Wine tourism heritage: experience design and interpretation tools* (3 ECTS) permite explorar el uso del patrimonio en el diseño de experiencias, la utilidad de la narrativa o storytelling, así como el uso de herramientas de interpretación.

Durante el segundo semestre del primer curso (S2), impartido íntegramente en la Universidad de Burdeos (UBx), se programa el segundo bloque de asignaturas obligatorias, que consta de 30 ECTS. En este caso, las asignaturas de la materia **Marketing y Turismo** son "Gestión de empresas enoturísticas: hacia prácticas sostenibles" *Management of wine tourism firms: towards sustainable practices* (3 ECTS) y "Digitalización en el Enoturismo" *Digitalization of wine tourism* (6 ECTS), y aportan a los estudiantes conocimientos sobre la gestión de empresas vinculadas con el enoturismo y el diseño de estrategias de promoción y venta a través de las TIC. La asignatura de "Producción de vinos dulces y de crianza" *Aged and sweet wine production* (6 ECTS) de la materia **Producción de Vino** *Wine Making* se adapta a las especialidades de la zona de Burdeos y proporciona conocimientos teóricos y prácticos sobre la producción de vinos de crianza y dulces. Finalmente, la materia **Patrimonio del Vino** *Wine Heritage* incluye en este semestre la asignatura "Patrimonio del vino II: culturas y mercados del vino" *Wine heritage II: wine cultures and markets* (3 ECTS) analiza la relación entre la cultura del vino y su consumo, en diferentes regiones del mundo y también la asignatura "Tipicidades del vino, maridaje, servicio y degustación" *Wine typicalities, food matching and service, tasting* (6 ECTS) con la que los estudiantes adquirirán conocimientos sobre maridajes, el servicio de vino y la degustación. El primer curso acaba con unas "Prácticas académicas externas en Enoturismo" *Wine Tourism internship* (PEXT, 6 ECTS), en el que el estudiante se familiarizará y participará activamente en el diseño y desarrollo de actividades enoturísticas, que van a ser de gran utilidad para su formación y para poder realizar el Trabajo Final de Máster.

Posteriormente, la Universidad de Porto (UP) es la que imparte las materias obligatorias (30 ECTS) del primer semestre del segundo curso (S3). Los alumnos continúan su formación en **Marketing y turismo** con "Enoturismo inclusivo, sostenible y regenerativo" *Inclusive, sustainable and regenerative wine tourism* (3 ECTS), "Comportamiento enoturístico" *Wine Tourism behaviour* (3 ECTS) y "Comunicación enoturística" *Wine Tourism communication* (6 ECTS). La materia **Producción de Vino** *Wine Making*, en este caso incluye una asignatura dedicada a los vinos especiales de la zona, "Producción de vinos fortificados" *Fortified Wine Production* (6 ECTS), y se complementa con las "Prácticas Académicas Externas en Enología" *Practical winemaking* (6 ECTS) para familiarizar a los estudiantes con las prácticas de producción de vinos. En el ámbito de **Patrimonio del Vino** *Wine Heritage*, se imparten las asignaturas "Patrimonio vitivinícola III: regiones vitivinícolas de la UNESCO vs regiones del nuevo mundo" *Wine heritage III: UNESCO wine regions vs new world* (3 ECTS) y "Patrimonio enoturístico: eventos y gestión de proyectos" *Wine tourism heritage: events and project management* (3 ECTS).

En el último semestre (S4) se realizará una estancia para el desarrollo del Trabajo de Fin de Máster, de 30 ECTS, la cual se realizará en alguna de las empresas e instituciones vinculadas al mundo del enoturismo socias del Consorcio como, por ejemplo, bodegas, establecimientos y equipamientos enoturísticos, administraciones públicas o centros de investigación. El Trabajo de Fin de Máster será el resultado final de todo el programa, dónde los estudiantes tendrán que desarrollar un proyecto relacionado con las habilidades adquiridas durante el máster. Durante la estancia el estudiante interactuará con los responsables de la empresa u organización con el fin de desarrollar un proyecto enoturístico innovador, el cual será posteriormente defendido frente a un tribunal compuesto por especialistas en la materia. En el Trabajo de Fin de Máster se valorará tanto el contenido en sí mismo como la estructura, así como la capacidad de comunicación oral y escrita de los estudiantes en la defensa.

Cada una de las materias ha sido elaborada para que los alumnos puedan conseguir con éxito los resultados de aprendizaje enumerados en el apartado 2 de esta memoria. El contenido de los mismos y el método de enseñanza que se utilizará garantizarán la adquisición de dichas competencias. Dicho método de enseñanza será presencial, con una serie de metodologías y actividades consistentes en la impartición de clases magistrales, la realización de seminarios, asistencia a conferencias por parte de expertos del sector, prácticas de elaboración vino y vino espumoso, y un gran número de sesiones de cata y visitas/salidas, entre otras.

4.1.a) Resumen del plan de estudios

Tabla 4. Estructura del plan de estudios

Curso	Semestre	Número de créditos					Total semestre	Total curso
		FB	OB	OP	PAExt	TFG/M		
1.º	1S		24	6			30	60
	2S		24		6		30	
2.º	1S		24		6		30	60
	2S					30	30	
		0	72	6	12	30	120	120

Tabla 4a. Resumen del plan de estudios (estructura semestral)

	Semestre 1	Semestre 2
Curso 1	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Planificación y desarrollo sostenible del enoturismo (6) Márketing enoturístico (6) Patrimonio vitivinícola I: historia y territorios (3) Patrimonio enoturístico: diseño de experiencias y herramientas de interpretación (3) Producción de vinos espumosos (6) <p>Optativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Adaptación al turismo (3) Adaptación a la economía y al marketing (3) Adaptación a la Geografía (3) Adaptación a la Enología (3) Adaptación a la práctica enológica (3) 	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestión de empresas enoturísticas: hacia prácticas sostenibles (3) Digitalización en el enoturismo (6) Patrimonio vitivinícola II: culturas y mercados del vino (3) Tipicidades del vino, maridaje, servicio y cata (6) Producción de vinos dulces y de crianza (6) Prácticas Académicas Externas en Enoturismo (6)
	Semestre 3	Semestre 4
Curso 2	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Comportamiento enoturístico (3) 	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trabajo de Fin de Máster (30)

	<ul style="list-style-type: none">• Comunicación enoturística (6)• Producción de vinos fortificados (6)• Prácticas Académicas Externas en Enología (6)• Patrimonio enoturístico: eventos y gestión de proyectos (3)• Patrimonio vitivinícola III: regiones vitivinícolas de la UNESCO vs regiones del nuevo mundo (3)• Enoturismo inclusivo, sostenible y regenerador (3)	
--	--	--

4.1.b) Plan de estudios detallado

Tabla 5. Plan de estudios detallado

Materia 1: Enoturismo y márketing	
Número de créditos ECTS	39
Tipología	<i>Mixta (Obligatoria, Optativa, Prácticas Académicas Externas)</i>
Organización temporal	<i>Semestre nº1, semestre nº 2, semestre nº 3</i>
Modalidad	<i>Presencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>K1 Identificar los elementos clave relacionados con la industria del vino y el enoturismo, desde una perspectiva sostenible, responsable y competitiva.</p> <p>SE1 Diferenciar tipos de vino existentes y los procesos de producción vitivinícola, desde el tratamiento de la materia prima hasta la obtención del producto final.</p> <p>SE2 Traducir los retos y nuevas tendencias del sector a una estrategia enoturística innovadora, creando experiencias para los clientes, que sean inclusivas y respetuosas con el medio ambiente y la comunidad local.</p> <p>SE3 Integrar el contexto histórico, geográfico, cultural y social de las regiones productoras de vino en el diseño de productos y experiencias enoturísticas.</p>
Asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Adaptación al turismo. Optativa, S1, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Adaptación a la economía y al marketing. Optativa, S1, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Planificación y desarrollo sostenible del enoturismo. Obligatoria, S1, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Márketing enoturístico. Obligatoria, S1, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Gestión de empresas enoturísticas: hacia prácticas sostenibles. Obligatoria, S2, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Digitalización en el enoturismo. Obligatoria, S2, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Enoturismo inclusivo, sostenible y regenerador. Obligatoria, S3, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Comunicación enoturística. Obligatoria, S3, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Comportamiento enoturístico. Obligatoria, S3, 3 ECTS, inglés.</i>

Materia 2: Patrimonio del vino	
Número de créditos ECTS	24
Tipología	<i>Mixta (Obligatoria, Optativa)</i>
Organización temporal	<i>Semestre nº1, semestre nº 2, semestre nº 3</i>
Modalidad	<i>Presencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>K1 Identificar los elementos clave relacionados con la industria del vino y el enoturismo, desde una perspectiva sostenible, responsable y competitiva.</p> <p>SE1 Diferenciar tipos de vino existentes y los procesos de producción vitivinícola, desde el tratamiento de la materia prima hasta la obtención del producto final.</p> <p>SE2 Traducir los retos y nuevas tendencias del sector a una estrategia enoturística innovadora, creando experiencias para los clientes, que sean inclusivas y respetuosas con el medio ambiente y la comunidad local.</p> <p>SE3 Integrar el contexto histórico, geográfico, cultural y social de las regiones productoras de vino en el diseño de productos y experiencias enoturísticas.</p> <p>ST1 Formular valoraciones con la gestión eficiente de las TIC</p>
Asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Patrimonio vitivinícola I: historia y territorios. Obligatoria, S1, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Patrimonio enoturístico: diseño de experiencias y herramientas de interpretación. Obligatoria, S1, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Patrimonio vitivinícola II: culturas y mercados del vino. Obligatoria, S2, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Tipicidades del vino, maridaje, servicio y cata. Obligatoria, S2, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Patrimonio vitivinícola III: regiones vitivinícolas de la UNESCO vs regiones del nuevo mundo. Obligatoria, S3, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Patrimonio enoturístico: eventos y gestión de proyectos. Obligatoria, S3, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Adaptación a la Geografía. Optativa, S1, 3 ECTS, inglés.</i>

Materia 3: Producción de Vinos	
Número de créditos ECTS	24
Tipología	<i>Mixta (Obligatoria, Optativa)</i>
Organización temporal	<i>Semestre nº1, semestre nº 2, semestre nº 3</i>
Modalidad	<i>Presencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>K1 Identificar los elementos clave relacionados con la industria del vino y el enoturismo, desde una perspectiva sostenible, responsable y competitiva.</p> <p>SE1 Diferenciar tipos de vino existentes y los procesos de producción vitivinícola, desde el tratamiento de la materia prima hasta la obtención del producto final.</p>
Asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Adaptación a la Enología. Optativa, S1, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Adaptación a la práctica enológica. Obligatoria, S1, 3 ECTS, inglés.</i> • <i>Producción de vinos espumosos. Obligatoria, S1, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Producción de vinos dulces y de crianza. Obligatoria, S2, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Producción de vinos fortificados. Obligatoria, S3, 6 ECTS, inglés.</i>

Materia 4: Prácticas Académicas Externas	
Número de créditos ECTS	12
Tipología	<i>Prácticas académicas externas</i>
Organización temporal	<i>Semestre nº2, semestre nº3</i>
Modalidad	<i>Presencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>ST2 Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares Habilidades o destrezas</p> <p>ST3 Explicar información de forma clara y precisa, oralmente y por escrito, a todo tipo de audiencias Habilidades o destrezas</p> <p>COE1 Traducir los retos reales de la industria del vino y el enoturismo en los procesos operativos y de gestión de una organización vitivinícola y/o enoturística, teniendo en cuenta los principios de sostenibilidad y responsabilidad.</p> <p>COT1 Trabajar en equipos y en contextos complejos.</p> <p>COT2 Evaluar el propio proceso de aprendizaje para mejorar académica y profesionalmente.</p>
Asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prácticas académicas externas en enología. Prácticas académicas externas, S3, 6 ECTS, inglés.</i> • <i>Prácticas académicas externas en enoturismo. Prácticas académicas externas, S2, 6 ECTS, inglés.</i>

Materia 5: Trabajo de Fin de Máster	
Número de créditos ECTS	30
Tipología	<i>TFM</i>
Organización temporal	<i>Semestre nº 4</i>
Modalidad	<i>Presencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>ST1 Formular valoraciones con la gestión eficiente de las TIC</p> <p>ST2 Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares</p> <p>ST3 Explicar información de forma clara y precisa, oralmente y por escrito, a todo tipo de audiencias</p> <p>COE1 Traducir los retos reales de la industria del vino y el enoturismo en los procesos operativos y de gestión de una organización vitivinícola y/o enoturística, teniendo en cuenta los principios de sostenibilidad y responsabilidad.</p> <p>COT1 Trabajar en equipos y en contextos complejos.</p> <p>COT2 Evaluar el propio proceso de aprendizaje para mejorar académica y profesionalmente.</p> <p>COT3 Aplicar los principios y valores democráticos incluyendo la perspectiva de género.</p>
Asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Trabajo de fin de máster. TFM, S4,30 ECTS, inglés.</i>

4.2. Actividades y metodologías docentes

No aplica.

4.3. Sistemas de evaluación

No aplica.

5. Personal académico y de apoyo a la docencia

No aplica.

6. Recursos materiales e infraestructurales, prácticas y servicios

No aplica.

7. Calendario de implantación

7.1 Cronograma de implantación del título

La titulación se implantará, de forma progresiva, de acuerdo con la siguiente organización:

Curso académico	Máster Internacional en Transiciones e Innovaciones en Enoturismo
2016-17	Se implanta 1r curso
2017-18	Se implanta 2º curso

Se trata de un máster nuevo que no comporta la extinción de ningún otro grado.

8. Sistema de garantía de calidad

8.1 Sistema Interno de Garantía de la Calidad

Enlace:

[Garantía de la Qualitat | Facultad de Enología | Universitat Rovira i Virgili \(urv.cat\)](#)

9. Personas asociadas a la solicitud

9.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
Nombre:	Manuel	NIF:	47681287-X
1^{er} Apellido:	Suárez		
2^o Apellido:	Recio		
Teléfono móvil:	689188728		
Fax:	977 55 82 37		
Correo electrónico:	degafe@urv.cat		
Domicilio:	Universitat Rovira i Virgili C/Escorxador s/n		
Código postal:	43003	Municipio:	Tarragona
Provincia:	Tarragona		
Cargo:	Decano de la Facultad de Enología		
9.2 REPRESENTANTE LEGAL DE LA UNIVERSIDAD			
Nombre:	Iolanda	NIF:	43684659T
1^{er} Apellido:	Tortajada		
2^o Apellido:	Gimenez		
Teléfono móvil:	660285266		
Fax:	977559714		
Correo electrónico:	vr.qualitatacademica@urv.cat		
Domicilio:	Universitat Rovira i Virgili C/Escorxador s/n		
Código postal:	43003	Municipio:	Tarragona
Provincia:	Tarragona		
Cargo:	Vicerrectora de Política Académica y Calidad		
9.3 SOLICITANTE			
El SOLICITANTE DEL título es el <i>Responsable del título</i> , en caso que no se disponga de responsables indicar los datos del degà/na director/a.			
Nombre:	Gemma	NIF:	77834745P
1^{er} Apellido:	Beltrán		
2^o Apellido:	Casellas		
Teléfono móvil:	650052584		
Fax:	977558197		
Correo electrónico:	gemma.beltran@urv.cat		
Domicilio:	Universitat Rovira i Virgili C/Escorxador s/n		
Código postal:	43003	Municipio:	Tarragona
Provincia:	Tarragona		
Cargo:	Responsable del título		