

Horarios y aulas

Master en Dirección Turística



Facultad de Ciencias Sociales y de la
Comunicación

MÁSTER EN DIRECCIÓN TURÍSTICA

MÓDULO COMÚN

Todas las asignaturas del módulo específico Dirección de Empresa se impartirán en el Seminario 1.780 - Edificio Despachos y Seminarios. Fechas: del 17/10/2022 al 10/01/2023.

MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO

La asignatura TERRITORIO Y TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS se impartirá en el Seminario de Informática 0.7 - Edificio Multiusos. Fechas: Del 02/03/2023 al 16/03/2023.

El resto de las asignaturas de este módulo se impartirán en el Seminario 1.760 del Edificio Despachos y Seminarios. Fechas: del 11/01/2023 al 01/03/2023.

MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS

Todas las asignaturas del módulo específico Dirección de Empresa se impartirán en el Seminario 1.780 - Edificio Despachos y Seminarios. Fechas: del 11/01/2023 al 16/03/2023.

MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO

Todas las asignaturas del módulo específico TURISMO ENOLÓGICO se impartirán en el Seminario 1.8 del Edificio Multiusos. Fechas: del 11/01/2023 al 16/03/2023.

NOTA: En el caso de la asignatura PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS, a partir del día 14/02/2023 las clases se impartirán en la sala de catas del IVAGRO. El día 24/02/23 se llevará a cabo la visita a la viña.

MÓDULO CIENTÍFICO

La asignatura METODOLOGÍA CIENTÍFICA se impartirá en el Seminario 1.8 del Edificio Multiusos. Fechas: del 20/03/2023 al 12/04/2023.

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

Módulo Común

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	MÓDULO BÁSICO		
MATERIA:	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	CÓDIGO:	1361001
COORDINADOR	DRA. D^a. MARGARITA RUÍZ RODRÍGUEZ		
OBJETIVOS	<p>Que los alumnos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conozcan el proceso estratégico en las empresas turísticas. - Se acerquen a la realidad tomando contacto con profesionales del sector. - Valorar la información necesaria para tomar decisiones estratégicas en las empresas turísticas. 		
CONTENIDOS	<p>DIRECCIÓN ESTRATÉGICA.</p> <p>El proceso estratégico: análisis del sector, elección de la estrategia competitiva y corporativa; evaluación e implantación de las estrategias.</p>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<p>ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN CLASES: 10%</p> <p>ANÁLISIS DE UN CASO. Los ítems evaluados son: Contenido y redacción (50%); Redacción y vocabulario (20%); Bibliografía empleada (10%); Presentación (10%).</p>		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:			
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
BÁSICA	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 empresas turísticas.
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	17/10/2022	PRESENTACIÓN DEL MÁSTER (COORDINACIÓN) SEMINARIO 1.780 EDFICIO DESPACHOS Y SEMINARIOS	José María Biedma/Margarita Ruiz Rodríguez	16:00-17:30
	S2	17/10/2022	LECCIÓN INAUGURAL EN SALÓN DE ACTOS	Margarita Ruiz Rodríguez	17:30-20:30
	S3	18/10/2022	Implantación estratégica: Experiencia práctica	Jose Antonio Lizana Trillo Dtor. ANDALJARA VIAJES	16-18
	S4	18/10/2022	Implantación estratégica: Experiencia práctica	Jose Antonio Lizana Trillo Dtor. ANDALJARA VIAJES	18:30-20:30
	S5	19/10/2022	Estrategias competitivas: SMARTBOX GROUP	Yago Martín Dapena Country Manager SPAIN Smartbox Group	16-18
	S6	19/10/2022	Estrategias competitivas: SMARTBOX GROUP	Yago Martín Dapena Country Manager SPAIN Smartbox Group	18:30-20:30
	S7	20/10/2022	Gestión estratégica: Experiencia práctica	Dr. D. Joan Enric Capellá i Cervera Iberolat Consultoría Hotelera	16-18
	S8	20/10/2022	Gestión estratégica: Experiencia práctica	Dr. D. Joan Enric Capellá i Cervera Iberolat Consultoría Hotelera	18:30-20:30

	S9	24/10/2022	ESTRATEGIAS CORPORATIVAS	Margarita Ruiz Rodríguez	16-18
	S10	24/10/2022	ESTRATEGIAS CORPORATIVAS	Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
	S11	25/10/2022	IMPLANTACIÓN Y CONTROL	Margarita Ruiz Rodríguez	16-18
	S12	25/10/2022	CAMBIO ESTRATÉGICO	Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
	S13	26/10/2022	TENDENCIAS FUTURAS	Margarita Ruiz Rodríguez	16-18
	S14	26/10/2022	METODOLOGIA DEL CASO	Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
	S15	11/11/2022	Gestión estratégica: Experiencia práctica	D. Emilio Suero Muñoz Vice President F&B-Operations en NH Hotel Group	16-18
	S16	11/11/2022	Gestión estratégica: Experiencia práctica	D. Emilio Suero Muñoz Vice President F&B-Operations en NH Hotel Group	18:30-20:30
	S17	02/12/2022	Gestión estratégica: Experiencia práctica *	D. Emilio Suero Muñoz Vice President F&B-Operations en NH Hotel Group	16-18
	S18	02/12/2022	Gestión estratégica: Experiencia práctica *	D. Emilio Suero Muñoz Vice President F&B-Operations en NH Hotel Group	18:30-20:30

*** Las sesiones del ponente D. Emilio Suero del día 02/12/2022 se impartirán en el Seminario 0.10 del Edificio Despachos y Seminarios.**

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	MÓDULO BÁSICO		
MATERIA:	HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS EN LAS ENCUESTAS TURÍSTICAS	CÓDIGO:	1361003
COORDINADOR	DRA. D^a. CARMEN D. RAMOS GONZÁLEZ		
OBJETIVOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promover el estudio y la investigación 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. 		
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo 2. Estadística Turística Unidimensional 3. Estadística Turística Bidimensional 4. Modelos de Probabilidad en Turismo 5. Inferencia Estadística Aplicada al Turismo 		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<p>La distribución porcentual será la siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Asistencia y participación en clases: 10%. b) Resolución de casos prácticas: 40% c) Prueba de contenidos: 50% 		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:			
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
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.	
BASICA	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	03/11/2022	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo I	Dra. Luisa Isabel Martínez Merino (luisa.martinez@uca.es)	16:00-18:00
	S2	03/11/2022	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo II	Dra. Luisa Isabel Martínez Merino (luisa.martinez@uca.es)	18:30-20:30
	S3	07/11/2022	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo III	Dra. Luisa Isabel Martínez Merino (luisa.martinez@uca.es)	16:00-18:00
	S4	07/11/2022	Estadística Turística Unidimensional I	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	18:30-20:30
	S5	08/11/2022	Estadística Turística Unidimensional II	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	16:00-18:00
	S6	08/11/2022	Estadística Turística Unidimensional III	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	18:30-20:30

	S7	09/11/2022	Estadística Turística Unidimensional IV	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	16:00-18:00
	S8	09/11/2022	Estadística Turística Bidimensional I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	18:30-20:30
	S9	10/11/2022	Estadística Turística Bidimensional II	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	16:00-18:00
	S10	10/11/2022	Estadística Turística Bidimensional III	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	18:30-20:30
	S11	14/11/2022	Modelos de Probabilidad en Turismo I	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	16:00-18:00
	S12	14/11/2022	Modelos de Probabilidad en Turismo II	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	18:30-20:30
	S13	15/11/2022	Modelos de Probabilidad en Turismo III	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	16:00-18:00
	S14	15/11/2022	Modelos de Probabilidad en Turismo IV	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	18:30-20:30
	S15	16/11/2022	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	16:00-18:00
	S16	16/11/2022	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo II	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	18:30-20:30
	S17	17/11/2022	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo III	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	16:00-18:00
	S18(*)	17/11/2022	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo IV	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	18:30-20:30

(*) La Sesión 18 tendrá lugar en el aula 0.03 del aulario

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	MÓDULO BÁSICO		
MATERIA:	HABILIDADES DIRECTIVAS	CÓDIGO:	1361002
COORDINADOR	DR. D. JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER		
OBJETIVOS	<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"> • Análisis y valoración de ciertas habilidades directivas para un buen desarrollo personal y profesional. • Identificación y mejora del nivel de autoconocimiento. • Mejora de la comunicación. • 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. • Identificación de situaciones de conflicto y la gestión adecuada del mismo. • Valoración de la importancia de gestionar bien el tiempo. 		
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. La inteligencia emocional en la empresa 2. Comunicación efectiva 3. Negociación 4. Gestión de equipos de personas 5. Gestión del tiempo 6. Gestión de conflicto 7. Otros temas de actualidad e interés 		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		

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	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.
ESPECÍFICA	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	21/11/2022	Lección inaugural. Introducción	José María Biedma Ferrer	16:00-18:00
	S2	21/11/2022	Lección inaugural. Introducción. Inteligencia emocional	José María Biedma Ferrer	18:30-20:30

S3	22/11/2022	Gestión del cambio y resiliencia	Ramón Barrera Morales	16:00-18:00
S4	22/11/2022	Gestión del cambio y resiliencia	Ramón Barrera Morales	18:30-20:30
S5	23/11/2022	Trabajo en equipo y comunicación	Ramón Barrera Morales	16:00-18:00
S6	23/11/2022	Trabajo en equipo y comunicación	Ramón Barrera Morales	18:30-20:30
S7	24/11/2022	Inteligencia emocional	José María Biedma Ferrer	16:00-18:00
S8	24/11/2022	Inteligencia emocional	José María Biedma Ferrer	18:30-20:30
S9	28/11/2022	La competencia del conocimiento	Carmen Parrado Díaz	16:00-18:00
S10	28/11/2022	La competencia del conocimiento	Carmen Parrado Díaz	18:30-20:30
S11	29/11/2022	Creatividad	Ramón Barrera Morales	16:00-18:00
S12	29/11/2022	Creatividad	Ramón Barrera Morales	18:30-20:30
S13	30/11/2022	Inteligencia emocional: herramientas comportamientos DISC y Personal Motivators.	Josefina Montoro del Salto	16:00-18:00
S14	30/11/2022	Inteligencia emocional: herramientas comportamientos DISC y Personal Motivators.	Josefina Montoro del Salto	18:30-20:30
S15	01/12/2022	Gestión de quejas y reclamaciones	José María Biedma Ferrer	16:00-18:00
S16	01/12/2022	Gestión de quejas y reclamaciones	José María Biedma Ferrer	18:30-20:30

	S17	12/12/2022	Ejercicios prácticos globales	José María Biedma Ferrer	16:00-18:00
	S18	12/12/2022	Ejercicios prácticos globales	José María Biedma Ferrer	18:30-20:30

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	MÓDULO BÁSICO		
MATERIA:	TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	CÓDIGO:	1361004
COORDINADOR	D. MANUEL FERNÁNDEZ BARCELL		
OBJETIVOS	<p>Conocer y comprender la importancia de los sistemas de bases de datos en el sistema de información empresarial Conocer tecnología orientada a la gestión y toma de decisiones en la empresa: ERP y CRM. Conocer técnicas de gestión de proyectos y utilizar software de apoyo a la planificación de proyectos. Conocer y utilizar tecnologías aplicadas al e-Tourism.</p>		
CONTENIDOS	<p>Organización de la información. El sistema de información empresarial. Introducción al diseño, creación y explotación de la base de datos empresarial. Introducción a la tecnología orientada a la gestión y toma de decisiones en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ERP (enterprise Resource Planning, Sistema Integral de Gestión Empresarial). - CRM (Customer Relationship Management) y almacenes de datos: Software de fidelización del cliente. - Software de Gestión de Proyectos. <p>Tecnologías aplicadas al e-Tourism:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Web, diseño y creación. - Promoción en la Web. - Posicionamiento en buscadores. Web 2.0 (RSS, Blogs, Redes sociales, etc.). 		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<p>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 70% de la calificación final.
- Asistencia obligatoria a todas las conferencias planificadas y entrega de tarea de la calificación final. Hasta 20% de la calificación final
- Participación activa y asistencia regular a las sesiones docentes (mínimo 80% de la calificación final. Hasta 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.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

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

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
S1	13/12/2022	Organización de la información/ El sistema de información empresarial Introducción al diseño, creación y explotación de la base de datos empresarial, a la tecnología para la gestión y toma de decisiones en la empresa ERP, CRM y almacenes de datos, y para la gestión de proyectos	José Miguel Mota Macías	16:00-18:00
	13/12/2022	Introducción a la creación de aplicaciones para dispositivos móviles: <ul style="list-style-type: none"> Diseño Programación 		18:30-20:30
S3	14/12/2022	Tecnologías aplicadas al E-Tourism:	Sara Balderas Díaz	16:00-18:00
S4	14/12/2022	La Web, diseño y creación		18:30-20:30
S5	15/12/2022	CONFERENCIA BOOKING FAX	Manuel Jesús Román Estrade Responsable de Programación e Infraestructura Informática (Booking Fax)	16:00-18:00
S6	15/12/2022	Technologies		18:30-20:30
S7	19/12/2022	Tecnologías aplicadas al E-Tourism:	Sara Balderas Díaz	16:00-18:00
S8	19/12/2022	La Web, diseño y creación		18:30-20:30

S9	20/12/2022	Desarrollo de ejercicios prácticos, de acuerdo con los conocimientos adquiridos.	José Miguel Mota Macías	16:00-18:00
S10	20/12/2022			18:30-20:30
S11	21/12/2022	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: TALLER DISEÑO WEB: Supuesto-ejercicio práctico.	Sara Balderas Díaz	16:00-18:00
S12	21/12/2022	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: •Web 2.0 (RSS, Blogs, Redes sociales, etc. E-marketing. Promoción en la Web.	Manuel Fernández Barcell	18:30-20:30
S13	22/12/2022	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: • Posicionamiento en buscadores. Conceptos sobre seguridad • Ejercicios/exposiciones de trabajos.	Manuel Fernández Barcell	16:00-18:00
S14	22/12/2022			18:30-20:30
S15	09/01/2023	CONFERENCIA	Luis López Lainez Cofundador Guideo S. Coop. Andaluza	16:00-18:00
S16	09/01/2023	GUIDEO S. COOP. ANDALUZA		18:30-20:30
S17	10/01/2023	CONFERENCIA SEGITTUR	Luis Javier Gadea Lucas Gerente. Dirección de Investigación, Desarrollo e Innovación Turística SEGITTUR	16:00-18:00
S18	10/01/2023			18:30-20:30

Gestión Integral del Patrimonio Turístico

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO		
MATERIA:	PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN SOSTENIBLE DE LOS DESTINOS TURÍSTICOS	CÓDIGO:	1361103
COORDINADOR	DR. D. JOSÉ ANTONIO LÓPEZ SÁNCHEZ		
OBJETIVOS	<p>1.-Promover el análisis de los recursos patrimoniales para la planificación integral de los destinos desde el punto de vista turístico.</p> <p>2.-Generar y desarrollar nuevos conocimientos y métodos de planificación turística a través de una gestión sostenible e integral.</p> <p>3.-Contribuir al desarrollo de modelos de planificación participativa relacionada con el sector turístico</p>		
CONTENIDOS	<p>1. Análisis geográfico del patrimonio turístico</p> <p>2. Fuentes de información territorial e indicadores para el análisis de los recursos turísticos.</p> <p>3. Planificación y gestión integradas de áreas turísticas</p> <p>4. Buenas prácticas en Andalucía</p>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<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%</p> <p>Exposiciones y/o defensas de ejercicios, temas y trabajos: 30%</p> <p>Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas, seminarios, tutorías y otras actividades complementarias: 40%</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.
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSAL	CT3	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar.
ESPECÍFICA	CE1a	Elaboración de Planes o Programas demandados por las Empresas y las Administraciones Públicas implicadas en el sector turístico
ESPECÍFICA	CE1c	Análisis de problemas socio-culturales-ambientales complejos.
ESPECÍFICA	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	11/01/2023	INTRODUCCION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	16:00-18:00
	S2	11/01/2023	INTRODUCCION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	18:30-20:30
	S3	12/01/2023	PLANIFICACION GIAL 1	JAVIER GARCIA SANABRIA	16:00-18:00
	S4	12/01/2023	PLANIFICACION GIAL 1	JAVIER GARCIA SANABRIA	18:30-20:30
	S5	16/01/2023	PLANIFICACION GIAL 2	JAVIER ONETTI	16:00-18:00

	S6	16/01/2023	PLANIFICACION GIAL 2	JAVIER ONETTI	18:30-20:30
	S7	17/01/2023	PLANIFICACION GIAL 3	PEDRO ARENAS	16:00-18:00
	S8	17/01/2023	PLANIFICACION GIAL 3	PEDRO ARENAS	18:30-20:30
	S9	18/01/2023	PLANIFICACION Y GESTION	ENRIQUE NAVARRO	16:00-18:00
	S10	18/01/2023	PLANIFICACION Y GESTION	ENRIQUE NAVARRO	18:30-20:30
	S11	19/01/2023	PLANIFICACION Y GESTION DE ESPACIOS INTERIORES	FRANCISCO CEBRIAN	16:00-18:00
	S12	19/01/2023	PLANIFICACION Y GESTION DE ESPACIOS INTERIORES	FRANCISCO CEBRIAN	18:30-20:30
	S13	23/01/2023	GESTION Y ADMINISTRACION DE LOS DESTINOS	ANA GARCIA LOPEZ	16:00-18:00
	S14	23/01/2023	GESTION Y ADMINISTRACION DE LOS DESTINOS	ANA GARCIA LOPEZ	18:30-20:30
	S15	24/01/2023	PLANIFICACION Y GESTION CALIDAD	JOSE A. LOPEZ (ALEXANDER AGUIRRE MONTERO)	16:00-18:00
	S16	24/01/2023	PLANIFICACION Y GESTION CALIDAD	JOSE A. LOPEZ (ALEXANDER AGUIRRE MONTERO)	18:30-20:30
	S17	25/01/2023	EVALUACION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	16:00-18:00
	S18	25/01/2023	EVALUACION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ	18:30-20:30



*Master en Dirección Turística
Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación
FICHA CURSO 2022-2023*

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO		
MATERIA:	GESTIÓN DEL PATRIMONIO ETNOGRÁFICO	CÓDIGO:	1361101
COORDINADOR	DRA. D^a. MARÍA JESÚS RUÍZ FERNÁNDEZ		
OBJETIVOS	El curso tiene como objetivos fundamentales sensibilizar al alumno respecto al patrimonio etnológico (PCI) 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.		
CONTENIDOS	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.		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	Asistencia y participación en clases: 10% Resolución de casos prácticos: 40% Prueba de contenidos: 50%		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:			
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
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
ESPECIFICA	CE1a	Elaboración de planes o programas demandados por empresas o instituciones públicas vinculadas a la protección y puesta en valor del patrimonio etnológico
ESPECIFICA	CE1b	Dirección de proyectos turísticos para alcanzar un desarrollo sostenible
ESPECIFICA	CE2a	Elaboración de proyectos de seguimiento, mantenimiento y vigilancia del sector turístico
ESPECIFICA	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
S1	26/01/2023	Introducción al curso	Aniceto Delgado aniceto.delgado@juntadeandalucia.es	16:00-18:00
S2	26/01/2023	Conceptos básicos del patrimonio cultural. Patrimonio cultural inmaterial y etnológico.	Aniceto Delgado	18:30-20:30
S3	30/01/2023	Legislación sobre patrimonio etnológico. El patrimonio inmaterial: nuevos bienes, antiguas reflexiones.	Aniceto Delgado	16:00-18:00
S4	30/01/2023	La documentación del patrimonio etnológico. Propuestas y criterios metodológicos.	Aniceto Delgado	18:30-20:30
S5	31/01/2023	La gestión del patrimonio etnológico. Reflexiones críticas sobre el proceso de clasificación y de identificación de bienes etnográficos de interés patrimonial: natural, material e inmaterial.	Aniceto Delgado	16:00-18:00

S6	31/01/2023	Inventarios de patrimonio etnológico	Aniceto Delgado	18:30-20:30
S7	01/02/2023	El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, I	Aniceto Delgado	16:00-18:00
S8	01/02/2023	El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, II	Aniceto Delgado	18:30-20:30
S9	02/02/2023	Introducción al trabajo de campo: recogida de materiales etnológicos de interés patrimonial	Aniceto Delgado	16:00-18:00
S10	02/02/2023	Digitalización y catalogación del patrimonio inmaterial	Aniceto Delgado	18:30-20:30
S11	06/02/2023	Difusión y comercialización del patrimonio.	Aniceto Delgado	16:00-18:00
S12	06/02/2023	Espacios patrimoniales y explotación turística	Aniceto Delgado	18:30-20:30
S13	07/02/2023	Patrimonio etnológico, memoria histórica y memoria cultural. Patrimonio, folklore y cultura popular	María Jesús Ruiz majesus.ruiz@uca.es	16:00-18:00
S14	07/02/2023	Identidades y exclusiones. Antropología, cultura y patrimonio	María Jesús Ruiz	18:30-20:30
S15	08/02/2023	Ética y responsabilidad en la gestión del patrimonio. Propietarios, destinatarios y usuarios del patrimonio cultural	María Jesús Ruiz	16:00-18:00
S16	08/02/2023	Patrimonio, turismo y sostenibilidad.	María Jesús Ruiz	18:30-20:30

S17	09/02/2023	Diseño de rutas etnológico-turísticas de interés patrimonial	María Jesús Ruiz	16:00-18:00
S18	09/02/2023	Catalogación del patrimonio oral. Archivos digitales	María Jesús Ruiz	18:30-20:30

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO		
MATERIA:	GESTIÓN TURÍSTICA DEL PATRIMONIO HISTÓRICO	CÓDIGO:	1361102
COORDINADOR	DR. D. JOSÉ JUAN DIAZ RODRÍGUEZ		
OBJETIVOS	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.		
CONTENIDOS	<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>		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	<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 y evaluación activa en las clases teóricas y prácticas (20%) como la calificación que se obtenga de la memoria de actividades que consistirá en la recensión crítica de una publicación científica (40%), así como del resultado del examen de contenidos teórico/práctico que será tipo test (40%).</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	13/02/2023	Presentación de la asignatura. El Patrimonio histórico, una perspectiva actual (I). Problemática, polimorfismo y nomenclatura	JOSÉ JUAN DÍAZ RODRÍGUEZ	16:00-18:00
S2	13/02/2023	El Patrimonio histórico, una perspectiva actual (II). Legislación básica.	JOSÉ JUAN DÍAZ RODRÍGUEZ	18:30-20:30
S3	14/02/2023	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	16:00-18:00
S4	14/02/2023	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	18:30-20:30
S5	15/02/2023	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	16:00-18:00
S6	15/02/2023	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	18:30-20:30
S7	16/02/2023	Gestión del Patrimonio en ámbito autonómico (I).	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	16:00-18:00
S8	16/02/2023	Gestión del Patrimonio en ámbito autonómico (II).	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	18:30-20:30

S9	20/02/2023	Gestión del Patrimonio en ámbito municipal (I) (a impartir en Sanlúcar de Barrameda).	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	11:00-13:00
S10	20/02/2023	Gestión del Patrimonio en ámbito municipal (II). (a impartir en Sanlúcar de Barrameda) ¹ .	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	13:00-15:00
S11	21/02/2023	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho: Museos y Centros de Interpretación	JOSÉ ÁNGEL EXPÓSITO ÁLVAREZ	16:00-18:00
S12	21/02/2023	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho: Yacimientos y Rutas Patrimoniales	JOSÉ ÁNGEL EXPÓSITO ÁLVAREZ	18:30-20:30
S13	22/02/2023	Difusión del Patrimonio (I). Análisis de casos (I) (a impartir en el Museo Arqueológico de Jerez).	JOSÉ JUAN DÍAZ RODRÍGUEZ	10:00-12:00
S14	22/02/2023	Difusión del Patrimonio (II). Análisis de casos (II) (a impartir en el Museo Arqueológico de Jerez)	JOSÉ JUAN DÍAZ RODRÍGUEZ	12:00-14:00
S15	22/02/2023	Difusión del Patrimonio (III).	JOSÉ ÁNGEL EXPÓSITO ÁLVAREZ	16:00-18:00
S16	22/02/2023	Difusión del Patrimonio (IV).	JOSÉ ÁNGEL EXPÓSITO ÁLVAREZ	18:30-20:30
S17	01/03/2023	Difusión del Patrimonio (V). Análisis de casos (III).	JOSÉ JUAN DÍAZ RODRÍGUEZ	16:00-18:00
S18	01/03/2023	Evaluación	JOSÉ JUAN DÍAZ RODRÍGUEZ	18:30-20:30

¹ El alumnado se desplazará por sus medios a la ciudad de Sanlúcar, debiendo estar en la estación de autobuses a la hora indicada por el profesor.

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO		
MATERIA:	TERRITORIO Y TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS	CÓDIGO:	1361104
COORDINADOR	DR. D. MANUEL ARCILA GARRIDO		
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Objetivo Básico: Conocer la relación entre la ordenación del territorio, el desarrollo sostenible y la actividad turística - Objetivos secundarios: <ol style="list-style-type: none"> 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. 		
CONTENIDOS	<p>Introducción a la Ordenación del Territorio. El concepto de Desarrollo sostenible. Tipologías turísticas Herramienta para la planificación turística: SIG y Cartografía</p>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<p>Actividad</p> <p>Participación/asistencia Realización de actividades en Clase Memoria Salida de Campo Memoria de las sesiones</p>	<p>Sesión</p> <p>Todas las sesiones S9, S16, S17 y S18 S11 y S12 S3, S4, S10, S13 y S14</p>	<p>Porcentaje</p> <p>10% 50% 10% 30%</p>

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:		
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
A		

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.
TRANSVERSA L	TR1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.
TRANSVERSA L	TR2	Capacidad de análisis y síntesis.
TRANSVERSA L	TR11	Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar
TRANSVERSA L	CE1b	Dirección de Proyectos turísticos para alcanzar un desarrollo sostenible
TRANSVERSA L	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	02/03/2023	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. Pedro Arenas Granados	16:00-18:00
S2	02/03/2023	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. Pedro Arenas Granados	18:30-20:30
S3	06/03/2023	La gestión en la Ordenación del Territorio	Dr. Pedro Arenas Granados	16:00-18:00

S4	06/03/2023	La actividad turística en la O.T	Dr. Pedro Arenas Granados	18:30-20:30
S5	07/03/2023	Las rutas culturales como instrumento de desarrollo turístico de los territorios. Acciones públicas y estrategias colaborativas”	Dr. Manuel Ceballos Moreno	16:00-18:00
S6	07/03/2023	Las rutas culturales como instrumento de desarrollo turístico de los territorios. Acciones públicas y estrategias colaborativas”	Dr. Manuel Ceballos Moreno	18:30-20:30
S7	08/03/2023	Herramientas de evaluación del potencial turístico del patrimonio	Dra. Gema Ramírez	16:00-18:00
S8	08/03/2023	Herramientas de evaluación del potencial turístico del patrimonio	Dra. Gema Ramírez	18:30-20:30
S9	09/03/2023	El Plan de Turismo Sostenible de Andalucía	D. Rodrigo Valdecantos Dema	16:00-18:00
S10	09/03/2023	El Plan de Turismo Sostenible de Andalucía	D. Rodrigo Valdecantos Dema	18:30-20:30
S11	13/03/2023	Los conceptos del patrimonio histórico y urbano, valores, naturalezas, riesgos, fortalezas y debilidades para el turismo	D. José M ^a Esteban González	16:00-18:00
S12	13/03/2023	Los SIG aspectos teóricos y conceptuales	Dr. Manuel Arcila Garrido	18:30-20:30
S13	14/03/2023	El valor social y económico del patrimonio cultural. El papel de los organismos internacionales	Dr. Jordi Tresserras Juan	16:00-18:00
S14	14/03/2023	El valor social y económico del patrimonio cultural. El papel de los organismos internacionales	Dr. Jordi Tresserras Juan	18:30-20:30
S15	15/03/2023	Prácticas de SIG	D. David Benítez	16:00-18:00
S16	15/03/2023	Prácticas de SIG	D. David Benítez	18:30-20:30

S17	16/03/2023	Salida de Campo	Dr. Manuel Arcila Garrido	16:00-18:00
S18	16/03/2023	Salida de campo	Dr. Manuel Arcila Garrido	18:30-20:30

Dirección de Empresas

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS		
MATERIA:	DIRECCIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA EN EL SECTOR TURÍSTICO	CÓDIGO:	1361201
COORDINADOR	DR. D. SEBASTIÁN SOTOMAYOR GONZÁLEZ		
OBJETIVOS	<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"> ▪ Conocer las diferentes fuentes de la financiación empresarial tanto a corto como a largo plazo y saber determinar su coste para la empresa. ▪ Diseñar y aplicar una estrategia financiera, mediante la combinación de recursos que minimice el coste de capital de la empresa. ▪ Aplicar las técnicas de análisis de las inversiones empresariales teniendo en cuenta el contexto impositivo y el riesgo. ▪ Determinar la factibilidad económica y financiera de un proyecto de inversión. 		
CONTENIDOS	<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>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<p>Examen teórico-práctico escrito: 60% Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas: 30% Asistencia a clase: 10%</p>		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:			
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.	

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	11/01/2023	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00
S2	11/01/2023	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S3	12/01/2023	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00
S4	12/01/2023	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S5	16/01/2023	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00
S6	16/01/2023	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S7	17/01/2023	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00

S8	17/01/2023	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S9	18/01/2023	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00
S10	18/01/2023	Evaluación	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S11	19/01/2023	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00
S12	19/01/2023	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30
S13	23/01/2023	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00
S14	23/01/2023	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30
S15	24/01/2023	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00
S16	24/01/2023	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30
S17	25/01/2023	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00

S18	25/01/2023	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30
------------	------------	--	---------------------	--------------------

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS		
MATERIA:	TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL RENDIMIENTO (REVENUE MANAGEMENT)	CÓDIGO:	1361202
COORDINADOR	DR. D. ANTONIO RAFAEL RAMOS RODRIGUEZ		
OBJETIVOS	<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"> -Dar a conocer los orígenes del RM -Definir el RM como una filosofía de gestión basada en cuatro elementos fundamentales: producto, cliente, tiempo y precio -Describir los requisitos de una actividad económica para ser susceptible de aplicarle las técnicas de RM -Calcular e interpretar los indicadores de medición del rendimiento de la gestión hotelera. -Valorar los beneficios potenciales e inconvenientes de aplicar RM en una organización -Conocer las diferentes formas de comercialización en el sector hotelero tras la gran revolución que ha supuesto Internet -Explicar la importancia que tiene recoger y analizar datos de demanda de clientes para hacer una previsión de ventas -Conocer las herramientas de RM para realizar un seguimiento de la demanda y el inventario histórico, actual y futuro de sus habitaciones -Analizar cómo las previsiones de demanda afectan a las decisiones sobre la fijación de precios -Identificar información específica acerca de los productos, los procesos y los resultados comerciales de sus competidores. -Analizar las estrategias de precios de la competencia. -Conocer el posicionamiento de los productos de la competencia y utilizar esa información como base para establecer objetivos y estrategias en la propia empresa. -Valorar la importancia de la segmentación en el proceso de RM -Analizar la estructura del mercado hotelero y determinar que segmentos lo integran. -Caracterizar los segmentos habituales identificados en la actividad hotelera -Aplicar estrategias comerciales diferenciadas para cada segmento de mercado -Reconocer la importancia que el pricing tiene dentro de las funciones del RM 		

	<ul style="list-style-type: none"> -Aplicar técnicas de pricing como una de las palancas estratégicas del RM -Analizar los factores que determinan la dinámica de precios -Definir estructuras tarifarias coherentes para maximizar los ingresos -Aplicar técnicas de gestión de la capacidad como la otra palanca estratégica del RM -Aplicar restricciones de venta para maximizar los ingresos -Extender la aplicación de los conceptos aprendidos a la gestión de otro tipo de actividades relacionadas con el turismo 	
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Antecedentes y marco teórico 2. El nuevo entorno de la comercialización hotelera 3. Revenue Management (forecasting, benchmarking, segmentación, pricing y gestión de la capacidad). 4. Modelo de Implementación. 5. Aplicaciones en otros sectores 	
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<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>	
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	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	26/01/2023	FUNDAMENTOS DE REVENUE MANAGEMENT	Dra. D ^a . Pilar Talón Balletero Universidad Rey Juan Carlos de Madrid	16:00-18:00
S2	26/01/2023			18:30-20:30
S3	30/01/2023	BENCHMARKING	D. Pedro Pavón Mayo Corporate Revenue Manager en Casual Hoteles	16:00-18:00
S4	30/01/2023			18:30-20:30
S5	31/01/2023	PRICING	D. Pedro Pavón Mayo Corporate Revenue Manager en Casual Hoteles	16:00-18:00
S6	31/01/2023			18:30-20:30

S7	01/02/2023	FORECASTING	D. Juan Manuel Márquez Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL	16:00-18:00
S8	01/02/2023			18:30-20:30
S9	02/02/2023	INVENTORY MANAGEMENT	D. Juan Manuel Márquez Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL	16:00-18:00
S10	02/02/2023			18:30-20:30
S11	06/02/2023	APLICACIONES INFORMÁTICAS DE REVENUE MANAGEMENT: BEONX	D. Guillermo Pérez Royo Sales Director de BeonX	16:00-18:00
S12	06/02/2023			18:30-20:30
S13	07/02/2023	REVENUE MANAGEMENT EN CAMPOS DE GOLF	Dr. D. Antonio R. Ramos Rodríguez Departamento de Organización de Empresas Universidad de Cádiz	16:00-18:00
S14	07/02/2023			18:30-20:30
S15	17/02/2023 POR APLAZAMIENTO	SHERRYGOLF JEREZ: SEMINARIO, VISITA INSTALACIONES Y MASTERCLASS	D ^a . María Luz Gutiérrez Abad Directora Comercial Sherrygolf Jerez D. Emilio Lustau Director General de Sherry Golf Jerez	11:00-13:00
S16	17/02/2023 POR APLAZAMIENO			13:30-15:30
S17	09/02/2023	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICAS	Dra. D ^a . Paula Lechuga Sancho Departamento de Organización de Empresas Universidad de Cádiz	16:00-18:00
S18	09/02/2023			18:30-20:30

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS		
MATERIA:	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO:	1361203
COORDINADOR	DRA. D^a. ROCÍO RODRIGUEZ BARROSO		
OBJETIVOS	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.		
CONTENIDOS	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.		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	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%		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:			
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
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	13/02/2023	Fundamentos de Calidad	Alberto Fernández Güelfo	16:00-18:00
S2	13/02/2023	Sistemas de Gestión Normalizada	Alberto Fernández Güelfo	18:30-20:30
S3	14/02/2023	Herramientas de Calidad Turística	Pablo Escribano	16:00-18:00
S4	14/02/2023	La Calidad Turística en España. Normas de Calidad de Servicios Turísticos.	Pablo Escribano	18:30-20:30
S5	15/02/2023	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	16:00-18:00
S6	15/02/2023	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): servicios de alojamiento	Pablo Escribano	18:30-20:30
S7	16/02/2023	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): servicios de restauración.	Pablo Escribano	16:00-18:00
S8	16/02/2023	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): sectores públicos.	Pablo Escribano	18:30-20:30
S9	20/02/2023	Normas de Calidad de Servicios Turísticos: Turismo Industrial. Calidad Turística en el sector agroalimentario.	Yolanda Bello	16:00-18:00
S10	20/02/2023	Planes de Higiene y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): Fundamentos básicos.	Yolanda Bello	18:30-20:30
S11	21/02/2023	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (I).	María Soler	16:00-18:00

S12	21/02/2023	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (II). Calidad en Servicios turísticos: Museos y colecciones museísticas	María Soler	18:30-20:30
S13	22/02/2023	MASTERCLASS: Revisión de Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): Inspección visual-Hotel Parador de Arcos	Pablo Escribano	16:00-18:00
S14	22/02/2023	MASTERCLASS: Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): simulación de auditoría- Hotel Parador de Arcos.	Pablo Escribano	18:30-20:30
S15	23/02/2023	Planificación Turística Integral (II): Plan Municipal de Calidad turística. Diseño de planes de marketing y promoción turística.	Juan Manuel García	16:00-18:00
S16	23/02/2023	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): sectores públicos.	Pablo Escribano	18:30-20:30
S17	01/03/2023	Gestión de la Calidad y del Medio Ambiente	Rocío Rodríguez Barroso	16:00-18:00
S18	01/03/2023	Evaluación Módulo	Rocío Rodríguez Barroso	18:30-20:30

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS		
MATERIA:	ESTRATEGIA DEL MARKETING TURISTICO	CÓDIGO:	1361204
COORDINADOR	Dr. MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ JIMÉNEZ		
OBJETIVOS	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		
CONTENIDOS	<p>En este módulo se impartirán los siguientes contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estrategias de marketing turístico. -Plan de marketing turístico. -El marketing turístico en el ámbito social. -Satisfacción del cliente turístico. -Marketing turístico en el ámbito rural. -Marketing digital orientado al turismo (marketing móvil, redes sociales, blended marketing, y SEO). 		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<p>La calificación numérica final del alumno/a será como máximo de 10 puntos y se obtendrá como media ponderada de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realización de un trabajo individual y/o en grupo (no más de 4 alumnos) sobre un tema propuesto por el profesor: 70% - Defensa del trabajo por los grupos mediante una presentación de los mismos: 20% - Asistencia y participación: 10% 		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:			
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
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	CT10	Resolución de problemas.
ESPECIFICA	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	02/03/2023	Marketing y Turismo	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	16:00-18:00
S2	02/03/2023	Marketing Digital en el ámbito turístico	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	18:30-20:30
S3	06/03/2023	El marketing aplicado al ámbito rural	María Moral Moral (UCA)	16:00-18:00
S4	06/03/2023	Marketing turístico: nuevas modalidades y tendencias turísticas	María Moral Moral (UCA)	18:30-20:30
S5	07/03/2023	La aplicación del marketing en la práctica en una empresa turística	Vanessa Alonso López (Descubre el Sur)	16:00-18:00
S6	07/03/2023	Estrategias de marketing turístico	José Luis Durán Valenzuela (UCA)	18:30-20:30
S7	08/03/2023	Análisis de la efectividad de las campañas publicitarias turísticas. Desde la perspectiva del neuromarketing.	Diego Gómez Carmona (UCA)	16:00-18:00
S8	08/03/2023	La Interpretación del Patrimonio Natural y Cultural como herramienta de Marketing Turístico.	Alfonso Rodríguez de Austria (UCA)	18:30-20:30

S9	09/03/2023	Nuevas experiencias enoturísticas	Jose Luis Baños (Bodega Viña La Constancia)	16:00-18:00
S10	09/03/2023	Nuevas experiencias enoturísticas	Jose Luis Baños (Bodega Viña La Constancia)	18:30-20:30
S11	13/03/2023	Inteligencia Artificial en el Turismo	Marisol Correia (UALG)	16:00-18:00
S12	13/03/2023	La experiencia del consumidor	Nelson Matos (UALG)	18:30-20:30
S13	14/03/2023	La promoción y la comercialización turística del destino Cádiz	Isabel Montaldo López (Patronato Provincial de Turismo de Cádiz)	16:00-18:00
S14	14/03/2023	El uso de las redes sociales en el negocio turístico	Antonio Mariscal (Bookingfax)	18:30-20:30
S15	15/03/2023	La internacionalización de las empresas turísticas	Manuel Alvarez Fernández (Camara de Comercio)	16:00-18:00
S16	15/03/2023	La internacionalización de las empresas turísticas	Manuel Alvarez Fernández (Camara de Comercio)	18:30-20:30
S17	16/03/2023	La comercialización de un destino	Josefa Díaz Delgado (Presidenta Nacional del Skal Club Internacional)	16:00-18:00
S18	16/03/2023	Evaluación	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	18:30-20:30

Turismo Enológico

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13613 MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO		
MATERIA:	GESTIÓN DEL PATRIMONIO ENOLÓGICO, ARTE, CULTURAY TRADICIONES	CÓDIGO:	1361303
COORDINADOR	DR. D. ALBERTORAMOS SANTANA		
OBJETIVOS	<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"> -Desarrollar una comprensión densa de las dimensiones culturales, sociales, históricas y artísticas del sector del vino. -Desarrollar un pensamiento crítico sobre las estrategias de puesta en valor de las actividades y de los conocimientos vitivinícolas. -Asimilar la relación entre la identidad y el patrimonio cultural. -Arraigar sus aprendizajes haciendo trabajo de campo y conociendo a actores implicados directamente en este sector; -Desarrollar sus conocimientos de forma comparativa sobre las culturas vinícolas locales, regionales e internacionales. 		
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1.-Peculiaridades de la Cultura del Vino 2.-Patrimonio material vitivinícola 3.-La Historia del vino: un racimo de conocimientos 4.-Los paisajes del vino 5.-Arquitecturas del vino 6.-El vino como materia artística 7.-Museos del Vino 8.-Rutas del Vino 9.-Valor económico y cultural del patrimonio enológico 		

**SISTEMA DE
EVALUACIÓN**

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 de terminar el curso: 70% de la calificación.
Control de asistencia y participación: 10% de la calificación.

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	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	11/01/2023	Presentación del Curso 1. Peculiaridades de la Cultura del Vino. 1.1.- El vino, un complejo cultural	Alberto Ramos Santana	16:00-18:00
S2	11/01/2023	1.2.- Cultura del trabajo 1.3.- Cultura del consumo	Alberto Ramos Santana	18:30-20:30
S3	12/01/2023	2. Patrimonio material vitivinícola. 2.1.- Aperos y utensilios de la viticultura y la vinicultura	Javier Maldonado Rosso	16:00-18:00
S4	12/01/2023	2.2.- Patrimonio intangible vitivinícola. 2.3.- Labores y faenas vitivinícolas y toneleras. 2.4.- Posibilidades turísticas del Patrimonio vitivinícola	Javier Maldonado Rosso	18:30-20:30
S5	16/01/2023	3.- Museos del Vino 3.1- Recursos museológicos: el entorno próximo y medio.	Daniel Martínez Becerra	16:00-18:00
S6	16/01/2023	3.2- Gestión museística de museos y centros de interpretación del vino: teorías y ejemplos prácticos	Daniel Martínez Becerra	18:30-20:30
S7	17/01/2023	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	17/01/2023	4.2.- Transformaciones urbanas Se imparte como actividad de campo	Javier Maldonado Rosso	12:30-14:30

S9	18/01/2023	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	18/01/2023	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
S11	19/01/2023	6.- La Historia del vino: un racimo de conocimientos. 6.1.- La historia como patrimonio inmaterial.	Javier Maldonado Rosso	16:00-18:00
S12	19/01/2023	6.2.- El vino en la historia de las bebidas 6.3.- Síntesis histórica del vino, el brandy y el vinagre de Jerez.	Javier Maldonado Rosso	18:30-20:30
S13	23/01/2023	7.- El vino como materia artística 7.1.- Iconografía del vino 7.2.- El vino en la pintura y la escultura	Alberto Ramos Santana	16:00-18:00
S14	23/01/2023	7.3.- Las etiquetas y otras formas de publicidad. 7.4.- El vino en la literatura	Alberto Ramos Santana	18:30-20:30
S15	24/01/2023	8.- Rutas del Vino 8.1- Concepto y modelos 8.2.- Desarrollo histórico	Alberto Ramos Santana	16:00-18:00
S16	24/01/2023	8.3- Rutas del vino en la provincia de Cádiz: planteamientos, gestión y resultados.	Alberto Ramos Santana	18:30-20:30

S17	25/01/2023	9- Valor económico y cultural del patrimonio enológico. 9.1.- Industria cultural: factor contemporáneo añadido.	Alberto Ramos Santana	16:00-18:00
S18	25/01/2023	9.2.- Valor cultural: identidad histórica de los grupos sociales. Normas de evaluación (CV)	Alberto Ramos Santana	18:30-20:30

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13613 TURISMO ENOLÓGICO		
MATERIA:	LEGISLACIÓN BÁSICA Y ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA AGROVITIVINICOLA APLICADA AL SECTOR TURÍSTICO	CÓDIGO:	1361301
COORDINADOR	DR. D. MANUEL CEBALLOS MORENO		
OBJETIVOS	<ol style="list-style-type: none"> 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 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. 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. 		
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 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. II. Una aproximación general a la organización, gestión y actividad de las entidades públicas y privadas relacionadas con el enoturismo 		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<ol style="list-style-type: none"> I. Participación activa del alumno en debates y asuntos sobre cuestiones actuales del enoturismo que estén relacionadas con las cuestiones impartidas: 20% II. Realización de trabajos individuales sobre las materias tratadas: 40% III. Prueba objetiva (cuestionario de evaluación): 40% 		

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:		
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	26/01/2023	Presentación de la asignatura. Mapa conceptual básico del turismo enológico: La Carta Europea del Enoturismo, RECEVIN y el Proyecto VINTUR.	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:00-18:00
S2	26/01/2023	Estudio de las principales aportaciones doctrinales en materia de enoturismo	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	18:30-20:30
S3	30/01/2023	Una aproximación normativa al sector desde el ámbito del Derecho Turístico y el Derecho Vitivinícola Otros ámbitos principales del Ordenamiento público con intervención en el enoturismo	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:00-18:00
S4	30/01/2023	En especial, la ordenación de las denominaciones de origen vitivinícolas como marco común de referencia para el enoturismo	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	18:30-20:30
S5	31/01/2023	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo I	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:00-18:00
S6	31/01/2023	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo II	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	18:30-20:30

S7	01/02/2023	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo III	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:00-18:00
S8	01/02/2023	Régimen institucional básico del producto turístico “Rutas del Vino de España”	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	18:30-20:30
S9	02/02/2023	Diseño, organización y desarrollo de una visita y cata en bodega	Sonia Gallego Benítez (EXTERNA) Técnico en Empresas y Actividades Turísticas Guía Turística	16:00-18:30
S10	02/02/2023	El enoturismo receptivo: propuestas desde una experiencia comparada	Armando Guerra Monge (EXTERNO) Bodegas Barbadillo	18:30-20:30
S11	06/02/2023	Cultura del vino y enoturismo: una mirada desde la antropología y el urbanismo	Fernando Núñez (EXTERNO) Ayuntamiento de Jerez	16:00-18:30
S12	06/02/2023	El desarrollo de la actividad enoturística en Francia: el caso de Burdeos	Vicente Rey Chamorro (EXTERNO) Groupe InSitu (Burdeos)	18:30-20:30
S13	07/02/2023	Paisaje vitivinícola y enoturismo Ruta del Vino del “Marco de Jerez”	José Luis Baños Ramírez (EXTERNO) Presidente de la Ruta del Vino “Marco del Jerez” Director de Winable	16:00-18:00
S14	07/02/2023	Proyecto Winable Creación de una cata enoturística memorable	José Luis Baños Ramírez (EXTERNO) Presidente de la Ruta del Vino del “Marco del Jerez” Director de Winable	18:30-20:30

S15	08/02/2023	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	16:00-18:00
S16	08/02/2023	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	18:30-20:30
S17	09/02/2023	Actividad práctica	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:00-18:00
S18	09/02/2023	El apoyo del Consejo Regulador a la puesta en marcha del enoturismo en el Marco de Jerez	César Saldaña (EXTERNO) Presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “JerezManzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.	18:30-20:30

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13613 MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO		
MATERIA:	PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	CÓDIGO:	1361302
COORDINADOR	DR. D. ENRIQUE DURÁN GUERRERO		
OBJETIVOS	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.		
CONTENIDOS	Se desarrollarán secuencialmente iniciando con sesiones introductorias (viticultura, vinicultura y cata), seguido de explicaciones de los procesos vitivinícolas generales (vinos blancos y tintos), así como los específicos (vinos de Jerez). Se incluyen 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.		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en clases: 10% - Resolución de casos prácticos (catas): 50% - Prueba de contenidos: 40%. <p>En el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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% 		
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	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	13/02/2023	Regiones vitivinícolas. Denominaciones de origen	Enrique Durán Guerrero	16:00-18:00
S2	13/02/2023	Concepto de maridaje	Enrique Durán Guerrero	18:30-20:30
S3	14/02/2023	Elaboración de vinagre de Jerez ¹	Enrique Durán Guerrero	16:00-18:00
S4	14/02/2023	Cata de vinagre de Jerez	Enrique Durán Guerrero	18:30-20:30
S5	15/02/2023	Elaboración de brandy de Jerez	M ^a Carmen Rodríguez Dodero	16:00-18:00
S6	15/02/2023	Cata de brandy de Jerez	M ^a Carmen Rodríguez Dodero	18:30-20:30

¹ A partir del día 14/02/2023 las clases se impartirán en la sala de catas del IVAGRO. El día 24/02/23 se llevará a cabo la visita a la viña.

S7	16/02/2023	Introducción a la vinicultura	Ana Ruiz Rodríguez	16:00-18:00
S8	16/02/2023	Introducción a la cata de productos vitivinícolas	Ana Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S9	20/02/2023	Elaboración de vinos blancos	Ana Ruiz Rodríguez	16:00-18:00
S10	20/02/2023	Cata de vinos blancos	Ana Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S11	21/02/2023	Introducción a la viticultura	Catalina Aveledo	16:00-18:00
S12	21/02/2023	Perspectiva y desarrollo de la viticultura	Catalina Aveledo	18:30-20:30
S13	22/02/2023	Elaboración de vinos tintos	Ana Ruiz Rodríguez	16:00-18:00
S14	22/02/2023	Cata de vinos tintos	Ana Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S15	23/02/2023	Elaboración de vinos de Jerez	Ana Ruiz Rodríguez	16:00-18:00
S16	23/02/2023	Cata de vinos de Jerez	Ana Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S17	24/02/2023	Visita viña y bodega	Ana Ruiz Rodríguez	9:30-11:30
S18	24/02/2023	Nuevos productos derivados de productos vitivinícolas (cosméticos y alimentos)	Ana Ruiz Rodríguez	12:00-14:00

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13613 ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO		
MATERIA:	TERMINOLOGIA DE LA VIÑA Y DEL VINO EN INGLÉS	CÓDIGO:	1361304
COORDINADOR	DRA. D^a. PALOMA LÓPEZ ZURITA		
OBJETIVOS	<p>-Adquirir conceptos básicos sobre Terminología y sus técnicas de traducción. -Adquirir el léxico terminológico viti-vinícola en inglés, en sus distintos campos semánticos.</p>		
CONTENIDOS	<p>1. Introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Definición de "terminología" o "léxico nomenclátor y terminológico". b) Terminologías científicas y técnicas. c) Terminologías o nomenclaturas populares. d) Problema teórico o dificultades de la traducción de las terminologías. Ayudas al alcance del traductor en la actualidad: los terminólogos y el EURODICAUTOM <p>2. El Marco de Jerez.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Orígenes b) Viticultura c) Vendimia d) Vinificación e) Clasificación f) Crianza g) Embotellado h) Tipos de vino de vino de Jerez i) Las Bodegas <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> <ul style="list-style-type: none"> I. Léxico 		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	<p>a) Préstamos b) Calcos c) Perífrasis d) Omisión</p> <p>II. Semántico</p> <p>a) Metáfora b) Metonimia c) Sinécdoque d) 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>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>

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
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	02/03/2023	Primera parte - Presentación de la asignatura. Traslado a la Bodega González Byass. Visita a la Bodega González Byass (salida de campo. Presenta D. Mauricio González Gordon)	D. Miguel Ángel González Macías; Dra. Carmen Noya Gallardo, Dra. Paloma López Zurita	16:00-18:00
S2	02/03/2023	Visita a la Bodega González Byass (salida de campo. Presenta D. Mauricio González Gordon)	D. Miguel Ángel González Macías; Dra. Carmen Noya Gallardo, Dra. Paloma López Zurita	18:30-20:30
S3	06/03/2023	Las terminologías. Introducción. Definición e terminología o léxico nomenclátor y terminológico	D. Miguel Ángel González Macías	16:00-18:00
S4	06/03/2023	Las terminologías científicas y técnicas. El discurso científico. Las lenguas para Fines específicos	D. Miguel Ángel González Macías	18:30-20:30
S5	07/03/2023	Problemas o dificultades de traducción de las terminologías	D. Miguel Ángel González Macías	16:00-18:00
S6	07/03/2023	Ayudas al alcance del traductor en la actualidad: El uso de software específico	D. Miguel Ángel González Macías	18:30-20:30
S7	08/03/2023	El léxico de la viña en inglés: 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	16:00-18:00

S8	08/03/2023	El léxico de la cata en inglés (Bodegas Fundador)	Dra. Carmen Noya Gallardo	18:30-20:30
S9	09/03/2023	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	16:00-18:00
S10	09/03/2023	Conferencia: “Imaginario e identidad del vino de Jerez (aspectos culturales)”.	Ponente: D. José Luis Jiménez García Presenta: Dra. Carmen Noya Gallardo	18:30-20:30
S11	13/03/2023	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	16:00-18:00
S12	13/03/2023	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	18:30-20:30
S13	14/03/2023	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	16:00-18:00
S14	14/03/2023	Conferencia: “Los viejos bodegueros británicos en Jerez”	Ponente: Dr. Luis de Mora Figueroa William Presenta: Dra. Paloma López Zurita	18:30-20:30
S15	15/03/2023	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología.	Dra. Paloma López Zurita	16:00-18:00
S16	15/03/2023	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología. Otras zonas vitivinícolas. Otros campos asociativos.	Dra. Paloma López Zurita	18:30-20:30

S17	16/03/2023	Los comerciantes irlandeses en Cádiz y su influencia en el léxico de la zona (presenta D ^a Carmen Lario de Oñate)	Dra. Paloma López Zurita	16:00-18:00
S18	16/03/2023	Ejercicio práctico: Evaluación	D. Miguel Ángel González Macías Dra. Paloma López Zurita Dra. Carmen Noya Gallardo	18:30-20:30

Metodología científica

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	MÓDULO DE APLICACIÓN		
MATERIA:	METODOLOGÍA CIENTÍFICA	CÓDIGO:	1361903
COORDINADOR	DR. D. JOSÉ ANTONIO LÓPEZ SÁNCHEZ		
OBJETIVOS	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.		
CONTENIDOS	Observar y ejercitarse en las metodologías propias de la actividad científica relacionada con el contenido del Master		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	<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%</p> <p>Exposiciones y/o defensas de ejercicios, temas y trabajos: 30%</p> <p>Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas, seminarios, tutorías y otras actividades complementarias: 40%</p>		

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:		
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
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	BÁSICA	CB6

RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE					
	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
	S1	20/03/2023	Presentación e Introducción	Prof. José A. López Sánchez	16:00-18:00
	S2	20/03/2023	Los paradigmas en las Ciencias Sociales	Prof. Lucía del Moral Espín	18:30-20:30
S3	21/03/2023	Metodología cualitativa y cuantitativa	Prof. Lucía del Moral Espín	16:00-18:00	

	S4	21/03/2023	Pluralismo metodológico en ciencias sociales	Prof. Lucía del Moral Espín	18:30-20:30
	S5	22/03/2023	Ejercicio práctico sobre métodos de investigación	Prof. Lucía del Moral Espín	16:00-18:00
	S6	22/03/2023	Técnicas de investigación social: el cuestionario.	Prof. Lucía del Moral Espín	18:30-20:30
	S7	23/03/2023	Técnicas de investigación social: el cuestionario.	Prof. Lucía del Moral Espín	16:00-18:00
	S8	23/03/2023	Técnicas de investigación social: el cuestionario. Práctica.	Prof. Lucía del Moral Espín	18:30-20:30
	S9	27/03/2023	Técnicas de investigación social: la entrevista	Prof. Lucía del Moral Espín	16:00-18:00
	S10	27/03/2023	Técnicas de investigación social: prácticas sobre entrevista	Prof. Lucía del Moral Espín	18:30-20:30
	S11	28/03/2023	Técnicas de investigación social: grupos de discusión/focus group	Prof. Simone Castellani	16:00-18:00
	S12	28/03/2023	Técnicas de investigación social: prácticas sobre grupos de discusión	Prof. Simone Castellani	18:30-20:30
		S13	29/03/2023	La observación.	Prof. Lucía del Moral Espín
S14		29/03/2023	Práctica de observación	Prof. Lucía del Moral Espín	18:30-20:30
S15		30/03/2023	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (elegir un tema)	Prof. José A. López Sánchez	16:00-18:00

	S16	30/03/2023	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis y método)	Prof. José A. López Sánchez	18:30-20:30
	S17	10/04/2023	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	Prof. José A. López Sánchez	16:00-18:00
	S18	10/04/2023	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	Prof. José A. López Sánchez	18:30-20:30
	S19	11/04/2023	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	Prof. José A. López Sánchez	16:00-18:00
	S20	11/04/2023	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (práctica)	Prof. José A. López Sánchez	18:30-20:30
	S21	12/04/2023	Evaluación	Prof. José A. López Sánchez	16:00-18:00
	S22	12/04/2023	Evaluación	Prof. José A. López Sánchez	18:30-20:30