

# Horarios y aulas

## Master en Dirección Turística



Facultad de Ciencias Sociales y de la  
Comunicación

## **MÁSTER EN DIRECCIÓN TURÍSTICA**

### **MÓDULO COMÚN**

Asignaturas:

DIRECCIÓN ESTRATÉGICAS DE EMPRESAS TURÍSTICAS (Aula 0.10-Edificio Aulario). Fechas: del 19/10/2020 al 3/11/2020.

HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS EN LAS ENCUESTAS TURÍSTICAS (Aula 0.11 - Edificio Aulario). Fechas: del 4/11/2020 al 18/11/2020.

HABILIDADES DIRECTIVAS (Aula 0.10-Edificio Aulario). Fechas: 19/11/2020 al 03/12/2020.

TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS (Aula 0.10 Edificio Aulario). Fechas: 09/12/2020 al 11/01/2021.

### **MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO**

La asignatura TERRITORIO Y TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS se impartirá en el Aula de Informática 0.3 - Edificio Multiusos. Fechas: del 03/03/2021 al 17/03/2021.

El resto de las asignaturas de este módulo se impartirán en el Seminario 1.7 del Edificio Multiusos. Fechas: del 12/01/2021 al 02/03/2021.

### **MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS**

Todas las asignaturas del módulo específico Dirección de Empresa se impartirán en el Aula 0.11 del Edificio Aulario). Fechas: del 12/01/2021 al 17/03/2021.

### **MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO**

Todas las asignaturas del módulo específico TURISMO ENOLÓGICO se impartirán en el Seminario 1.760 del Edificio Despachos y Seminarios. Fechas: del 12/01/2021 al 17/03/2021.

### **MÓDULO CIENTÍFICO**

La asignatura METODOLOGÍA CIENTÍFICA se impartirá en el Seminario 1.760 del Edificio despachos y Seminarios. Fechas: del 18/03/2021 al 13/04/2021.

Nota. Las fechas de las sesiones de los ponentes externos podrán modificarse por necesidades sobrevenidas en la agenda de los mismos, ajenas a la voluntad del coordinador /a de cada asignatura. En este caso, se avisará al alumnado.

# Módulo Común

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>MÓDULO BÁSICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE EMPRESAS TURÍSTICAS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361001</b>
<b>COORDINADORA</b>	<b>DRA. D<sup>a</sup>. MARGARITA RUÍZ RODRÍGUEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>Que los alumnos:</p> <p>Conozcan el proceso estratégico en las empresas turísticas</p> <p>Se acerquen a la realidad tomando contacto con profesionales del sector</p> <p>Valorar la información necesaria para tomar decisiones estratégicas en las empresas turísticas</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<p><b>DIRECCIÓN ESTRATÉGICA</b></p> <p>El proceso estratégico: análisis del sector, elección de la estrategia competitiva y corporativa; evaluación e implantación de las estrategias</p>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p><b>ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN CLASES: 10% ANALISIS DE UN CASO.</b> Los items evaluados son: Contenido y redacción (50%); Redacción y vocabulario (20%); Bibliografía empleada (10%); Presentación (10%).</p> <p><b>NOTA:</b> Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	

BASICA	CB7	Que los alumnos sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos amplios (o multidisciplinares) relacionados con el turismo.
BÁSICA	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.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
TRANSVERSAL	CT1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT8	Razonamiento crítico
ESPECIFICA	CE 3	Obtener las destrezas para desarrollar objetivos, estrategias y políticas comerciales
ESPECIFICA	CT 3a	Analizar desde un punto de vista estratégico el entorno de la empresa turística y su ámbito interno/externo
ESPECIFICA	CE 3b	Obtener información para orientar el proceso de formulación de estrategias en las
ESPECIFICA	CE 2a	Elaboración de proyectos de seguimiento, mantenimiento y vigilancia del sector turístico.

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	19/10/2020	Introducción al Proceso Estratégico	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
	S2	19/10/2020	Estrategias competitivas	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	19:00-21:00
	S3	20/10/2020	Estrategias corporativas	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
	S4	20/10/2020	Estrategias corporativas	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	19:00-21:00

	<b>S5</b>	21/10/2020	Implantación y control	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S6</b>	21/10/2020	Cambio estratégico	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S7</b>	22/10/2020	Implantación estratégica: Experiencia práctica	<b>D. César Gomez Paullada</b> DG Barceló Montecastillo Resort	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	22/10/2020	Implantación estratégica: Experiencia práctica	<b>D. César Gomez Paullada</b> DG Barceló Montecastillo Resort	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	26/10/2020	Estrategias corporativas: AMADEUS	<b>Dr. D. Juan Jesús García Sánchez</b> Head of Industry Affairs, European Union - Amadeus	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	26/10/2020	Estrategias corporativas: AMADEUS	<b>Dr. D. Juan Jesús García Sánchez</b> Head of Industry Affairs, European Union - Amadeus	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	27/10/2020	Formulación, implantación y control de estrategias	<b>D. Sacha Bernal Coates</b> <i>Strategic Designer (KIMIYA TACTICS)</i>	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	27/10/2020	Formulación, implantación y control de estrategias	<b>D. Sacha Bernal Coates</b> <i>Strategic Designer (KIMIYA TACTICS)</i>	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	28/10/2020	Gestión estratégica: Experiencia práctica	<b>Dr. D. Joan Enric Capellá i Cervera</b> Iberolat Consultoría Hotelera	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	28/10/2020	Gestión estratégica: Experiencia práctica	<b>Dr. D. Joan Enric Capellá i Cervera</b> Iberolat Consultoría Hotelera	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	29/10/2020	Estrategias corporativas: NH	<b>D. Emilio Suero Muñoz</b> Vice President F&B-Operations en NH Hotel Group	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	29/10/2020	Estrategias corporativas: NH	<b>D. Emilio Suero Muñoz</b> Vice President F&B-Operations en NH Hotel Group	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	03/11/2020	Tendencias futuras	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>

	<b>S18</b>	03/11/2020	Metodología del Caso	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
			SALIDA DE CAMPO: Visita al Barceló Montecastillo Resort	¿?	



<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>MÓDULO BÁSICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS EN LAS ENCUESTAS TURÍSTICAS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361003</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. JUAN ANTONIO GARCIA RAMOS</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Promover el estudio y la investigación</li> <li>2. Coadyuvar a que los alumnos pongan en práctica métodos, instrumentos y herramientas para el desarrollo y la gestión eficiente de actividades turísticas públicas o privadas</li> </ol>		
<b>CONTENIDOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo</li> <li>2. Estadística Turística Unidimensional</li> <li>3. Estadística Turística Bidimensional</li> <li>4. Modelos de Probabilidad en Turismo</li> <li>5. Inferencia Estadística Aplicada al Turismo</li> </ol>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>La distribución porcentual será la siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(a) Asistencia y participación en clases 10%</li> <li>(b) Resolución de casos prácticos 40%</li> <li>(c) Prueba de contenidos 50%</li> </ol> <p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	

BASICA	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 el turismo.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT8	Razonamiento crítico
TRANSVERSAL	CT10	Resolución de problemas
ESPECIFICA	CE3c	Conocer las principales herramientas estadística/informáticas mediante software adecuado y la metodología para su aplicación al sector .

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	04/11/2020	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo I	Dr. Juan Antonio García Ramos (juanantonio.garcia@uca.es)	16:30-18:30
	S2	04/11/2020	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo II	Dr. Juan Antonio García Ramos (juanantonio.garcia@uca.es)	19:00-21:00
	S3	05/11/2020	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo III	Dr. Juan Antonio García Ramos (juanantonio.garcia@uca.es)	16:30-18:30
	S4	05/11/2020	Estadística Turística Unidimensional I	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	19:00-21:00
	S5	09/11/2020	Estadística Turística Unidimensional II	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	16:30-18:30
	S6	09/11/2020	Estadística Turística Unidimensional III	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	19:00-21:00

	<b>S7</b>	10/11/2020	Estadística Turística Bidimensional I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	10/11/2020	Estadística Turística Bidimensional II	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	11/11/2020	Estadística Turística Bidimensional III	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	11/11/2020	Estadística Turística Bidimensional IV	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	12/11/2020	Modelos de Probabilidad en Turismo I	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	12/11/2020	Modelos de Probabilidad en Turismo II	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	16/11/2020	Modelos de Probabilidad en Turismo III	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	16/11/2020	Modelos de Probabilidad en Turismo IV	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	17/11/2020	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	17/11/2020	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo II	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	18/11/2020	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo III	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	18/11/2020	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo IV	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>MÓDULO BÁSICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>HABILIDADES DIRECTIVAS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361002</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>Proporcionar al alumnado los conocimientos, las habilidades y herramientas para su desempeño como futuros directivos en las organizaciones. Para ello, los estudiantes aprenderán a desarrollar habilidades tales como la comunicación, la negociación, la gestión de los conflictos y del tiempo, la gestión de equipos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis y valoración de ciertas habilidades directivas para un buen desarrollo personal y profesional.</li> <li>• Identificación y mejora del nivel de autoconocimiento.</li> <li>• Mejora de la comunicación.</li> <li>• Conocimiento y adquisición de habilidades importantes para la toma de decisiones, la relación con los demás, el trabajo en equipo en un entorno organizativo y la negociación.</li> <li>• Identificación de situaciones de conflicto y la gestión adecuada del mismo.</li> <li>• Valoración de la importancia de gestionar bien el tiempo.</li> </ul>		
<b>CONTENIDOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La inteligencia emocional en la empresa</li> <li>2. Comunicación efectiva</li> <li>3. Negociación</li> <li>4. Gestión de equipos de personas</li> <li>5. Gestión del tiempo</li> <li>6. Gestión de conflicto</li> <li>7. Otros temas de actualidad e interés</li> </ol>		

<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	Examen teórico parcial/final escrito. Examen teórico parcial/final oral. Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas. Defensa de trabajos/casos. Exposición de trabajos.	
	<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>	
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
BÁSICA	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 el turismo.
BÁSICA	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.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
TRANSVERSAL	CT1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
TRANSVERSAL	CT9	Reconocimiento a la diversidad y a la multiculturalidad.
TRANSVERSAL	CT11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar.
ESPECIFICA	CE3c	Conocer las principales herramientas estadística/informáticas mediante software adecuado y la metodología para su aplicación al sector .

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	19/11/2020	Lección inaugural. Introducción	José María Biedma Ferrer	16:30-18:30
	S2	19/11/2020	Lección inaugural. Introducción Inteligencia Emocional	José María Biedma Ferrer	19:00-21:00
	S3	23/11/2020	Gestión del cambio y resiliencia	Ramón Barrera Morales	16:30-18:30
	S4	23/11/2020	Gestión del cambio y resiliencia	Ramón Barrera Morales	19:00-21:00
	S5	24/11/2020	Trabajo en equipo y comunicación	Ramón Barrera Morales	16:30-18:30
	S6	24/11/2020	Trabajo en equipo y comunicación	Ramón Barrera Morales	19:00-21:00
	S7	25/11/2020	Inteligencia Emocional	José María Biedma Ferrer	16:30-18:30
	S8	25/11/2020	Inteligencia Emocional	José María Biedma Ferrer	19:00-21:00
	S9	26/11/2020	La competencia del conocimiento	Carmen Parrado Díaz	16:30-18:30
	S10	26/11/2020	La competencia del conocimiento	Carmen Parrado Díaz	19:00-21:00
	S11	30/11/2020	Inteligencia emocional: herramientas comportamientos DISC y Personal Motivators.	Josefina Montoro del Salto	16:30-18:30
	S12	30/11/2020	Inteligencia emocional: herramientas comportamientos DISC y Personal Motivators.	Josefina Montoro del Salto	19:00-21:00

	<b>S13</b>	01/12/2020	Gestión de quejas y reclamaciones	José María Biedma Ferrer	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	01/12/2020	Gestión de quejas y reclamaciones	José María Biedma Ferrer	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	02/12/2020	Creatividad	Ramón Barrera Morales	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	02/12/2020	Creatividad	Ramón Barrera Morales	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	03/12/2020	Ejercicios prácticos globales	José María Biedma Ferrer	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	03/12/2020	Ejercicios prácticos globales	José María Biedma Ferrer	<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>MÓDULO BÁSICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361004</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>D<sup>a</sup>. MARÍA DEL ROSARIO CABALLERO PÉREZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>Conocer y comprender la importancia de los sistemas de bases de datos en el sistema de información empresarial</p> <p>Conocer tecnología orientada a la gestión y toma de decisiones en la empresa: ERP y CRM.</p> <p>Conocer técnicas de gestión de proyectos y utilizar software de apoyo a la planificación de proyectos.</p> <p>Conocer y utilizar tecnologías aplicadas al e-Tourism.</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>Organización de la información. El sistema de información empresarial.</p> <p>Introducción al diseño, creación y explotación de la base de datos empresarial.</p> <p>Introducción a la tecnología orientada a la gestión y toma de decisiones en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ERP (enterprise Resource Planning, Sistema Integral de Gestión Empresarial).</li> <li>• CRM (Customer Relationship Management) y almacenes de datos: Software de fidelización del cliente.</li> <li>• Software de Gestión de Proyectos.</li> </ul> <p>Tecnologías aplicadas al e-Tourism:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Web, diseño y creación.</li> <li>• Promoción en la Web.</li> <li>• Posicionamiento en buscadores. Web 2.0 (RSS, Blogs, Redes sociales, etc.).</li> </ul>		

**SISTEMA DE  
EVALUACIÓN**

**ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:**

- Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas.
- Actividades en Aula Virtual. Defensa/Exposición de trabajos.
- Participación activa/colaboradora.
- Asistencia a las conferencias planificadas en la materia.
- Examen teórico final escrito (si el alumno no realiza las actividades/pruebas planificadas por curso).
- Examen práctico con ordenador (si el alumno no realiza las actividades/pruebas planificadas por curso).

**SISTEMA DE EVALUACIÓN POR CURSO:**

- Realización y superación de todas las **actividades** teórico/prácticas, trabajos y/o exposiciones planificadas (hasta el **70%** de la calificación final).
- Asistencia obligatoria a todas las **conferencias** planificadas y entrega de tareas (hasta el **20%** de la calificación final).
- **Participación** activa y asistencia regular a las **sesiones docentes** (hasta el **10%** de la calificación final)

**SISTEMA DE EVALUACIÓN FINAL** (*alumnos que no cumplan con las condiciones establecidas por curso*):

- Examen teórico final escrito: 50% de la calificación final.
- Examen práctico con ordenador: 50% de la calificación final.

**NOTA:** *Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.*

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:**

COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
TRANSVERSAL	CT1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CE3c	Conocer las principales herramientas estadística/informáticas mediante software adecuado y la metodología para su aplicación al sector

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	DÍA	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	MIÉR	09/12/2020	Organización de la información./ El sistema de información empresarial Introducción al diseño, creación y explotación de la base de datos empresarial	M <sup>a</sup> del Rosario Caballero Pérez (rosario.caballero@uca.es)	16:30-18:30
	S2	MIER	09/12/2020	Introducción a la tecnología orientada a la gestión y toma de decisiones en la empresa: • ERP: Sistema Integral de Gestión Empresarial..		19:00-21:00
	S3	JUEV	10/12/2020	Introducción a la tecnología orientada a la gestión y toma de decisiones en la empresa: • CRM y almacenes de datos: Software de fidelización del cliente. • Software de gestión de proyectos. • <b>Supuestos-ejercicios prácticos</b>	M <sup>a</sup> del Rosario Caballero Pérez	16:30-18:30
	S4	JUEV	10/12/2020			19:00-21:00
	S5	LUN	14/12/2020	<b>CONFERENCIA GUIDEO S. COOP. ANDALUZA.</b>	Luis López Lainez Cofundador Guideo S. Coop. Andaluza	16:30-18:30
	S6	LUN	14/12/2020			19:00-21:00
	S7	MAR	15/12/2020	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: • La Web, diseño y creación	Salvador Gutiérrez Salcedo (salvador.gutierrez@uca.es )	16:30-18:30
	S8	MAR	15/12/2020			19:00-21:00
	S9	MIER	16/12/2020	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: • La Web, diseño y creación	Salvador Gutiérrez Salcedo	16:30-18:30
	S10	MIER	16/12/2020	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: • <b>TALLER DISEÑO WEB: Supuesto-ejercicio práctico.</b>	Sara Balderas Díaz (sara.balderas@uca.es )	19:00-21:00
	S11	JUEV	17/12/2020	<b>CONFERENCIA BOOKING FAX Technologies</b>	Manuel Jesus Román Estrade Responsable de Programación e Infraestructura Informática (Booking g Fax)	16:30-18:30
	S12	JUEV	17/12/2020			19:00-21:00

	<b>S13</b>	LUN	21/12/2020	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: • <b>TALLER DISEÑO WEB: Supuesto-ejercicio práctico.</b>	Sara Balderas Díaz	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	LUN	21/12/2020	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: • Web 2.0 (RSS, Blogs, Redes sociales, etc.) • E-marketing. Promoción en la Web..	<b>Manuel Fernández Barcell</b> <a href="mailto:manuel.barcell@uca.es">manuel.barcell@uca.es</a>	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	MAR	22/12/2020	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: • Posicionamiento en buscadores. Conceptos sobre seguridad	Manuel Fernández Barcell	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	MAR	22/12/2020	• <b>Ejercicios/exposiciones de trabajos.</b> <b>EVALUACIÓN</b>		<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	LUN	11/01/2021	<b>CONFERENCIA SEGITTUR</b>	<b>Luis Javier Gadea Lucas</b> Gerente. Dirección de Investigación, Desarrollo e Innovación Turística SEGITTUR	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	LUN	11/01/2021			<b>19:00-21:00</b>

# Gestión Integral del Patrimonio Turístico

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN SOSTENIBLE DE LOS DESTINOS TURÍSTICOS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361103</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. JOSÉ ANTONIO LÓPEZ SÁNCHEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>1.-Promover el análisis de los recursos patrimoniales para la planificación integral de los destinos desde el punto de vista turístico.  2.-Generar y desarrollar nuevos conocimientos y métodos de planificación turística a través de una gestión sostenible e integral.  3.-Contribuir al desarrollo de modelos de planificación participativa relacionada con el sector turístico</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>1. Análisis geográfico del patrimonio turístico  2. Fuentes de información territorial e indicadores para el análisis de los recursos turísticos.  3. Planificación y gestión integradas de áreas turísticas  4. Buenas prácticas en Andalucía</p>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>Conjunto de pruebas tanto orales como escritas que desarrollarán los alumnos a lo largo de la materia tanto de manera individual como grupal.</p> <p>Trabajos escritos realizados por el estudiante: 40%  Exposiciones y/o defensas de ejercicios, temas y trabajos: 20%  Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas, seminarios, tutorías y otras actividades complementarias: 40%</p> <p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	

BASICA	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 el turismo.
BÁSICA	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.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar.
ESPECIFICA	CE1a	Elaboración de Planes o Programas demandados por las Empresas y las Administraciones Públicas implicadas en el sector turístico
ESPECIFICA	CE1c	Análisis de problemas socio-culturales-ambientales complejos.
ESPECIFICA	CE1d	Alcanzar las capacidades para una Dirección, Gestión y Planificación sostenible

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	12/01/2021	INTRODUCCION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	16:30-18:30
	S2	12/01/2021	INTRODUCCION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	19:00-21:00
	S3	13/01/2021	PLANIFICACION GIAL 1	JAVIER GARCIA SANABRIA	16:30-18:30
	S4	13/01/2021	PLANIFICACION GIAL 1	JAVIER GARCIA SANABRIA	19:00-21:00
	S5	14/01/2021	PLANIFICACION GIAL 2	JAVIER ONETTI	16:30-18:30
	S6	14/01/2021	PLANIFICACION GIAL 2	JAVIER ONETTI	19:00-21:00
	S7	18/01/2021	PLANIFICACION GIAL 3	PEDRO ARENAS	16:30-18:30

	<b>S8</b>	18/01/2021	PLANIFICACION GIAL 3	PEDRO ARENAS	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	19/01/2021	PLANIFICACION Y GESTION1	ENRIQUE NAVARRO	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	19/01/2021	PLANIFICACION Y GESTION1	ENRIQUE NAVARRO	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	20/01/2021	PLANIFICACION Y GESTION DE ESPACIOS INTERIORES	FRANCISCO CEBRIAN	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	20/01/2021	PLANIFICACION Y GESTION DE ESPACIOS INTERIORES	FRANCISCO CEBRIAN	<b>19:00-21:00</b>
		<b>S13</b>	21/01/2021	SMART TOURISM PLANNING ¿UN NUEVO ENFOQUE DE GESTIÓN DE DESTINOS?	JOSEP IVARS
<b>S14</b>		21/01/2021	SMART TOURISM PLANNING ¿UN NUEVO ENFOQUE DE GESTIÓN DE DESTINOS?	JOSEP IVARS	<b>19:00-21:00</b>
<b>S15</b>		25/01/2021	PLANIFICACION Y GESTION CALIDAD	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	<b>16:30-18:30</b>
<b>S16</b>		25/01/2021	PLANIFICACION Y GESTION CALIDAD	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	<b>19:00-21:00</b>
<b>S17</b>		26/01/2021	EVALUACION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	<b>16:30-18:30</b>
<b>S18</b>		26/01/2021	EVALUACION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>GESTIÓN DEL PATRIMONIO ETNOGRÁFICO</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361101</b>
<b>COORDINADORA</b>	<b>DRA. D<sup>a</sup>. BEATRIZ SÁNCHEZ HITA</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	El curso tiene como objetivos fundamentales sensibilizar al alumno respecto al patrimonio etnológico y a las nuevas exigencias del turismo cultural, así como dotarlo de herramientas básicas para poder desarrollar sus conocimientos en forma de iniciativa empresarial en los sectores del turismo cultural, turismo patrimonial y turismo gastronómico.		
<b>CONTENIDOS</b>	Conceptos fundamentales: patrimonio etnológico, patrimonio cultural inmaterial, diversidad cultural, etnocentrismo, identidad cultural, desarrollo sostenible, puesta en valor del pci. Catalogación y documentación del patrimonio etnológico. La carta etnográfica y el turismo cultural. Difusión y comercialización de la cultura popular. Gestión privada y gestión pública del patrimonio etnológico. Estrategias empresariales vinculadas al pci. Ética y responsabilidad social en los usos del patrimonio inmaterial.		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	Asistencia y participación en clases 10% Resolución de casos prácticos 40% Prueba de contenidos 50%		
	NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	

BÁSICA	CB7	Aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos vinculados al turismo
BÁSICA	CB8	Integrar conocimientos y plantear reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la puesta en valor del patrimonio
BÁSICA	CB9	Saber comunicar conclusiones a públicos especializados y no especializados
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación
TRANSVERSAL	CT4	Compromiso ético.
TRANSVERSAL	CT6	Espíritu emprendedor
TRANSVERSAL	CT9	Reconocimiento de la diversidad y de la multiculturalidad
ESPECÍFICA	CE1a	Elaboración de planes o programas demandados por empresas o instituciones públicas vinculadas a la protección y puesta en valor del patrimonio etnológico
ESPECÍFICA	CE1b	Dirección de proyectos turísticos para alcanzar un desarrollo sostenible
ESPECÍFICA	CE2a	Elaboración de proyectos de seguimiento, mantenimiento y vigilancia del sector turístico
ESPECÍFICA	CE2c	Elaboración de proyectos para la reducción de la vulnerabilidad de las actuaciones del sector sobre el medio ambiente

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	<b>S1</b>	27/01/2021	Presentación del curso	Beatriz Sánchez Hita beatriz.sanchez@uca.es	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S2</b>	27/01/2021	Patrimonio y patrimonialización	Beatriz Sánchez Hita	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S3</b>	01/02/2021	Evolución del concepto de patrimonio cultural. Legislación sobre patrimonio etnológico. El patrimonio inmaterial: nuevos bienes, antiguas reflexiones.	Aniceto Delgado Méndez <a href="mailto:aniceto.delgado@juntadeandalucia.es">aniceto.delgado@juntadeandalucia.es</a>	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S4</b>	01/02/2021	La documentación del patrimonio etnológico. Propuestas y criterios metodológicos.	Aniceto Delgado	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S5</b>	02/02/2021	La gestión del patrimonio etnológico.	Aniceto Delgado	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S6</b>	02/02/2021	Reflexiones críticas sobre el proceso de clasificación y de identificación de bienes etnográficos de interés patrimonial: natural, material e inmaterial.	Aniceto Delgado	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S7</b>	03/02/2021	Inventarios de patrimonio etnológico: el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental.	Aniceto Delgado	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	03/02/2021	Introducción al trabajo de campo: recogida de materiales etnológicos de interés patrimonial	Aniceto Delgado	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S9</b>	04/02/2021	La documentación del patrimonio inmaterial: rituales festivos y oficios artesanos.	Aniceto Delgado	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	04/02/2021	La documentación del patrimonio inmaterial: modos de expresión y alimentación.	Aniceto Delgado	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	08/02/2021	Patrimonio etnológico, memoria histórica y memoria cultural. Diseño de rutas de interés patrimonial	Beatriz Sánchez Hita	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	08/02/2021	Tradiciones orales y artes escénicas: catalogación e interpretación del patrimonio etnológico inmaterial.  Reflexiones, críticas y controversias desde el siglo XIX hasta la actualidad.	Beatriz Sánchez Hita	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	09/02/2021	Ética y responsabilidad en el trabajo de campo ¿De quién es el patrimonio? Identidad, nacionalismo, exclusión  Conservación y vitalidad (dinamismo) cultural.	Beatriz Sánchez Hita	<b>16:30-18:30</b>

	<b>S14</b>	09/02/2021	Trabajo de campo. En busca de la identidad. De lo singular a lo colectivo.	Beatriz Sánchez Hita	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	10/02/2021	Herramientas para la documentación gráfica del patrimonio etnológico (fotografía y dibujo).	Aniceto Delgado	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	10/02/2021	Herramientas para la documentación audiovisual del patrimonio etnológico.	Aniceto Delgado	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	11/02/2021	Trabajo de campo: de la teoría a la práctica.	Aniceto Delgado	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	11/02/2021	Trabajo de campo: de la teoría a la práctica.	Aniceto Delgado	<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>GESTIÓN TURÍSTICA DEL PATRIMONIO HITÓRICO</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361102</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. JOSÉ JUAN DIAZ RODRÍGUEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	Acercamiento al alumnado del Patrimonio Histórico y Arqueológico desde todas sus perspectivas (deontológica, jurídica, teórica, práctica) y en diferentes ámbitos (municipal, autonómico, internacional) con especial énfasis en el análisis de caso de proyectos exitosos de puesta en valor y disfrute social en el ámbito del Estrecho de Gibraltar que pueden ser entendidos como modélicos, generadores de recursos y susceptibles de explotación turística.		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>1.- EL PATRIMONIO HISTÓRICO. UNA PERSPECTIVA ACTUAL</p> <p>1.1.- Problemática, polimorfismo y nomenclatura</p> <p>1.2.- Legislación básica (del ámbito internacional al municipal)</p> <p>2.- EL CICLO DE GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO HISTÓRICO</p> <p>2.1.- La Investigación en el PH. Una perspectiva interdisciplinar</p> <p>2.2.- De la protección patrimonial. Técnicas y estrategias</p> <p>2.3.- Conservación/Restauración del Patrimonio Histórico. Una guía básica</p> <p>2.4.- Difusión de nuestro legado. Museología/museografía y exposiciones</p> <p>3.- ARQUEOLOGÍA Y PATRIMONIO EN EL CÍRCULO DEL ESTRECHO (ANDALUCÍA, CEUTA y MARRUECOS)</p> <p>3.1.- Órganos de tutela, gestión, planificación y evaluación en ámbito regional</p> <p>3.2.- Categorías y figuras jurídicas según la Ley de Patrimonio Histórico de Andalucía</p> <p>3.3.- Análisis de casos I: Museos provinciales, municipales y temáticos</p> <p>3.4.- Análisis de casos II: Yacimientos y Centros de Interpretación</p> <p>3.5.- Análisis de casos III: Rutas patrimoniales</p>		

<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>4.- VULNERABILIDADES DEL PATRIMONIO HISTÓRICO-ARTÍSTICO</p> <p>4.1- La transformación histórica</p> <p>4.2- La transformación económica: rentabilidad y usos</p> <p>4.3- La transformación interpretativa: la “espectacularización” del PH</p> <p>4.4- Desuso y desconocimiento como factores de vulnerabilidad</p> <p>5.- PATRIMONIO HISTÓRICO-ARTÍSTICO Y SOSTENIBILIDAD</p> <p>5.1- Valor económico: Industria cultural: factor contemporáneo añadido.</p> <p>5.2- Valor cultural: identidad histórica de los grupos sociales: diversidad</p> <p>5.3- Legislación y sentido actual del Patrimonio</p> <p>6.- DIFUSIÓN DEL PH</p> <p>6.1- La interpretación del PH: algunas técnicas y sentido de la interpretación</p> <p>6.2- Recursos Museológicos: Recursos del entorno próximo y medio</p> <p>6.3- Espacios culturales: concepto de mayor extensión que el museo y que genera mayor diversidad</p> <p>6.4- La ciudad como contenedor histórico</p> <p>Para la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta tanto la asistencia y participación activa en las clases teóricas y prácticas (25%), como la calificación que se obtenga de la memoria de actividades que debe incluir una valoración crítica de todo lo desarrollado en la asignatura (25%), así como del resultado del examen de contenidos teórico/práctico que será tipo test (50%).</p> <p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>
------------------------------	---

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:**

COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BÁSICA	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 el turismo.
BÁSICA	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.
BÁSICA	CB10	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.

TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar.
ESPECIFICA	CE1a	Elaboración de Planes o Programas demandados por las Empresas y las Administraciones Públicas implicadas en el sector turístico.
ESPECIFICA	CE1c	Análisis de problemas socio-culturales-ambientales complejos.
ESPECIFICA	CE1d	Alcanzar las capacidades para una Dirección, Gestión y Planificación sostenible.

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	15/02/2021	Presentación de la asignatura El Patrimonio histórico, una perspectiva actual (I). Problemática, polimorfismo y nomenclatura	José Juan Díaz Rodríguez	16:30-18:30
	S2	15/02/2021	El Patrimonio histórico, una perspectiva actual (II). Legislación básica.	José Juan Díaz Rodríguez	19:00-21:00
	S3	16/02/2021	Gestión y Difusión del Patrimonio (I).	José Juan Díaz Rodríguez	16:30-18:30
	S4	16/02/2021	Gestión y Difusión del Patrimonio (II).	José Juan Díaz Rodríguez	19:00-21:00
	S5	17/02/2021	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (I)	Manuel Parodi Álvarez	16:30-18:30
	S6	17/02/2021	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (II)	Manuel Parodi Álvarez	19:00-21:00
	S7	18/02/2021	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (I)	Manuel Parodi Álvarez	16:30-18:30
	S8	18/02/2021	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (II)	Manuel Parodi Álvarez	19:00-21:00

	<b>S9</b>	22/02/2021	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho (I). Museos	José Ángel Expósito Álvarez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	22/02/2021	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho (II). Rutas patrimoniales	José Ángel Expósito Álvarez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	23/02/2021	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho (III). Yacimientos y Centros de Interpretación	José Ángel Expósito Álvarez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	23/02/2021	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho (IV). Yacimientos y Centros de Interpretación	José Ángel Expósito Álvarez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	24/02/2021	Gestión y Difusión del Patrimonio en ámbito municipal (I).	José Juan Díaz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	24/02/2021	Gestión y Difusión del Patrimonio en ámbito municipal (II).	José Juan Díaz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	25/02/2021	El Ciclo de la Gestión Integral del Patrimonio. Análisis de casos (I).	José Juan Díaz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	26/02/2021	El Ciclo de la Gestión Integral del Patrimonio. Análisis de casos (II).	José Juan Díaz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17<sup>1</sup></b>	26/02/2021	El Ciclo de la Gestión Integral del Patrimonio. Análisis de casos (III).	José Juan Díaz Rodríguez	<b>10:00-12:00</b>
	<b>S18</b>	26/02/2021	Evaluación	José Juan Díaz Rodríguez	<b>12:00-14:00</b>

<sup>1</sup> Las sesiones S17 y S18 estaban planteadas oficialmente para el día 2 de marzo de 2021. Por problemas de agenda del profesor que imparte esa docencia y con el visto bueno de la totalidad del alumnado, se adelanta esta clase al día 26 de febrero (viernes) en horario matinal. A pesar de ser festivo en el Campus de Jerez, la docencia se puede desarrollar sin ningún tipo de incidencia al ser en formato online a través de la herramienta de google-meet alojada en el campus virtual de la asignatura.

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>TERRITORIO Y TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361104</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. MANUEL ARCILA GARRIDO</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>Objetivo Básico: Conocer la relación entre la ordenación del territorio, el desarrollo sostenible y la actividad turística</p> <p>Objetivos secundarios: 1. Conocer los conceptos básicos de ordenación del territorio y desarrollo sostenible. 2. Conocer tipologías turísticas y su impacto territorial. 3. Conocer la gestión turística en España y Andalucía. 4. Utilizar herramientas para la gestión territorial del turismo.</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>Introducción a la Ordenación del Territorio.</p> <p>El concepto de Desarrollo sostenible.</p> <p>Tipologías turísticas</p> <p>Herramienta para la planificación turística: SIG y Cartografía</p>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p><b>Actividad</b></p> <p>Participación/asistencia</p> <p>Realización de actividades en Clase</p> <p>Memoria Salida de Campo</p> <p>Memoria de las sesiones</p>	<p><b>Sesión</b></p> <p>Todas las sesiones</p> <p>Sesión S9, S16, S17 y S18</p> <p>S11 y S12</p> <p>S3, S4, S10, S13 y S14</p>	<p><b>Porcentaje</b></p> <p>15 %</p> <p>40 %</p> <p>20 %</p> <p>25 %</p>
<p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	

BÁSICA	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 el turismo.
BÁSICA	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.
BÁSICA	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.
TRANSVERSAL	TR1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.
TRANSVERSAL	TR2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	TR11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar
TRANSVERSAL	CE1b	Dirección de Proyectos turísticos para alcanzar un desarrollo sostenible
TRANSVERSAL	CE1e	Desarrollo de métodos para alcanzar aptitudes sostenibles para una gestión empresarial/patrimonial integral

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	03/03/2021	Introducción Turismo y Territorio	Dr. Manuel Arcila Garrido	16:30-18:30
	S2	03/03/2021	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. Pedro Arenas Granados	19:00-21:00
	S3	04/03/2021	La gestión en la Ordenación del Territorio	Dr. Pedro Arenas Granados	16:30-18:30
	S4	04/03/2021	La actividad turística en la O.T	Dr. Pedro Arenas Granados	19:00-21:00

	<b>S5</b>	08/03/2021	Las rutas culturales como instrumento de desarrollo turístico de los territorios. Acciones públicas y estrategias colaborativas"	Dr. Manuel Ceballos Moreno	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S6</b>	08/03/2021	Las rutas culturales como instrumento de desarrollo turístico de los territorios. Acciones públicas y estrategias colaborativas"	Dr. Manuel Ceballos Moreno	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S7</b>	09/03/2021	El Impactos económicos, socio-culturales y territoriales del turismo;	D. Manuel Ángel González Fustegueras	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	09/03/2021	Los conceptos del patrimonio histórico y urbano, valores, naturalezas, riesgos, fortalezas y debilidades para el turismo	D. José M <sup>a</sup> Esteban González	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	10/03/2021	El Plan de Turismo Sostenible de Andalucía	D. Rodrigo Valdecantos Dema	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	10/03/2021	El Plan de Turismo Sostenible de Andalucía	D. Rodrigo Valdecantos Dema	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	11/03/2021	La Industria de cruceros	D <sup>a</sup> Gema Rosso	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	11/03/2021	Los SIG aspectos teóricos y conceptuales	Dr. Manuel Arcila Garrido	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	15/03/2021	Prácticas de SIG	D. David Benítez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	15/03/2021	Prácticas de SIG	D. David Benítez	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S15</b>	16/03/2021	Prácticas de SIG	D. David Benítez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	16/03/2021	Prácticas de SIG	D. David Benítez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	17/03/2021	Salida de Campo	Dr. Manuel Arcila Garrido	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	17/03/2021	Salida de campo	Dr. Manuel Arcila Garrido	<b>19:00-21:00</b>

# Dirección de Empresas

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>DIRECCIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA EN EL SECTOR TURÍSTICO</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361201</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. SEBASTIÁN SOTOMAYOR GONZÁLEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>El objetivo es formar profesionales del sector turístico capaces de enfrentar la toma de decisiones en el área financiera de una empresa turística. Este objetivo se puede desglosar en los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las diferentes fuentes de la financiación empresarial tanto a corto como a largo plazo y saber determinar su coste para la empresa.</li> <li>• Diseñar y aplicar una estrategia financiera, mediante la combinación de recursos que minimice el coste de capital de la empresa.</li> <li>• Aplicar las técnicas de análisis de las inversiones empresariales teniendo en cuenta el contexto impositivo y el riesgo.</li> </ul> <p>Determinar la factibilidad económica y financiera de un proyecto de inversión.</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>-Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.          -Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo. Análisis del coste. Estructura financiera óptima.          -Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico-financiera de proyectos.</p>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>Examen teórico-práctico escrito. 60%          Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas. 30%          Asistencia a clase 10%</p> <p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	

BASICA	CB6	Que los alumnos posean y comprendan conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
BÁSICA	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
TRANSVERSAL	CT1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT10	Resolución de problemas
TRANSVERSAL	CE1b	Dirección de Proyectos turísticos para alcanzar un desarrollo sostenible

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	12/01/2021	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	16:30-18:30
	S2	12/01/2021	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	19:00-21:00
	S3	13/01/2021	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	16:30-18:30

	<b>S4</b>	13/01/2021	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S5</b>	14/01/2021	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S6</b>	14/01/2021	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S7</b>	18/01/2021	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	18/01/2021	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	19/01/2021	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	19/01/2021	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo	Sebastián Sotomayor González	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S11</b>	20/01/2021	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	20/01/2021	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	21/01/2021	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	21/01/2021	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	25/01/2021	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	25/01/2021	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	26/01/2021	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	26/01/2021	Evaluación	Sebastián Sotomayor González	<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL RENDIMIENTO (REVENUE MANAGEMENT)</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361202</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. ANTONIO RAFAEL RAMOS RODRIGUEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>El objetivo fundamental de esta materia es proporcionar conocimientos y habilidades de gestión que permitan al alumno aplicar los procesos y técnicas propias del Revenue Management en establecimientos de alojamiento turístico.</p> <p>En particular, se pretende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Dar a conocer los orígenes del RM</li> <li>-Definir el RM como una filosofía de gestión basada en cuatro elementos fundamentales: producto, cliente, tiempo y precio</li> <li>-Describir los requisitos de una actividad económica para ser susceptible de aplicarle las técnicas de RM</li> <li>-Calcular e interpretar los indicadores de medición del rendimiento de la gestión hotelera.</li> <li>-Valorar los beneficios potenciales e inconvenientes de aplicar RM en una organización</li> <li>-Conocer las diferentes formas de comercialización en el sector hotelero tras la gran revolución que ha supuesto Internet</li> <li>-Explicar la importancia que tiene recoger y analizar datos de demanda de clientes para hacer una previsión de ventas</li> <li>-Conocer las herramientas de RM para realizar un seguimiento de la demanda y el inventario histórico, actual y futuro de sus habitaciones</li> <li>-Analizar cómo las previsiones de demanda afectan a las decisiones sobre la fijación de precios</li> <li>-Identificar información específica acerca de los productos, los procesos y los resultados comerciales de sus competidores.</li> <li>-Analizar las estrategias de precios de la competencia.</li> <li>-Conocer el posicionamiento de los productos de la competencia y utilizar esa información como base para establecer objetivos y estrategias en la propia empresa.</li> <li>-Valorar la importancia de la segmentación en el proceso de RM</li> <li>-Analizar la estructura del mercado hotelero y determinar que segmentos lo integran.</li> <li>-Caracterizar los segmentos habituales identificados en la actividad hotelera</li> <li>-Aplicar estrategias comerciales diferenciadas para cada segmento de mercado</li> <li>-Reconocer la importancia que el pricing tiene dentro de las funciones del RM</li> <li>-Aplicar técnicas de pricing como una de las palancas estratégicas del RM</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Analizar los factores que determinan la dinámica de precios</li> <li>-Definir estructuras tarifarias coherentes para maximizar los ingresos</li> <li>-Aplicar técnicas de gestión de la capacidad como la otra palanca estratégica del RM</li> <li>-Aplicar restricciones de venta para maximizar los ingresos</li> <li>-Extender la aplicación de los conceptos aprendidos a la gestión de otro tipo de actividades relacionadas con el turismo</li> </ul>	
<b>CONTENIDOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antecedentes y marco teórico</li> <li>2. El nuevo entorno de la comercialización hotelera</li> <li>3. Revenue Management (forecasting, benchmarking, segmentación, pricing y gestión de la capacidad).</li> <li>4. Modelo de Implementación.</li> <li>5. Aplicaciones en otros sectores</li> </ol>	
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>Se seguirá un sistema de evaluación continua. Las actividades prácticas realizadas durante el desarrollo del curso supondrán el 60% de la calificación final y serán propuestas y evaluadas por los ponentes. El examen teórico-práctico que se realizará al finalizar el módulo supondrá el 30%. El 10% restante se obtendrá por la asistencia y participación activa en clase.</p> <p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>		
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
BÁSICA	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 el turismo.
BÁSICA	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.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
BÁSICA	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.
TRANSVERSAL	CT1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.

TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT4	Compromiso ético
TRANSVERSAL	CT5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
TRANSVERSAL	CT7	Liderazgo
TRANSVERSAL	CT8	Razonamiento crítico
TRANSVERSAL	CT10	Resolución de problemas
TRANSVERSAL	CT11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar
ESPECIFICA	CE1b	Dirección de Proyectos turísticos para alcanzar un desarrollo sostenible.
ESPECIFICA	CE1c	Análisis de problemas socio-ambientales complejos
ESPECIFICA	CE1e	Desarrollo de métodos para alcanzar aptitudes sostenibles para una gestión empresarial integral

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	27/01/2021	FUNDAMENTOS DE REVENUE MANAGEMENT	Dra. D <sup>a</sup> . Pilar Talón Balletero (Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	16:30-18:30
	S2	27/01/2021	FUNDAMENTOS DE REVENUE MANAGEMENT	Dra. D <sup>a</sup> . Pilar Talón Balletero (Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	19:00-21:00
	S3	01/02/2021	BENCHMARKING	D. Pedro Pavón Mayo (Corporate Revenue Manager en Eurostars Hotel Company)	16:30-18:30
	S4	01/02/2021	BENCHMARKING	D. Pedro Pavón Mayo (Corporate Revenue Manager en Eurostars Hotel Company)	19:00-21:00

<b>S5</b>	02/02/2021	PRICING	D. Pedro Pavón Mayo (Corporate Revenue Manager en Eurostars Hotel Company)	<b>16:30-18:30</b>
<b>S6</b>	02/02/2021	PRICING	D. Pedro Pavón Mayo (Corporate Revenue Manager en Eurostars Hotel Company)	<b>19:00-21:00</b>
<b>S7</b>	03/02/2021	FORECASTING	D. Juan Manuel Márquez (Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL)	<b>16:30-18:30</b>
<b>S8</b>	03/02/2021	FORECASTING	D. Juan Manuel Márquez (Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL)	<b>19:00-21:00</b>
<b>S9</b>	04/02/2021	INVENTORY MANAGEMENT	D. Juan Manuel Márquez (Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL)	<b>16:30-18:30</b>
<b>S10</b>	04/02/2021	INVENTORY MANAGEMENT	D. Juan Manuel Márquez (Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL)	<b>19:00-21:00</b>
<b>S11</b>	08/02/2021	APLICACIONES INFORMÁTICAS DE REVENUE MANAGEMENT: BEONPRICE	D. Guillermo Pérez Royo Responsable de ventas y contratación en España de BEONPRICE	<b>16:30-18:30</b> <b>Aula informática 0.3 del Edificio Multiusos</b>
<b>S12</b>	08/02/2021	APLICACIONES INFORMÁTICAS DE REVENUE MANAGEMENT: BEONPRICE	D. Guillermo Pérez Royo Responsable de ventas y contratación en España de BEONPRICE	<b>19:00-21:00</b> <b>Aula informática 0.3 del Edificio Multiusos</b>
<b>S13</b>	<b>05/05/2021</b>	SHERRYGOLF JEREZ: SEMINARIOS, VISITA INSTALACIONES Y MASTERCLASS	D <sup>a</sup> . María Luz Gutiérrez Abad Directora Comercial Sherrygolf Jerez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S14</b>	<b>05/05/2021</b>		D. Emilio Lustau Director General de Sherry Golf Jerez	<b>19:00-21:00</b>
<b>S15</b>	09/02/2021	REVENUE MANAGEMENT EN CAMPOS DE GOLF	Dr. D. Antonio R. Ramos Rodríguez (Responsable del módulo, Universidad de Cádiz)	<b>19:00-21:00</b>
<b>S16</b>	09/02/2021			<b>16:30-18:30</b>

	<b>S17</b>	11/02/2021	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICAS	Dr. D. Antonio R. Ramos Rodríguez (Responsable del módulo, Universidad de Cádiz)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	11/02/2021			<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DEL MEDIO AMBIENTE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361203</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DRA. D<sup>a</sup>. ROCÍO RODRIGUEZ BARROSO</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	Los objetivos del Máster en Turismo se definen teniendo presente la evolución de la actividad turística en el contexto internacional, basada en los principios de calidad, competitividad y sostenibilidad. Por ello el objetivo de esta materia es introducir al alumno en las normas internaciones (normas UNE-EN-ISO) que actualmente son de interés para el sector turístico, que van a formar parte de las competencias profesionales en las que debe capacitarse al alumno.		
<b>CONTENIDOS</b>	Conceptos básicos de calidad. Herramientas de la gestión de calidad. Sistemas de gestión de la calidad, normativa ISO y modelo de calidad total EFQM: ejemplos de aplicación al sector turístico. Normas del ICTE: la Marca Q. Introducción a las herramientas de gestión ambiental: desarrollo sostenible. Gestión medioambiental en la empresa. Buenas prácticas ambientales en el sector turístico. Sistemas de gestión ambiental normalizados: normativa ISO y reglamento EMAS ejemplos de aplicación al sector turístico. Sistemas Integrados de Gestión. Auditoria de sistemas de gestión de la calidad y del medio ambiente: ISO 19011: ejemplos de aplicación al sector turístico.		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	El alumno entregará una serie de actividades teóricas y/o prácticas planificadas a lo largo de la impartición de la Materia, que contemplará el 30 % de la nota. Prueba de contenidos: 60 % de la calificación final. Participación activa en clase: 10 %  NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	
BASICA	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 el turismo.	

BÁSICA	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.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
BÁSICA	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.
TRANSVERSAL	CT1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT4	Compromiso ético
TRANSVERSAL	CT5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
TRANSVERSAL	CT7	Liderazgo
TRANSVERSAL	CT8	Razonamiento crítico
TRANSVERSAL	CT10	Resolución de problemas
TRANSVERSAL	CT11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar.
ESPECIFICA	CE1b	Dirección de Proyectos turísticos para alcanzar un desarrollo sostenible
ESPECIFICA	CE1c	Análisis de problemas socio-ambientales complejos
ESPECIFICA	CE1e	Desarrollo de métodos para alcanzar aptitudes sostenibles para una gestión empresarial Integral

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	15/02/2021	Fundamentos de Calidad	José Luis García Morales	16:30-18:30
	S2	15/02/2021	Sistemas de Gestión Normalizada	José Luis García Morales	19:00-21:00
	S3	16/02/2021	Herramientas de Calidad Turística	Pablo Escribano	16:30-18:30

<b>S4</b>	16/02/2021	La Calidad Turística en España. Normas de Calidad de Servicios Turísticos.	Pablo Escribano	<b>19:00-21:00</b>
<b>S5</b>	17/02/2021	Planificación Turística Integral (I): Plan de Calidad Turística, Plan Integral del Fomento del Turismo en el Interior, Plan Director, Plan General de Turismo Sostenible y otras Estrategias de calidad en destinos.	Yolanda Sanz	<b>16:30-18:30</b>
<b>S6</b>	17/02/2021	Planificación Turística Integral (II): Plan Municipal de Calidad turística. Diseño de planes de marketing y promoción turística.	Juan Manuel García	<b>19:00-21:00</b>
<b>S7</b>	18/02/2021	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): servicios de alojamiento	Pablo Escribano	<b>16:30-18:30</b>
<b>S8</b>	18/02/2021	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): servicios de restauración.	Pablo Escribano	<b>19:00-21:00</b>
<b>S9</b>	22/02/2021	Normas de Calidad de Servicios Turísticos: Turismo Industrial. Calidad Turística en el sector agroalimentario.	Yolanda Bello	<b>16:30-18:30</b>
<b>S10</b>	22/02/2021	Planes de Higiene y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): Fundamentos básicos.	Yolanda Bello	<b>19:00-21:00</b>
<b>S11</b>	23/02/2021	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): sectores públicos.	Pablo Escribano	<b>16:30-18:30</b>
<b>S12</b>	23/02/2021	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): sectores públicos.	Pablo Escribano	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S13</b>	24/02/2021	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): otros sectores turísticos. Legislación en el sector turístico.	Pablo Escribano	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	24/02/2021	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): otros sectores turísticos. Legislación en el sector turístico.	Pablo Escribano	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	25/02/2021	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (I).	María Soler	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	25/02/2021	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (II). Calidad en Servicios turísticos: Museos y colecciones museísticas	María Soler	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	02/03/2021	Gestión de la Calidad y del Medio Ambiente	Rocío Rodríguez Barroso	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	02/03/2021	Evaluación Módulo	Rocío Rodríguez Barroso	<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>ESTRATEGIA DEL MARKETING TURISTICO</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361204</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>Dr. MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ JIMÉNEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	El objetivo de este módulo es conocer la relevancia del área de marketing del sector turístico en los ámbitos económico, cultural y social, proporcionando una visión estratégica y táctica para llevar a cabo políticas comerciales en relación con la dirección turística, teniendo en cuenta las nuevas tecnologías en el marketing y la comunicación		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>En este módulo se impartirán los siguientes contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Estrategias de marketing turístico.</li> <li>-Plan de marketing turístico.</li> <li>-El marketing turístico en el ámbito social.</li> <li>-Satisfacción del cliente turístico.</li> <li>-Marketing turístico en el ámbito rural.</li> <li>-Marketing digital orientado al turismo (marketing móvil, redes sociales, blended marketing, y SEO).</li> </ul>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>La calificación numérica final del alumno/a será como máximo de 10 puntos y se obtendrá como media ponderada de:</p> <p>Realización de un trabajo individual y/o en grupo (no más de 4 alumnos) sobre un tema propuesto por el profesor: 70%</p> <p>Defensa del trabajo por los grupos mediante una presentación de los mismos: 20%</p> <p>Asistencia y participación: 10%</p>		

Trabajo en grupo en el que se realizará un video acerca de una promoción de una modalidad turística elegida por el propio grupo (destino turístico, turismo rural, turismo de sol y playa, turismo de ocio, turismo de misterio, turismo gastronómico, turismo de aventura, etc.)  
Además del video se realizará una explicación de la propia promoción de la modalidad turística en un archivo word que no superará los tres folios. Dicho video se exhibirá por cada grupo el último día de clase del módulo y además se entregará el archivo word y el propio video a través de la tarea habilitada en el campus virtual del Máster.

NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:**

COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BÁSICA	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 el turismo.
BÁSICA	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.
TRANSVERSAL	CT10	Resolución de problemas.
ESPECÍFICA	CE1	Alcanzar las capacidades para una dirección, gestión y planificación sostenible.

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	03/03/2021	Marketing y Turismo	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	16:30-18:30
	S2	03/03/2021	Estrategias de marketing turístico	José Luis Durán Valenzuela (UCA)	19:00-21:00

	<b>S3</b>	04/03/2021	El marketing aplicado al ámbito rural	María Moral Moral (UCA)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S4</b>	04/03/2021	Marketing turístico: nuevas modalidades y tendencias turísticas	María Moral Moral (UCA)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S5</b>	08/03/2021	El marketing turístico y su enfoque social	María Teresa Fernández Alles (UCA)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S6</b>	08/03/2021	Nuevas experiencias enoturísticas	Jose Luis Baños (Bodega Viña La Constancia)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S7</b>	09/03/2021	La aplicación del marketing en la práctica en una empresa turística	Vanessa Alonso López (Descubre el Sur)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	09/03/2021	Turismo industrial	Jose Manuel Cossi (Camara de Comercio)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	10/03/2021	La comercialización de un destino	Josefa Díaz Delgado (Presidenta Nacional del Skal Club Internacional)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	10/03/2021	La internacionalización de las empresas turísticas	Manuel Alvarez Fernández (Camara de Comercio)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	11/03/2021	Marketing digital en el ámbito turístico	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	11/03/2021	La promoción y la comercialización turística del destino Cádiz	Isabel Montaldo López (Patronato Provincial de Turismo de Cádiz)	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S13</b>	15/03/2021	Business intelligence: aplicación en turismo	Marisol Correia (UALG)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	15/03/2021	La experiencia del consumidor	Nelson Matos (UALG)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	16/03/2021	Relanzamiento de un complejo turístico	Enrique López Bosch (ABEI ENERGY)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	16/03/2021	Marketing móvil orientado al turismo	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	17/03/2021	El uso de las redes sociales en el negocio turístico	Antonio Mariscal (Bookingfax)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	17/03/2021	Evaluación	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	<b>19:00-21:00</b>

# Turismo Enológico

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13613 MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>GESTIÓN DEL PATRIMONIO ENOLÓGICO, ARTE, CULTURAY TRADICIONES</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361303</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. ALBERTO RAMOS SANTANA</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>Esta asignatura presenta el sector vitivinícola como un conjunto cultural complejo y dinámico, apoyándose principalmente en perspectivas históricas y antropológicas. Desde esta perspectiva, ya no se analiza este sector como una mera industria sino como una cultura, donde intervienen una diversidad de actores, intereses, apuestas y estrategias.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Desarrollar una comprensión densa de las dimensiones culturales, sociales, históricas y artísticas del sector del vino.</li> <li>-Desarrollar un pensamiento crítico sobre las estrategias de puesta en valor de las actividades y de los conocimientos vitivinícolas.</li> <li>-Asimilar la relación entre la identidad y el patrimonio cultural.</li> <li>-Arraigar sus aprendizajes haciendo trabajo de campo y conociendo a actores implicados directamente en este sector;</li> <li>-Desarrollar sus conocimientos de forma comparativa sobre las culturas vinícolas locales, regionales e internacionales</li> </ul>		
<b>CONTENIDOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.-Peculiaridades de la Cultura del Vino</li> <li>2.-Patrimonio material vitivinícola</li> <li>3.-La Historia del vino: un racimo de conocimientos</li> <li>4.-Los paisajes del vino</li> <li>5.-Arquitecturas del vino</li> <li>6.-El vino como materia artística</li> <li>7.-Museos del Vino</li> <li>8.-Rutas del Vino</li> <li>9.-Valor económico y cultural del patrimonio enológico</li> </ol>		

<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>Elaboración y entrega de una memoria individual sobre aspectos relacionados con el contenido del curso, con una propuesta original de mejora. La propuesta del tema se hará en la tercera sesión del curso; habrá revisión temática en las sesiones décimo quinta y décimo octava; entrega un mes después de terminar el curso: 70% de la calificación.</p> <p>Actividades en el campus virtual: 20% de la calificación.</p> <p>Control de asistencia y participación: 10% de la calificación.</p> <p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>
------------------------------	--

<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>		
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BÁSICA	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 el turismo.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
BÁSICA	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
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT8	Razonamiento crítico
TRANSVERSAL	CT10	Resolución de problemas
ESPECÍFICA	CE1c	Análisis de problemas socio-ambientales complejos
ESPECÍFICA	CE3a	Analizar desde un punto de vista estratégico el entorno de la empresa turística y su ámbito interno/externo
ESPECÍFICA	CE3b	Obtener información para orientar el proceso de formulación de estrategias en las empresa turísticas

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	12/01/2021	Presentación del Curso 1. Peculiaridades de la Cultura del Vino. 1.1.- El vino, un complejo cultural	Alberto Ramos Santana	16:30-18:30
	S2	12/01/2021	1.2.- Cultura del trabajo 1.3.- Cultura del consumo	Alberto Ramos Santana	19:00-21:00
	S3	13/01/2021	2. Patrimonio material vitivinícola. 2.1.- Aperos y utensilios de la viticultura y la vinicultura	Javier Maldonado Rosso	16:30-18:30
	S4	13/01/2021	2.2.- Patrimonio intangible vitivinícola. 2.3.- Labores y faenas vitivinícolas y toneleras. 2.4.- Posibilidades turísticas del Patrimonio vitivinícola	Javier Maldonado Rosso	19:00-21:00
	S5	14/01/2021	3.- La Historia del vino: un racimo de conocimientos. 3.1- La historia como patrimonio inmaterial.	Javier Maldonado Rosso	16:30-18:30
	S6	14/01/2021	El vino en la historia de las bebidas 3.3.- Síntesis histórica del vino, el brandy y el vinagre de Jerez.	Javier Maldonado Rosso	19:00-21:00
	S7	18/01/2021	4.- Los paisajes del vino. 4.1.- Transformaciones del paisaje agrario Se imparte como actividad de campo	Javier Maldonado Rosso	10:00-12:00
	S8	18/01/2021	4.2.- Transformaciones urbanas Se imparte como actividad de campo	Javier Maldonado Rosso	12:30-14:30
	S9	19/01/2021	5.- Arquitecturas del vino. 5.1.- Diversidad de la tipología de bodegas en España. Se imparte como actividad de campo	Javier Maldonado Rosso	10:00-12:00
	S10	19/01/2021	5.2.- Las bodegas del marco del Jerez. 5.3.- La nueva arquitectura. Se imparte como actividad de campo	Javier Maldonado Rosso	12:30-14:30

	<b>S11</b>	20/01/2021	6.- El vino como materia artística 6.1.- Iconografía del vino 6.2.- El vino en la pintura y la escultura	Alberto Ramos Santana	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	20/01/2021	6.3.- Las etiquetas y otras formas de publicidad. 6.4.- El vino en la literatura	Alberto Ramos Santana	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	21/01/2021	7.- Museos del Vino. 7.1.- Recursos museológicos: el entorno próximo y medio.	Daniel Martínez Becerra	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	21/01/2021	7.2.- Gestión museística de museos y centros de interpretación del vino: teorías y ejemplos prácticos	Daniel Martínez Becerra	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	25/01/2021	8.- Rutas del Vino 8.1.- Concepto y modelos 8.2.- Desarrollo histórico	Alberto Ramos Santana	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	25/01/2021	8.3.- Rutas del vino en la provincia de Cádiz: planteamientos, gestión y resultados.	Alberto Ramos Santana	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	26/01/2021	9- Valor económico y cultural del patrimonio enológico. 9.1.- Industria cultural: factor contemporáneo añadido.	Alberto Ramos Santana	<b>10:00-12:00</b>
	<b>S18</b>	26/01/2021	9.2.- Valor cultural: identidad histórica de los grupos sociales. Normas evaluación (CV)	Alberto Ramos Santana	<b>12:30-14:30</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13613 TURISMO ENOLÓGICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>LEGISLACIÓN BÁSICA Y ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA AGROVITIVINICOLA APLICADA AL SECTOR TURÍSTICO</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361301</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. MANUEL CEBALLOS MORENO</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I. Formar profesionales capacitados para la adopción de decisiones en labores de alta responsabilidad en las empresas turísticas y en organismos públicos destinados a la ordenación y gestión pública del turismo enológico</li> <li>II. Dar respuestas formativas de alto nivel en relación con los requerimientos de sostenibilidad, diversidad, competitividad y calidad que precisan los productos y servicios turísticos, el mercado turístico en su conjunto y los destinos turísticos relacionados con la cultura del vino.</li> <li>III. Coadyuvar a que los alumnos pongan en práctica métodos, instrumentos y herramientas para el desarrollo y la gestión eficiente de actividades públicas o privadas relacionadas con el enoturismo.</li> </ul>		
<b>CONTENIDOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I. Conocimiento básico del marco normativo e institucional aplicable al sector enoturístico y, en especial, el papel activo que están llamadas a desempeñar el conjunto de las Administraciones Públicas en su ordenación y promoción.</li> <li>II. Una aproximación general a la organización, gestión y actividad de las entidades públicas y privadas relacionadas con el enoturismo</li> </ul>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I. Participación activa del alumno en debates y asuntos sobre cuestiones actuales del enoturismo que estén relacionadas con las cuestiones impartidas (20%)</li> <li>II. Realización de trabajos individuales sobre las materias tratadas (40%)</li> <li>III. Prueba objetiva (cuestionario de evaluación) (40%).</li> </ul>		
<p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			

COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BASICA	CB6	Que los alumnos posean y comprendan conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
BASICA	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 el turismo.
BÁSICA	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.
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT8	Razonamiento crítico
TRANSVERSAL	CT10	solución de problemas
ESPECIFICA	CE1a	Elaboración de Planes o Programas demandados por las Empresas y las Administraciones Públicas implicadas en el sector turístico.
ESPECIFICA	CE1d	Alcanzar las capacidades para una dirección y Planificación sostenible
	CE2b	Comprender la nueva filosofía de la empresa turística así como, ser capaz de desarrollar proyectos para mitigar los efectos negativos de los impactos antropogénicos sobre el territorio.
	CE2d	Conocimiento de la normativa específica del patrimonio para la elaboración de planes y sensibilización social

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	27/01/2021	Hacia un concepto de enoturismo. La Carta Europea del Enoturismo	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:30-18:30

	<b>S2</b>	27/01/2021	Un breve recorrido por la legislación básica de aplicación a la actividad enoturística: el marco común de la normativa vitivinícola y turística de Andalucía	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S3</b>	01/02/2021	La ordenación de las denominaciones de origen vitivinícolas como marco común de referencia para el enoturismo I	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S4</b>	01/02/2021	La ordenación de las denominaciones de origen vitivinícolas como marco común de referencia para el enoturismo II	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S5</b>	02/02/2021	Técnicas e instrumentos públicos para la gestión y desarrollo del enoturismo.	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S6</b>	02/02/2021	En especial la protección del paisaje del vino.	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S7</b>	<b>03/02/2021</b>	El diseño y la puesta en marcha de un centro de visitas en una bodega I	José A. Sánchez Pazo (EXTERNO) Gades Consulting Bodegas Delgado Zuleta	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	03/02/2021	El diseño y la puesta en marcha de un centro de visitas en una bodega II	José A. Sánchez Pazo (EXTERNO) Gades Consulting Bodegas Delgado Zuleta	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S9</b>	04/02/2021	Régimen institucional del Producto turístico "Rutas del Vino de España" I	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	04/02/2021	Régimen institucional del Producto turístico "Rutas del Vino de España" II	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	08/02/2021	El enoturismo receptivo: propuestas desde una experiencia comparada I	Armando Guerra Monge. Bodegas Barbadillo (EXTERNO)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	08/02/2021	El enoturismo receptivo: propuestas desde una experiencia comparada II	Armando Guerra Monge. Bodegas Barbadillo (EXTERNO)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	09/02/2021	El apoyo del Consejo Regulador a la puesta en marcha del enoturismo en el Marco de Jerez	César Saldaña. Director del Consejo Regulador Jerez-Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda. (EXTERNO)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	09/02/2021	El desarrollo de la actividad enoturística en Francia: el caso de Burdeos	Vicente Rey Chamorro. Groupe InSitu (Burdeos) (EXTERNO)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	10/02/2021	Enoturismo: un negocio en expansión	María José de la Torre Bravo Experta en Enoturismo (EXTERNA)	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	10/02/2021	Cultura del vino y enoturismo: una mirada desde la antropología y el urbanismo	Fernando Núñez. Ayuntamiento de Jerez (EXTERNO)	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	11/02/2021	Hacer enoturismo de una forma de vida	Cecilia Rodríguez Roa Bodegas y Viñedos Raúl Pérez (El Bierzo) (EXTERNO)	<b>16:30-18:30</b>

	<b>S18</b>	11/02/2021	Prueba objetiva de evaluación	Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
--	------------	------------	-------------------------------	-----------------------------------	--------------------

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13613 MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361302</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. ENRIQUE DURÁN GUERRERO</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>Dar a conocer los procesos y productos implicados en las actividades de turismo enológico, bajo el concepto “de la viña a la mesa”, basándose en el principio “para ofertar algo es fundamental conocerlo”. Para ello se desarrollarán sesiones teóricas (explicación de los procesos vitivinícolas) y sesiones prácticas (catas de los productos vitivinícolas), así como visitas a viña y bodega.</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>Se desarrollarán secuencialmente, iniciando con sesiones introductorias (vitivinicultura y cata), seguido de explicaciones de los procesos vitivinícolas generales (vinos blancos y tintos). Se estudiarán las distintas regiones vitivinícolas y denominaciones de origen y se desarrollará el concepto de maridaje. Se profundizará en los vinos específicos del marco de Jerez y se incluirán también procesos y productos derivados del vino, como el brandy y el vinagre de Jerez, así como otros productos derivados (alimentos, cosméticos, etc.). Todos los productos que se desarrollen tendrán un complemento formativo con su cata correspondiente.</p>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>Asistencia y participación en clases (10%). Resolución de casos prácticos (catas) (50%). Prueba de contenidos (40%). En el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial: Control del alumnado conectado a las sesiones online y participación activa en las sesiones online, chats y foros (10%). Resolución de casos prácticos y actividades (50%). Examen teórico-práctico (40%).</p>		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	
BASICA	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 el turismo.	

BÁSICA	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.
BÁSICA	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.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT6	Espíritu emprendedor
TRANSVERSAL	CT8	Razonamiento crítico
TRANSVERSAL	CT10	Resolución de problemas
ESPECIFICA	CE4	Conocimiento y uso de la terminología vitivinícola en español e inglés y su tradición

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	15/02/2021	Regiones vitivinícolas. Denominaciones de origen	Enrique Durán Guerrero	16:30-18:30
	S2	15/02/2021	Concepto de maridaje	Enrique Durán Guerrero	19:00-21:00
	S3	16/02/2021	Elaboración de vinos de Jerez	Enrique Durán Guerrero	16:30-18:30
	S4	16/02/2021	Cata de vinos de Jerez	Enrique Durán Guerrero	19:00-21:00
	S5	17/02/2021	Elaboración de vinagre de Jerez	Enrique Durán Guerrero	16:30-18:30
	S6	17/02/2021	Cata de vinagre de Jerez	Enrique Durán Guerrero	19:00-21:00

	<b>S7</b>	18/02/2021	Introducción a la viticultura	Guillermo Pascual Aburto	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	18/02/2021	Perspectiva y desarrollo de la viticultura	Guillermo Pascual Aburto	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	22/02/2021	Introducción a la vinicultura	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	22/02/2021	Introducción a la cata de productos vitivinícolas	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	23/02/2021	Elaboración de vinos blancos	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	23/02/2021	Cata de vinos blancos	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	24/02/2021	Elaboración de vinos tintos	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	24/02/2021	Cata de vinos tintos	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	25/02/2021	Elaboración de brandy de Jerez	M <sup>a</sup> Carmen Rodríguez Dodero	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	25/02/2021	Cata de brandy de Jerez	M <sup>a</sup> Carmen Rodríguez Dodero	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	02/03/2021	Visita viña y bodega	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	02/03/2021	Nuevos productos derivados de productos vitivinícolas (cosméticos y alimentos)	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>		
<b>MÓDULO:</b>	<b>13613 ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO</b>		
<b>MATERIA:</b>	<b>TERMINOLOGIA DE LA VIÑA Y DEL VINO EN INGLÉS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361304</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DRA. D<sup>a</sup>. PALOMA LÓPEZ ZURITA</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>-Adquirir conceptos básicos sobre Terminología y sus técnicas de traducción.</p> <p>-Adquirir el léxico terminológico viti-vinícola en inglés, en sus distintos campos semánticos.</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<p>Introducción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Definición de "terminología" o "léxico nomenclátor y terminológico".</li> <li>b. Terminologías científicas y técnicas.</li> <li>c. Terminologías o nomenclaturas populares.</li> <li>d. Problema teórico o dificultades de la traducción de las terminologías. Ayudas al alcance del traductor en la actualidad: los terminólogos y el EURODICAUTOM</li> </ol> <p>2. El Marco de Jerez</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Orígenes</li> <li>b. Viticultura</li> <li>c. Vendimia</li> <li>d. Vinificación</li> <li>e. Clasificación</li> <li>f. Crianza</li> <li>g. Embotellado</li> <li>h. Tipos de vino de vino de Jerez</li> <li>i. Las Bodegas</li> </ol>		

<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>3. Estudio léxico de la terminología de la viña y el vino de Jerez en inglés</p> <p>4. Descripción y análisis de los distintos mecanismos lingüísticos empleados en la traducción de la terminología del vino de Jerez</p> <p>a. Léxico</p> <p>i. Préstamos</p> <p>ii. Calcos</p> <p>iii. Perífrasis</p> <p>iv. Omisión</p> <p>b. Semántico</p> <p>i. Metáfora</p> <p>ii. Metonimia</p> <p>iii. Sinécdoque</p> <p>iv. Elipsis</p>	
	<p>Método de evaluación</p> <p>Examen teórico parcial/final escrito</p> <p>Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas</p> <p>Exposición de trabajos</p> <p>Participación activa/colaboradora</p> <p>En la participación activa y colaboradora se tendrá en cuenta la asistencia a las clases presenciales y a las salidas de campo. (25%)</p> <p>NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.</p>	<p>Competencia/s evaluada/s</p> <p>CB9, CT9, CT 11, CE4 (25%)</p> <p>CB9, CE4, CT11 (2: 25% + 25%)</p> <p>CB9, CE4, CT11</p> <p>CB9, CT9, CT11</p>
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>		
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
BÁSICA	CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
TRANSVERSAL	CT9	Reconocimiento a la diversidad y a la multiculturalidad.
TRANSVERSAL	CT11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar.
ESPECIFICA	CE4	Conocimiento y uso de la terminología vitivinícola en español e inglés y su tradición

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	03/03/2021	Primera parte: - Presentación de la asignatura. Segunda parte:  Las terminologías. Introducción. Definición e terminología o léxico nomenclátor y terminológico	Primera parte: Presentación de la asignatura. (D. Miguel Ángel González Macías; Dra. Carmen Noya Gallardo, Dra. Paloma López Zurita) Segunda parte: D. Miguel Ángel González Macías	<b>16:30-18:30</b>
	S2	03/03/2021	Las terminologías científicas y técnicas. El discurso científico. Las lenguas para Fines específicos.	D. Miguel Ángel González Macías	<b>19:00-21:00</b>
	S3	04/03/2021	Problemas o dificultades de traducción de las terminologías	D. Miguel Ángel González Macías	<b>16:30-18:30</b>
	S4	04/03/2021	Ayudas al alcance del traductor en la actualidad: El uso de software específico.	D. Miguel Ángel González Macías	<b>19:00-21:00</b>
	S5	08/03/2021	Conferencia: “Imaginario e identidad del vino de Jerez (aspectos culturales).	Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>16:30-18:30</b>
	S6	08/03/2021	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología del vino de Jerez. Estudio lingüístico de la terminología vinícola jerezana en inglés	Ponente: D. José Luis Jiménez García Presenta: Dra. Paloma López Zurita	<b>19:00-21:00</b>

	<b>S7</b>	09/03/2021	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología del vino de Jerez Estudio lingüístico de la terminología vinícola jerezana en inglés	Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	09/03/2021	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología del vino de Jerez. Estudio lingüístico de la terminología vinícola jerezana en inglés	Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	10/03/2021	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología. El campo asociativo vitivinícola en <i>Gatherings from Spain</i> .	Dra. Paloma López Zurita	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	10/03/2021	Conferencia: “Los viejos bodegueros británicos en Jerez”.	Ponente: Dr. Luis de Mora Figueroa William Presenta: Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	11/03/2021	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología. El campo asociativo vitivinícola en <i>Gatherings from Spain</i> .	Dra. Paloma López Zurita	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	11/03/2021	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología. Otras zonas vitivinícolas. Otros campos asociativos.	Dra. Paloma López Zurita	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	15/03/2021	Bodega González Byass	Presenta D. Mauricio González Gordon	<b>16:30-18:30</b>

	<b>S14</b>	15/03/2021		D. Miguel Ángel González Macías, Dra. Paloma López Zurita, Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	Se traslada al 02/06/2021	El léxico de la viña en inglés: Salida de campo. Visita a Viña el Majuelo (Castillo de Macharnudo)	Ponente: D. Beltrán Domecq y Williams D. Miguel Ángel González Macías Dra. Paloma López Zurita Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S16</b>	Se traslada al 02/06/2021	El léxico de la cata en inglés	D. Miguel Ángel González Macías Dra. Paloma López Zurita Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	17/03/2021	Los comerciantes irlandeses en Cádiz y su influencia en el léxico de la zona (presenta D <sup>a</sup> Carmen Lario de Oñate)	Dra. Paloma López Zurita D. Miguel Ángel González Macías Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	17/03/2021	Ejercicio práctico: Evaluación	Dra. Paloma López Zurita Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>

NB.: Las fechas de las Conferencias son estimativas, pudiendo verse modificadas de acuerdo a la disponibilidad de los ponentes externos.

# Metodología científica

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)</b>	
<b>MÓDULO:</b>	<b>MÓDULO DE APLICACIÓN</b>	
<b>MATERIA:</b>	<b>METODOLOGÍA CIENTÍFICA</b>	<b>CÓDIGO: 1361903</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DR. D. JOSÉ ANTONIO LÓPEZ SÁNCHEZ</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	Favorecer las actitudes y capacidades propias del trabajo científico. Planificar el proceso de investigación (problema, objetivos y fundamentos de la investigación. Elaborar el diseño de la investigación: metodología e instrumentos de recolección y análisis de los datos.	
<b>CONTENIDOS</b>	Observar y ejercitarse en las metodologías propias de la actividad científica relacionada con el contenido del Master	
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	Trabajos escritos realizados por el estudiante: 40% Exposiciones y/o defensas de ejercicios, temas y trabajos: 20% Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas, seminarios, tutorías y otras actividades complementarias: 40% NOTA: Se debe consultar el plan de contingencia, en el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial.	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>		
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
BÁSICA	BÁSICA	CB6

BÁSICA	TRANSVERSAL	CT1
BÁSICA	TRANSVERSAL	CT2
TRANSVERSAL	TRANSVERSAL	CT3
TRANSVERSAL	TRANSVERSAL	CT8
TRANSVERSAL	TRANSVERSAL	CT9
TRANSVERSAL	TRANSVERSAL	CT10
TRANSVERSAL	TRANSVERSAL	CT11
TRANSVERSAL	ESPECIFICA	CE2
ESPECIFICA	BASICA	CB6

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	18/03/2021	Presentación e Introducción	Prof. José A. López Sánchez	16:30-18:30
	S2	18/03/2021	Los paradigmas en las Ciencias Sociales	Prof. Beltrán Roca	19:00-21:00
	S3	22/03/2021	Metodología cualitativa y cuantitativa	Prof. Beltrán Roca	16:30-18:30
	S4	22/03/2021	Pluralismo metodológico en ciencias sociales	Prof. Beltrán Roca	19:00-21:00
	S5	23/03/2021	Ejercicio práctico sobre métodos de investigación	Prof. Beltrán Roca	16:30-18:30

	<b>S6</b>	23/03/2021	Técnicas de investigación social: el cuestionario.	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S7</b>	24/03/2021	Técnicas de investigación social: el cuestionario.	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S8</b>	24/03/2021	Técnicas de investigación social: el cuestionario. Práctica.	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S9</b>	25/03/2021	Técnicas de investigación social: la entrevista	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S10</b>	25/03/2021	Técnicas de investigación social: grupos de discusión/focuss group	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S11</b>	05/04/2021	Técnicas de investigación social: prácticas sobre entrevista y grupos de discusión	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S12</b>	05/04/2021	La observación.	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S13</b>	06/04/2021	Práctica de observación	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S14</b>	06/04/2021	Prácticas de técnicas y su adecuación a proyectos de investigación	Prof. Eva Bermúdez Figueroa	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S15</b>	07/04/2021	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (elegir un tema)	Prof. José A. López Sánchez	<b>16:30-18:30</b>

	<b>S16</b>	07/04/2021	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis y método)	Prof. José A. López Sánchez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S17</b>	08/04/2021	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	Prof. José A. López Sánchez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S18</b>	08/04/2021	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	Prof. José A. López Sánchez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S19</b>	12/04/2021	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	Prof. José A. López Sánchez	<b>16:30-18:30</b>
	<b>S20</b>	12/04/2021	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (práctica)	Prof. José A. López Sánchez	<b>19:00-21:00</b>
	<b>S21</b>	13/04/2021	Evaluación	Prof. José A. López Sánchez	<b>16:30-18:30</b>