



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA
GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: POLÍTICA VITIVINÍCOLA
Tipología: OBLIGATORIA
Grado: 2344 - MASTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO
Centro:
Curso: 1
Lengua principal de impartición:
Uso docente de otras lenguas:
Página web:

Código: 310836
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2023-24
Grupo(s): 40
Duración: Primer cuatrimestre
Segunda lengua:
English Friendly: N
Bilingüe: N

Profesor: JUAN SEBASTIAN CASTILLO VALERO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAMB/IDR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	2619	sebastian.castillo@uclm.es	Solicitar cita previa por correo electrónico
Profesor: DAVID MARTÍNEZ GRANADOS - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		David.MGranados@uclm.es	

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

No se han establecido

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB06	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
CB07	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
CB08	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.
E11	Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en política vitivinícola para poder diseñar e implementar los planes y estrategias vinculados a la articulación de la actuación pública en el sector e inferir mediante la investigación y el análisis complejo, los efectos que se derivan, para productores, empresas y mercados, de las nuevas reglamentaciones y los cambios en la política vitivinícola.
T05	Capacidad de interpretar artículos científicos y de buscar recursos para tener acceso a los resultados de la investigación realizada a nivel nacional e internacional

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

En esta materia de comercialización se estudian la investigación de mercados vitivinícolas, la segmentación de consumidores, las variables tácticas (precio y comunicación) y las variables estratégicas de marketing (producto y distribución), así como el diseño de estrategias de marketing específicas para el sector vitivinícola. Desde el punto de vista comercial, la importancia radica en que es la única actividad de la empresa que genera ingresos y para ello, la empresa debe de competir en mercados cada vez más maduros y exigentes. En la materia de Política Vitivinícola, se estudia y profundiza en la actuación pública vinculada al sector, y en analizar los efectos y consecuencias de la reglamentación, en los niveles comunitario, nacional y regional. Se estudiarán con detalle los nuevos objetivos e instrumentos derivados del nuevo escenario de la globalización, vinculados a la Organización Común de Mercados del vino de 2008, los Programas de Apoyo Nacional, periodos 2009-2013 y 2014-2018, así como los cambios derivados de la puesta en marcha de la nueva PAC para el horizonte 2015-2020. Se acometerá, asimismo, la problemática derivada para el comercio internacional del vino en función de las negociaciones comerciales, así como de las estrategias políticas y comerciales de la Unión Europea y los países emergentes, tanto como de las disposiciones de los principales países importadores, todo en el marco de la Organización Mundial del Comercio.

6. TEMARIO

- Tema 1: Introducción a la Regulación Pública y el Sector Vitivinícola**
- Tema 2: La PAC: orígenes y evolución**
- Tema 3: La PAC Actual: OCM 2008 y PASVE/Intervención Sectorial**
- Tema 4: Regulación Nacional en el sector del vino: Ley 24/2003**
- Tema 5: Normativa regional**
- Tema 6: La regulación mundial: OMC y acuerdos comerciales. Comercio Internacional del Vino**
- Tema 7: Las políticas vitivinícolas de terceros países**
- Tema 8: Desarrollo Rural y Cambio Climático en el sector vitivinícola**

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E11	1.33	33.25	S	N	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	T05	0.45	11.25	S	N	Se escogerán temas de actualidad para ser tratados en seminarios y talleres
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB07	0.22	5.5	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB10	1.8	45	S	N	
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes	CB07	0.3	7.5	S	N	El trabajo se expondrá en clase con una duración entre 30-60 minutos y se seguirá de un debate, preguntas, comentarios.
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB06	0.1	2.5	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB10	1.8	45	S	N	Los trabajos a presentar versarán sobre las regulaciones vitivinícolas en los distintos países del mundo, en el ámbito de su mercado interno y del comercio internacional (tanto exportadores como importadores). Deben seguir un esquema base, con los puntos fundamentales, que se señalará por el profesor: regulaciones propias, OTC, sistemas de gestión y distribución, etc. a lo que se podrá añadir aspectos que cada alumno considere de interés. El trabajo se expondrá en clase con una duración entre 30-60 minutos y se seguirá de un debate, preguntas, comentarios. Es requisito imprescindible ser un trabajo original y con citas exhaustivas de las fuentes empleadas.
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial:			2.4				Horas totales de trabajo presencial: 60
Créditos totales de trabajo autónomo:			3.6				Horas totales de trabajo autónomo: 90

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Presentación oral de temas	10.00%	0.00%	Exposición de temas asignados con valoración de su capacidad de trasladar a sus compañeros el aprendizaje conseguido
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Seguimiento de la participación en clase a través de cuestiones y debates sugeridos
Prueba final	0.00%	100.00%	Prueba final para validar que se hayan asimilado los conocimientos impartidos
Pruebas de progreso	40.00%	0.00%	Pruebas para corroborar la adquisición continua de los conocimientos desarrollados.
Elaboración de trabajos teóricos	40.00%	0.00%	Preparación de trabajos asignados respecto a la política vitivinícola y comercial de los países productores, exportadores e importadores.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Se evaluarán, mediante la realización de pruebas escritas, la asimilación de conceptos, conocimientos y procedimientos

En la elaboración de trabajos y en la presentación de los mismos, se tendrá en cuenta la capacidad de aplicación de técnicas, procedimientos, protocolos y resolución de problemas. De igual forma se valorará la capacidad para el desarrollo metodológico de la investigación aplicada.

Valoración de la participación continua y con aprovechamiento en clase.

Evaluación no continua:

Consistirá en un examen de los contenidos teórico-prácticos de todo el temario de la asignatura. El examen se desarrollará en la fecha y hora establecidos para las convocatorias oficiales.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Igual que los de la convocatoria ordinaria

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se seguirán los mismos criterios descritos para la evaluación "no continua" de la convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Tema 1 (de 8): Introducción a la Regulación Pública y el Sector Vitivinícola	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	6
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.6
Periodo temporal: primer semestre	
Tema 2 (de 8): La PAC: orígenes y evolución	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.25
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.5
Periodo temporal: primer semestre	
Tema 3 (de 8): La PAC Actual: OCM 2008 y PASVE/Intervención Sectorial	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: primer semestre	
Tema 4 (de 8): Regulación Nacional en el sector del vino: Ley 24/2003	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.75
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: primer semestre	
Tema 5 (de 8): Normativa regional	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: primer semestre	
Tema 6 (de 8): La regulación mundial: OMC y acuerdos comerciales. Comercio Internacional del Vino	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: primer semestre	
Tema 7 (de 8): Las políticas vitivinícolas de terceros países	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.75
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: primer semestre	
Tema 8 (de 8): Desarrollo Rural y Cambio Climático en el sector vitivinícola	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.25
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6

Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	12.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	45
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	4.9
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.25
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	12.25
	Total horas: 110.5

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
FEGA	Intervención Sectorial del Vino 2024-27 https://www.fega.gob.es/es/regulacion-mercados/sector-vitivinicola				2023	
MAPA	Plan Estratégico de la PAC España 2023-27 https://www.mapa.gob.es/es/pac/post-2020/el-pepac-de-espana-resumen-de-la-propuesta-dic-2021_tcm30-583992.pdf				2022	
Castillo J.S. y R. (coord.)	La economía del vino en España y en el Mundo https://www.publicacionescajamar.es/series-tematicas/economia/la-economia-del-vino-en-espana-y-en-el-mundo	Cajamar			2014	
BOE	Ley 24/2003 de la Viña y el Vino https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-13864-consolidado.pdf				2003	
Juan Sebastián Castillo (coord.)	El Mercado del Vino Reflexiones y propuestas de futuro https://books.google.es/books?id=MjXW4oFymtIC&pg=PA11&lpg=PA11&dq=sebastian+castillo+ocm+vino&source=bl&ots=eULtmkJD9&sig=ACfU3U1F4wkYCganjDm_yAfGn5B7f6z9gw&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwikurr6iMjqAhWB2uAKHZHeD3UQ6AEwA3oECAoQAQ#v=onepage&q=sebastian%20castillo%20ocm%20vino&f=false	Ediciones UCLM			2003	
MAPA	Potencial de producción vitícola https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/regulacion-de-los-mercados/realdecreto13382018queregulaelpotencialdeproduccionviticola_tcm30-499448.pdf				2018	
Comisión Europea	Reglamento UE 1150/2016 Programas Nacionales Vino https://www.aragon.es/documents/20127/674325/RGTO_1150_2016.pdf/543042ef-8af4-6539-da9f-2117201aa57e				2016	
MAPA	Plan APoyo al Sector Vitivinícola Español PASVE 2019-23 https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/regulacion-de-los-mercados/organizaciones-comunes-de-mercado-y-regimenes-de-ayuda/ocm-vitivinicola/programa-apoyo.aspx				2020	