

**CURSO 2025/26**

**Información de las asignaturas:**

**Horarios y aulas**

**Master en Dirección Turística**



**Facultad de Ciencias Sociales y de la  
Comunicación**

# PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL MÁSTER EN DIRECCIÓN TURÍSTICA

## MÓDULO COMÚN:

Todas las asignaturas del módulo común en Dirección de Empresas Turísticas se impartirán en el **Seminario 1.780** (Edificio Despachos y Seminarios).

Fechas: del 21/10/2025 al 13/01/2026

## • MÓDULO ESPECÍFICO: DIRECCIÓN DE EMPRESAS

Todas las asignaturas del módulo específico en Dirección de Empresas se impartirán en el Seminario 1.780 (Edificio Despachos y Seminarios).

Fechas: del 14/01/2026 al 18/03/2026

## • MÓDULO ESPECÍFICO: GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO

Las asignaturas de este módulo se impartirán en el **Seminario 1.760** (Edificio Despachos y Seminarios).

Fechas: del 14/01/2025 al 03/03/2026

- ❖ Sólo la asignatura TERRITORIO Y TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS se impartirá en el **Seminario de Informática 0.7** (Edificio Multiusos).

Fechas: del 04/03/2026 al 18/03/2026

## • MÓDULO ESPECÍFICO: TURISMO ENOLÓGICO

Las asignaturas de este módulo se impartirán en el Seminario 1.860 (Edificio Multiusos).

Fechas: del 14/01/2025 al 18/03/2026

- ❖ Sólo la asignatura PROCESOS Y PRODUCCIÓN VITIVINICOLA se impartirá en la SALA DE CATAS del INDESS- IVAGRO 2<sup>a</sup> planta

Fechas: 02/02/2026 al 16/02/2026

## **MÓDULO DE APLICACIÓN (CIENTÍFICO):**

La asignatura METODOLOGÍA CIENTÍFICA se impartirá en el **Seminario 1.8** (Edificio Multiusos)

Fechas: del 19/03/2026 al 13/04/2026

**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.

## **MODULO COMÚN: ASIGNATURAS**

<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> 1361001
<b>COORDINADORA</b>	<b>DRA. Dª. MARGARITA RUÍZ RODRÍGUEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<p>Que los alumnos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conozcan el proceso estratégico en las empresas turísticas.</li> <li>- Se acerquen a la realidad tomando contacto con profesionales del sector.</li> <li>- Valorar la información necesaria para tomar decisiones estratégicas en las empresas turísticas.</li> </ul>		
<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%</b></p> <p><b>ANALISIS DE UN CASO.</b> Los ítems evaluados son: Contenido y redacción (50%); Redacción y vocabulario (20%); Bibliografía empleada (10%); Presentación (10%)</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 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	20/10/2025	<b>PRESENTACIÓN ASIGNATURA</b> <a href="#">Seminario 1780 (Edificio Despachos y Seminarios)</a>	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>16:00-18:00</b>
		20/10/2025	<b>SESIÓN INAUGURAL DEL MASTER</b> <a href="#">Salón de Actos del Edificio de Despachos y Seminarios</a>		<b>18:00-20:00</b>
	S2	21/10/2025	<b>INTRODUCCIÓN A LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA EN EMPRESAS TURÍSTICAS</b>	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>16:00-17:30</b>

	<b>S3</b>	21/10/2025	ESTRATEGIAS COMPETITIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S4</b>	22/10/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	<b>Dª. Blanca Domínguez Delgado</b> Directora TOC HOSTELS- Sevilla	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S5</b>	22/10/2025	ESTRATEGIAS COMPETITIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S6</b>	23/10/2025	Gestión estratégica: Experiencia práctica	<b>D. Yago Martín Dapena</b> General Manager at Smartbox Group	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S7</b>	23/10/2025	Gestión estratégica: Experiencia práctica	<b>D. Emilio Suero Muñoz</b> CEO & Executive partner ROARJO CORP	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S8</b>	27/10/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	<b>D. Isaac Lagóstena Utrera</b> Suddirector H. Fuerte El Rompido	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S9</b>				<b>18:30-20:30</b>
	<b>S10</b>	28/10/2025	ESTRATEGIAS CORPORATIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S11</b>	28/10/2025	ESTRATEGIAS CORPORATIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S12</b>	29/10/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	<b>D. Gonzalo Fernández Sánchez</b> Subdirector/Deputy general manager Vincci Hoteles	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S13</b>	30/10/2025	Gestión estratégica: Experiencia práctica	<b>D. Ramón Sunico Rosado</b> Senior Internal Control & Reporting Advisory Services	<b>16:00-18:00</b>

	<b>S14</b>	30/10/2025	IMPLANTACION, CONTROL Y CAMBIO ESTRÁTÉGICO EN EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S15</b>	03/11/2025	Experiencia práctica “Gestión de Resort y Desarrollo directivo en la empresa turística”  <b>Masterclass en Resort Barceló Montecastillo</b>	<b>D. César Gómez Paullada</b> Director General de Barceló Montecastillo Golf & Sport Resort	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S16</b>	03/11/2025	METODO DEL CASO- EVALUACIÓN	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S17</b>	04/11/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	<b>D. Javier Cabezas García</b> Garden Hotels - Director Aparthotel Green Garden 4*	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S18</b>				<b>18:30-20:30</b>

<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>DRA. Dª. CARMEN D. RAMOS GONZÁLEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	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.		
<b>CONTENIDOS</b>	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		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	La distribución porcentual será la siguiente: a) Participación en clases: 10%. b) Resolución de casos prácticas: 40%. c) Prueba de contenidos: 50%.		
<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.	
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	05/11/2025	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo I	Dra. Gema Pigueiras Voces (gema.pigueiras@uca.es)	16:00-18:00
	S2	05/11/2025	Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo II	Dra. Gema Pigueiras Voces	18:30-20:30
	S3	06/11/2025	Estadística Turística Unidimensional I	Dra. Carmen Ramos González (carmen.ramos@uca.es)	16:00-18:00
	S4	06/11/2025	Estadística Turística Unidimensional II	Dra. Carmen Ramos González	18:30-20:30
	S5	10/11/2025	Estadística Turística Unidimensional III	Dra. Carmen Ramos González	16:00-18:00
	S6	10/11/2025	Estadística Turística Unidimensional IV	Dra. Carmen Ramos González	18:30-20:30

	<b>S7</b>	11/11/2025	Estadística Turística Bidimensional I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S8</b>	11/11/2025	Estadística Turística Bidimensional II	Dr. Manuel Arana Jiménez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S9</b>	12/11/2025	Estadística Turística Bidimensional III	Dr. Manuel Arana Jiménez	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S10</b>	12/11/2025	Estadística Turística Bidimensional IV	Dr. Manuel Arana Jiménez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S11</b>	13/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo I	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S12</b>	13/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo II	Dra. Antonia Castaño Martínez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S13</b>	17/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo III	Dra. Antonia Castaño Martínez	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S14</b>	17/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo IV	Dra. Antonia Castaño Martínez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S15</b>	18/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S16</b>	18/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo II	Dr. Manuel Arana Jiménez	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S17</b>	19/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo III	Dr. Manuel Arana Jiménez	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S18</b>	19/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo IV	Dr. Manuel Arana Jiménez	<b>18:30-20:30</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> 1361002
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen teórico parcial/final escrito.</li> <li>• Examen teórico parcial/final oral.</li> <li>• Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas.</li> <li>• Defensa de trabajos/casos.</li> <li>• Exposición de trabajos.</li> </ul>		

<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	20/11/2025	Introducción a la asignatura	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	16:00-18:00
	S2	20/11/2025	Introducción a la Inteligencia Emocional	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	18:30-20:30
	S3	24/11/2025	La competencia del conocimiento	CARMEN PARRADO DÍAZ	16:00-18:00
	S4	24/11/2025	La competencia del conocimiento	CARMEN PARRADO DÍAZ	18:30-20:30
	S5	25/11/2025	Gestión del cambio y resiliencia	RAMÓN BARRERA MORALES	16:00-18:00
	S6	25/11/2025	Gestión del cambio y resiliencia	RAMÓN BARRERA MORALES	18:30-20:30
	S7	26/11/2025	Inteligencia Emocional	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	16:00-18:00
	S8	26/11/2025	Inteligencia Emocional	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	18:30-20:30
	S9	27/11/2025	Inteligencia emocional: herramientas comportamientos DISC y Personal Motivators	JOSEFINA MONTORO DEL SALTO	16:00-18:00
	S10	27/11/2025	Inteligencia emocional: herramientas comportamientos DISC y Personal Motivators	JOSEFINA MONTORO DEL SALTO	18:30-20:30
	S11	01/12/2025	Trabajo en equipo y comunicación	RAMÓN BARRERA MORALES	16:00-18:00

	<b>S12</b>	01/12/2025	Trabajo en equipo y comunicación	RAMÓN BARRERA MORALES	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S13</b>	02/12/2025	Creatividad	RAMÓN BARRERA MORALES	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S14</b>	02/12/2025	Creatividad	RAMÓN BARRERA MORALES	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S15</b>	03/12/2025	Gestión de quejas en el sector turístico	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S16</b>	03/12/2025	Gestión de quejas en el sector turístico	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S17</b>	04/12/2025	Ejercicios prácticos globales	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S18</b>	04/12/2025	Ejercicios prácticos globales	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	<b>18:30-20:30</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MÁSTER 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. JOSÉ MIGUEL MOTA MACIAS</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<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.</p> <p>Conocer técnicas de gestión de proyectos y utilizar software de apoyo a la planificación de proyectos. Conocer y emplear tecnologías aplicadas al e-Tourism.</p>		
<b>CONTENIDOS</b>	<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"> <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>		

<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p><b>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas.</li><li>- Actividades en Aula Virtual. Defensa/Exposición de trabajos.</li><li>- Participación activa/colaboradora.</li><li>- Asistencia a las conferencias planificadas en la materia.</li><li>- Examen teórico final escrito (si el alumno no realiza las actividades/pruebas planificadas por curso).</li><li>- Examen práctico con ordenador (si el alumno no realiza las actividades/pruebas planificadas por curso).</li></ul>
	<p><b>SISTEMA DE EVALUACIÓN POR CURSO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Realización y superación de todas las actividades teórico/prácticas, trabajos y/o exposiciones planificadas: Hasta 70% de la calificación final.</b></li><li>- <b>Asistencia obligatoria a todas las conferencias planificadas y entrega de tarea de la calificación final. Hasta 20% de la calificación final</b></li><li>- <b>Participación activa y asistencia regular a las sesiones docentes (mínimo 80% de la calificación final. Hasta 10% de la calificación final)</b></li></ul> <p><b>SISTEMA DE EVALUACIÓN FINAL</b> (alumnos que no cumplen con las condiciones establecidas por el curso):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Examen teórico final escrito: 50% de la calificación final.</b></li><li>- <b>Examen práctico con ordenador: 50% de la calificación final.</b></li></ul>

<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>		
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
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	09/12/2025	<b>Esta asignatura se imparte en el SEMINARIO 1790 (Edif Despachos y Seminarios)</b> <b>CONFERENCIA</b>	<b>D. Luis López Laínez</b> (Cofundador Guideo S. Coop. Andaluza)	16:00-18:00
	S2				18:30-20:30
	S3	15/12/2025	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	<b>José Miguel Mota Macías</b>	16:00-18:00
	S4	15/12/2025	Introducción a la creación de aplicaciones para dispositivos móviles: Diseño, Programación		18:30-20:30
	S5	16/12/2025	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: la web, diseño y creación	<b>José Miguel Mota Macías</b>	16:00-18:00
	S6	16/12/2025			18:30-20:30
	S7	17/12/2025	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: TALLER DISEÑO WEB, Supuesto-ejercicio práctico	<b>José Miguel Mota Macías</b>	16:00-18:00

	<b>S8</b>	17/12/2025	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: Web 2.0 (RSS, Blogs, Redes sociales, etc. E-marketing. Promoción en la Web)	<b>Rubén Baena Pérez</b>	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S9</b>	18/12/2025	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: TALLER DISEÑO WEB,	<b>José Miguel Mota Macías</b>	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S10</b>	18/12/2025	Supuesto-ejercicio práctico		<b>18:30-20:30</b>
	<b>S11</b>	12/01/2026	TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	<b>Dª. María del Carmen Atienza</b> (Jefa de zona de Hoteles EuroStars)	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S12</b>	12/01/2026			<b>18:30-20:30</b>
	<b>S13</b>	13/01/2026	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: Posicionamiento en buscadores Conceptos sobre seguridad	<b>Rubén Baena Pérez</b>	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S14</b>	13/01/2026	Ejercicios/exposiciones de trabajos: EVALUACIÓN		<b>18:30-20:30</b>
	<b>S15</b>	<b>16/01/2026</b>	TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	<b>Dª. María del Carmen Atienza</b> (Jefa de zona de Hoteles EuroStars)	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S16</b>	<b>16/01/2026</b>	EXPERIENCIA PRACTICA	<b>Dª Rocío Lobato Medina</b>	<b>18:30-20:30</b>
	<b>S17</b>	23/01/2026	Desarrollo de ejercicios prácticos basados en los conceptos adquiridos	<b>José Miguel Mota Macías</b>	<b>16:00-18:00</b>
	<b>S18</b>	23/01/2026			<b>18:30-20:30</b>

## **MODULO ESPECÍFICO: ASIGNATURAS**

- I. DIRECCIÓN DE EMPRESAS**
- II. GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO**
- III. TURISMO ENOLÓGICO**

## MODULO ESPECIFICO I: DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍTICAS

<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 turísticos 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> <li>▪ Determinar la factibilidad económica y financiera de un proyecto de inversión.</li> </ul>		
<b>CONTENIDOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.</li> <li>-Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo. Análisis del coste. Estructura financiera óptima.</li> <li>-Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico-financiera de proyectos.</li> </ul>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<p>Examen teórico-práctico escrito: 60%</p> <p>Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas: 30%</p> <p>Asistencia a clase: 10%</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	14/01/2026	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:00-18:00</b>
S2				<b>18:30-20:30</b>
S3	15/01/2026	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:00-18:00</b>
S4				<b>18:30-20:30</b>
S5	19/01/2026	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	<b>16:00-18:00</b>

<b>S6</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S7</b>	20/01/2026	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	<b>16:00-18:00</b>
<b>S8</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S9</b>	21/01/2026	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	<b>16:00-18:00</b>
<b>S10</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S11</b>	22/01/2026	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	<b>16:00-18:00</b>
<b>S12</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S13</b>	26/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:00-18:00</b>
<b>S14</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S15</b>	27/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:00-18:00</b>
<b>S16</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S17</b>	29/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	<b>16:00-18:00</b>
<b>S18</b>	29/01/2026	Evaluación	Sebastián Sotomayor González	<b>18:30-20:30</b>

<b>TITULACIÓN:</b>	<b>MÁSTER 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 qué 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> <li>-Analizar los factores que determinan la dinámica de precios</li> <li>-Definir estructuras tarifarias coherentes para maximizar los ingresos</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
<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	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.

BASICA	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

SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
S1	30/01/2026	FUNDAMENTOS DE REVENUE MANAGEMENT	<b>Dra. Dª. Pilar Talón Ballesteros</b> (Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	16:00-18:00
S2				18:30-20:30
S3	3/02/2026	FORECASTING	<b>D. Juan Manuel Márquez</b> (Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL)	16:00-18:00
S4				18:30-20:30

S5	4/02/2026	INVENTORY MANAGEMENT	D. Juan Manuel Márquez (Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL)	16:00-18:00
S6				18:30-20:30
S7	5/02/2026	BENCHMARKING	D. Pedro Pavón Mayo (Corporate Revenue Manager en Casual Hoteles)	16:00-18:00
S8				18:30-20:30
S9	9/02/2026	PRICING	D. Pedro Pavón Mayo (Corporate Revenue Manager en Casual Hoteles)	16:00-18:00
S10				18:30-20:30
S11	10/02/2026	REVENUE MANAGEMENT SYSTEM (RMS): BEONX	Dña. Cayetana Fernández Trevijano (Head of Product, BeonX)	16:00-18:00
S12				18:30-20:30
S13	11/02/2026	REVENUE MANAGEMENT SYSTEM (RMS): BEONX	Dña. Cayetana Fernández Trevijano (Head of Product, BeonX)	16:00-18:00
S14				18:30-20:30
S15	12/02/2026	SHERRYGOLF JEREZ: SEMINARIO Y VISITA INSTALACIONES	Dr. D. Antonio R. Ramos Rodríguez Departamento de Organización de Empresas Universidad de Cádiz	16:00-18:00
S16				18:30-20:30
S17	16/02/2026	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICAS	Dr. D. Antonio R. Ramos Rodríguez Departamento de Organización de Empresas Universidad de Cádiz	16:00-18:00
S18				18:30-20:30

<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. Dª. 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 internacionales (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%		
<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.
BASICA	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	17/02/2026	Fundamentos en Sostenibilidad Turística	<b>Alfonso J. Matías Manday</b> TU DESTINO SOSTENIBLE	<b>16:00-18:00</b>
S2				<b>18:30-20:30</b>
S3	18/02/2026	Herramientas de Calidad Turística	<b>Pablo Escribano Camarena</b> OCA GLOBAL	<b>16:00-18:00</b>
S4	18/02/2026	La Calidad Turística en España. Normas de Calidad de Servicios Turísticos.	<b>Pablo Escribano Camarena</b> OCA GLOBAL	<b>18:30-20:30</b>
S5	19/02/2026	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (I).	<b>María Soler Regli</b> ÁLGIDA CONSULTORES	<b>16:00-18:00</b>
S6	19/02/2026	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (II). Calidad en Servicios turísticos: Museos y colecciones museísticas	<b>María Soler Regli</b> ÁLGIDA CONSULTORES	<b>18:30-20:30</b>
S7	23/02/2026	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): servicios de restauración.	<b>Pablo Escribano Camarena</b> OCA GLOBAL	<b>16:00-18:00</b>
S8	23/02/2026	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): sectores públicos.	<b>Pablo Escribano Camarena</b> OCA GLOBAL	<b>18:30-20:30</b>
S9	24/02/2026	Emprendimiento y herramientas de Gestión Ambiental	Alberto Fernández Güelfo	<b>16:00-18:00</b>
S10	24/02/2026			<b>18:30-20:30</b>

S11	25/02/2026	<b>MASTERCLASS:</b> Revisión de Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): <b>Inspección visual-Hotel Parador de Cádiz</b>	Pablo Escribano Camarena OCA GLOBAL	<b>16:00-18:00</b>
S12	25/02/2026	<b>MASTERCLASS:</b> Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): <b>simulación de auditoría- Hotel Parador de Cádiz</b>	Pablo Escribano Camarena OCA GLOBAL	<b>18:30-20:30</b>
S13	26/02/2026	Revisión de Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I)	Pablo Escribano Camarena OCA GLOBAL	<b>16:00-18:00</b>
S14	26/02/2026	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II)	Pablo Escribano Camarena OCA GLOBAL	<b>18:30-20:30</b>
S15	02/03/2026	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 Olmo Gerente GDR jerez rural	<b>16:00-18:00</b>
S16	02/03/2026	Planificación Turística Integral (II): Plan Municipal de Calidad turística. Diseño de planes de marketing y promoción turística.	Juan Manuel García Alcón BG-QUALITY	<b>18:30-20:30</b>
S17	03/03/2026	Gestión de la Calidad y del Medio Ambiente (I)	Rocío Rodríguez Barroso	<b>16:00-18:00</b>
S18	03/03/2026	Evaluación Módulo	Rocío Rodríguez Barroso	<b>18:30-20:30</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 TURÍSTICO</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de un trabajo individual y/o en grupo (no más de 4 alumnos) sobre un tema propuesto por el profesor:70%</li> <li>- Defensa del trabajo por los grupos mediante una presentación de los mismos: 20%</li> <li>- Asistencia y participación: 10%</li> </ul>		

### 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.
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	04/03/2026	Marketing y Turismo	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	<b>16:00-18:00</b>
S2	04/03/2026	Estrategias y técnicas de comunicación digital para entidades turísticas	Manuel J. García Caballero (Agencia de Marketing Digital)	<b>18:30-20:30</b>
S3	05/03/2026	Business Intelligence en el Turismo	Marisol de Brito Correia (UALG)	<b>16:00-18:00</b>
S4	05/03/2026	La experiencia del consumidor	Nelson M da Silva de Matos (UALG)	<b>18:30-20:30</b>
S5	09/03/2026	Turismo experiencial	Teresa Fernández Alles (UCA)	<b>16:00-18:00</b>
S6				<b>18:30-20:30</b>
S7	10/03/2026	La interpretación del Patrimonio Natural y Cultural como herramienta de Marketing Turístico	Alfonso Rodríguez de Austria (UCA)	<b>16:00-18:00</b>

<b>S8</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S9</b>	11/03/2026	Nuevas experiencias enoturísticas	Jose Luis Baños Ramírez (Bodega Viña La Constancia)	<b>16:00-18:00</b>
<b>S10</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S11</b>	12/03/2026	La aplicación del marketing en la práctica en una empresa turística	Vanessa Alonso López (Descubre el Sur)	<b>16:00-18:00</b>
<b>S12</b>	12/03/2026	La promoción y la comercialización turística del destino Cádiz	Isabel Montaldo López (Patronato Provincial de Turismo de Cádiz)	<b>18:30-20:30</b>
<b>S13</b>	16/03/2026	La comercialización de un destino	Josefa Díaz Delgado (Presidenta Nacional del Skal Club Internacional)	<b>16:00-18:00</b>
<b>S14</b>	16/03/2026	Geomarketing y turismo: Estrategias de posicionamiento de destinos turísticos.	Gema Ramírez Guerrero (UCA)	<b>18:30-20:30</b>
<b>S15</b>	17/03/2026	La internacionalización de las empresas turísticas	Manuel Alvarez Fernández (Camara de Comercio)	<b>16:00-18:00</b>
<b>S16</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S17</b>	18/03/2026	Marketing Digital en el ámbito turístico	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	<b>16:00-18:00</b>
<b>S18</b>	18/03/2026	Evaluación	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	<b>18:30-20:30</b>

## MODULO ESPECIFICO II: GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO

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	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		
CONTENIDOS	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		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	Conjunto de pruebas tanto orales como escritas que desarrollarán los alumnos a lo largo de la materia tanto de manera individual como grupal.  Trabajos escritos realizados por el estudiante:40% Exposiciones y/o defensas de ejercicios, temas y trabajos: 30% Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas, seminarios, tutorías y otras actividades complementarias: 40%		
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	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	14/01/2026	INTRODUCCION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ SANCHEZ	16:00-18:00
S2	14/01/2026			18:30-20:30
S3	15/01/2026	PLANIFICACION GIAL 1	JAVIER GARCIA SANABRIA	16:00-18:00
S4	15/01/2026			18:30-20:30

S5	19/01/2026	PLANIFICACION GIAL 2	JAVIER GARCIA ONETTI	<b>16:00-18:00</b>
S6				<b>18:30-20:30</b>
S7	20/01/2026	PLANIFICACION GIAL 3	PEDRO J. ARENAS GRANADOS	<b>16:00-18:00</b>
S8				<b>18:30-20:30</b>
S9	21/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION	ENRIQUE NAVARRO JURADO	<b>16:00-18:00</b>
S10				<b>18:30-20:30</b>
S11	22/01/2026	GESTION Y ADMINISTRACION DE LOS DESTINOS	ANA GARCIA LOPEZ	<b>16:00-18:00</b>
S12				<b>18:30-20:30</b>
S13	26/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION DE ESPACIOS INTERIORES	FRANCISCO CEBRIAN ABELLÁN	<b>16:00-18:00</b>
S14				<b>18:30-20:30</b>
S15	27/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION CALIDAD	DOLORES HERNANDEZ SALES	<b>16:00-18:00</b>
S16				<b>18:30-20:30</b>
S17	29/01/2026	EVALUACION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ SANCHEZ	<b>16:00-18:00</b>
S18				<b>18:30-20:30</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> 1361101
<b>COORDINADOR</b>	<b>DRA. Dª. MARÍA JESÚS RUÍZ FERNÁNDEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	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.		
<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%		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	
BASICA	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	02/02/2026	Introducción al curso	Aniceto Delgado <a href="mailto:aniceto.delgado@juntadeandalucia.es">aniceto.delgado@juntadeandalucia.es</a>	<b>16:00-18:00</b>
S2	02/02/2026	Conceptos básicos del patrimonio cultural. Patrimonio cultural inmaterial y etnológico.	Aniceto Delgado	<b>18:30-20:30</b>
S3	03/02/2026	Patrimonio etnológico, memoria histórica y memoria cultural. Patrimonio, folklore y cultura popular	Aniceto Delgado	<b>16:00-18:00</b>
S4	03/02/2026	Diseño de rutas etnológico-turísticas de interés patrimonial	Aniceto Delgado	<b>18:30-20:30</b>

<b>S5</b>	04/02/2026	Ética y responsabilidad en la gestión del patrimonio. Propietarios, destinatarios y usuarios del patrimonio cultural	Aniceto Delgado	<b>16:00-18:00</b>
<b>S6</b>	04/02/2026	Catalogación del patrimonio oral. Archivos digitales	Aniceto Delgado	<b>18:30-20:30</b>
<b>S7</b>	05/02/2026	Legislación sobre patrimonio etnológico. El patrimonio inmaterial: nuevos bienes, antiguas reflexiones.	Aniceto Delgado	<b>16:00-18:00</b>
<b>S8</b>	05/02/2026	La documentación del patrimonio etnológico. Propuestas y criterios metodológicos.	Aniceto Delgado	<b>18:30-20:30</b>
<b>S9</b>	09/02/2026	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	<b>16:00-18:00</b>
<b>S10</b>	09/02/2026	Inventarios de patrimonio etnológico	Aniceto Delgado	<b>18:30-20:30</b>
<b>S11</b>	10/02/2026	El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, I	Aniceto Delgado	<b>16:00-18:00</b>
<b>S12</b>	10/02/2026	El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, II	Aniceto Delgado	<b>18:30-20:30</b>
<b>S13</b>	11/02/2026	Introducción al trabajo de campo: recogida de materiales etnológicos de interés patrimonial	María Jesús Ruiz <a href="mailto:majesus.ruiz@uca.es">majesus.ruiz@uca.es</a>	<b>16:00-18:00</b>
<b>S14</b>	11/02/2026	Digitalización y catalogación del patrimonio inmaterial	María Jesús Ruiz	<b>18:30-20:30</b>

<b>S15</b>	12/02/2026	Difusión y comercialización del patrimonio	María Jesús Ruiz	<b>16:00-18:00</b>
<b>S16</b>	12/02/2026	Espacios patrimoniales y explotación turística	María Jesús Ruiz	<b>18:30-20:30</b>
<b>S17</b>	16/02/2026	Identidades y exclusiones. Antropología, cultura y patrimonio	María Jesús Ruiz	<b>16:00-18:00</b>
<b>S18</b>	16/02/2026	Patrimonio, turismo y sostenibilidad.	María Jesús Ruiz	<b>18:30-20:30</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 HISTÓRICO</b>	<b>CÓDIGO:</b> <b>1361102</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DRA. Dª. MACARENA LARA MEDINA</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<p>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.</p>	
<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>	

3.2.- Categorías y figuras jurídicas según la Ley de Patrimonio Histórico de Andalucía

3.3.- Análisis de casos I: Museos provinciales, municipales y temáticos

3.4.- Análisis de casos II: Yacimientos y Centros de Interpretación

3.5.- Análisis de casos III: Rutas patrimoniales

#### 4.- VULNERABILIDADES DEL PATRIMONIO HISTÓRICO-ARTÍSTICO

4.1- La transformación histórica

4.2- La transformación económica: rentabilidad y usos

4.3- La transformación interpretativa: la “espectacularización” del PH

4.4- Desuso y desconocimiento como factores de vulnerabilidad

#### 5.- PATRIMONIO HISTÓRICO-ARTÍSTICO Y SOSTENIBILIDAD

5.1- Valor económico: Industria cultural: factor contemporáneo añadido.

5.2- Valor cultural: identidad histórica de los grupos sociales: diversidad

5.3- Legislación y sentido actual del Patrimonio

#### 6.- DIFUSIÓN DEL PH

6.1- La interpretación del PH: algunas técnicas y sentido de la interpretación

6.2- Recursos Museológicos: Recursos del entorno próximo y medio

6.3- Espacios culturales: concepto de mayor extensión que el museo y que genera mayor diversidad

6.4- La ciudad como contenedor histórico

<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<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 (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>	
<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	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	17/02/2026	Presentación de la asignatura. El Patrimonio histórico, una perspectiva actual (I). Problemática, polimorfismo y nomenclatura	MACARENA LARA MEDINA	<b>16:00-18:00</b>
S2	17/02/2026	El Patrimonio histórico, una perspectiva actual (II). Legislación básica	MACARENA LARA MEDINA	<b>18:30-20:30</b>
S3	18/02/2026	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>16:00-18:00</b>
S4	18/02/2026	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>18:30-20:30</b>
S5	19/02/2026	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>16:00-18:00</b>
S6	19/02/2026	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>18:30-20:30</b>
S7	23/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito autonómico (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>16:00-18:00</b>
S8	23/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito autonómico (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>18:30-20:30</b>
S9	24/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito municipal (I) (a impartir en Sanlúcar de Barrameda)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>10:00-12:00</b>
S10	24/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito municipal (II). (a impartir en Sanlúcar de Barrameda) <sup>1</sup>	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	<b>12:00-14:00</b>

<sup>1</sup> Esta actividad de forma extraordinaria se desarrollará en horario matutino al estar algunos de los espacios patrimoniales a visitar en Sanlúcar cerrado por las tardes.

<b>S11</b>	25/02/2026	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho: Museos y Centros de Interpretación	MACARENA LARA MEDINA	<b>16:00-18:00</b>
<b>S12</b>	25/02/2026	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho: Yacimientos y Rutas Patrimoniales	MACARENA LARA MEDINA	<b>18:30-20:30</b>
<b>S13</b>	26/02/2026	Difusión del Patrimonio (I)	MACARENA LARA MEDINA	<b>16:00-18:00</b>
<b>S14</b>	26/02/2026	Difusión del Patrimonio (II)	MACARENA LARA MEDINA	<b>18:30-20:30</b>
<b>S15</b>	02/03/2026	Difusión del Patrimonio (III). Análisis de casos (I) <sup>2</sup> (a impartir en el Museo Arqueológico de Jerez)	MACARENA LARA MEDINA	<b>10:00-12:00</b>
<b>S16</b>	02/03/2026	Difusión del Patrimonio (IV). Análisis de casos (II) (a impartir en el Museo Arqueológico de Jerez)	MACARENA LARA MEDINA	<b>12:00-14:00</b>
<b>S17</b>	03/03/2026	Difusión del Patrimonio (V). Análisis de casos (III)	MACARENA LARA MEDINA	<b>16:00-18:00</b>
<b>S18</b>	03/03/2026	Evaluación	MACARENA LARA MEDINA	<b>18:30-20:30</b>

<sup>2</sup> Esta actividad de forma extraordinaria se desarrollará en horario matutino al estar el Museo Arqueológico Municipal de Jerez cerrado por las tardes.

<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objetivo Básico: Conocer la relación entre la ordenación del territorio, el desarrollo sostenible y la actividad turística</li> <li>- Objetivos secundarios:           <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocer los conceptos básicos de ordenación del territorio y desarrollo sostenible.</li> <li>2. Conocer tipologías turísticas y su impacto territorial.</li> <li>3. Conocer la gestión turística en España y Andalucía.</li> <li>4. Utilizar herramientas para la gestión territorial del turismo.</li> </ol> </li> </ul>		
<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>	<b>Actividad</b>	<b>Sesión</b>	<b>Porcentaje</b>
	Participación/asistencia	Todas las sesiones	10%
	Realización de actividades en Clase	S9, S16, S17 y S18	50%
	Memoria Salida de Campo	S11 y S12	10%
	Memoria de las sesiones	S3, S4, S10, S13 y S14	30%
<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	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	04/03/2026	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. J. Adolfo Chica Ruiz	<b>16:00-18:00</b>
S2				<b>18:30-20:30</b>
S3	05/03/2026	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. J. Adolfo Chica Ruiz	<b>16:00-18:00</b>
S4				<b>18:30-20:30</b>

<b>S5</b>	09/03/2026	"El patrimonio gastronómico de los pueblos y regiones como recurso turístico: el papel de las instituciones públicas en su planificación y promoción "	Dr. Manuel Ceballos Moreno	<b>16:00-18:00</b>
<b>S6</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S7</b>	10/03/2026	La planificación turística en Andalucía	Javier Bautista Sánchez	<b>16:00-18:00</b>
<b>S8</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S9</b>	11/03/2026	La puesta en valor del patrimonio cultural. El caso de la Torre Tavira, 30 años de éxito	Belén González Dorao	<b>16:00-18:00</b>
<b>S10</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S11</b>	12/03/2026	Los conceptos del patrimonio histórico y urbano, valores, naturalezas, riesgos, fortalezas y debilidades para el turismo	D. José Mª Esteban González	<b>16:00-18:00</b>
<b>S12</b>	12/03/2026	Los SIG aspectos teóricos y conceptuales	Dr. Manuel Arcila Garrido	<b>18:30-20:30</b>
<b>S13</b>	16/03/2026	Prácticas de SIG	D. David Benítez	<b>16:00-18:00</b>
<b>S14</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S15</b>	17/03/2026	Prácticas de SIG	D. David Benítez	<b>16:00-18:00</b>
<b>S16</b>				<b>18:30-20:30</b>
<b>S17</b>	18/03/2026	<b>Salida de Campo</b>	Dr. Manuel Arcila Garrido	<b>16:00-18:00</b>
<b>S18</b>				<b>18:30-20:30</b>

## MODULO ESPECIFICO III: TURISMO ENOLÓGICO (suprimido)

<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 AGROVITIVINCOLA 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>		

**SISTEMA DE  
EVALUACIÓN**

- 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
BÁSICA	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	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	14/01/2026	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	<b>16:30-18:30</b>
S2	14/01/2026	Estudio de las principales aportaciones doctrinales en materia de enoturismo	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
S3	15/01/2026	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	<b>16:30-18:30</b>
S4	15/01/2026	En especial, la ordenación de las denominaciones de origen vitivinícolas como marco común de referencia para el enoturismo	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
S5	19/01/2026	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo I	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>16:30-18:30</b>
S6	19/01/2026	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo II	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
S7	20/01/2026	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo III	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>16:30-18:30</b>
S8	20/01/2026	Régimen institucional básico del producto turístico “Rutas del Vino de España”	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>19:00-21:00</b>
S9	21/01/2026	Diseño, organización y desarrollo de una visita y cata en bodega	Iván Llanza Ortiz (EXTERNO) Director Fundación Osborne	<b>16:30-18:30</b>

S10	21/01/2026	El enoturismo receptivo: propuestas desde una experiencia comparada	Armando Guerra Monge (EXTERNO) Bodegas Barbadillo	<b>19:00-21:00</b>
S11	22/01/2026	Cultura del vino y enoturismo: una mirada desde la antropología y el urbanismo	Fernando Núñez (EXTERNO) Ayuntamiento de Jerez	<b>16:30-18:30</b>
S12	22/01/2026	El desarrollo de la actividad enoturística en Francia: el caso de Burdeos	Vicente Rey Chamorro (EXTERNO) Groupe InSitu (Burdeos)	<b>19:00-21:00</b>
S13	26/01/2026	Paisaje vitivinícola y enoturismo Ruta del Vino del "Marco de Jerez"	José Luis Baños Ramírez (EXTERNO) Presidente de la Ruta del Vino del "Marco del Jerez" Director de Winalbe	<b>16:30-18:30</b>
S14	26/01/2026	Proyecto Winalbe Creación de una cata enotuística memorable	José Luis Baños Ramírez (EXTERNO) Presidente de la Ruta del Vino del "Marco del Jerez" Director de Winalbe	<b>16:30-18:30</b>
S15	27/01/2026	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>19:00-21:00</b>
S16	27/01/2026	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>16:30-18:30</b>
S17	29/01/2026	Actividad práctica	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	<b>16:30-18:30</b>
S18	29/01/2026	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 "Jerez Manzanilla Sanlúcar de Barrameda".	<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>CODIGO:</b>	<b>1361302</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DRA. ANA RUIZ RODRÍGUEZ</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	Conocer de manera integral el Turismo Enológico: procesos y productos enológicos bajo el concepto "de la viña a la mesa" bajo el principio "para ofertar, es fundamental conocerlo". Para ellos se desarrollarán sesiones teóricas para comprender los procesos vitivinícolas abarcando tradición e innovación y sesiones prácticas donde se elaborará vino y derivados, se conocerá el potencial de la experiencia sensorial con diversidad de catas, así como visitas a viña y bodega.		
<b>CONTENIDOS</b>	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 o elaboración correspondiente.		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia y participación en clases: 10%</li> <li>- Resolución de casos prácticos (catas): 50%</li> <li>- Prueba de contenidos: 40%.</li> </ul> <p>En el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control del alumnado conectado a las sesiones online y participación activa en las sesiones online, chats y foros: 10%</li> <li>- Resolución de casos prácticos y actividades: 50%</li> <li>- Examen teórico-práctico: 40%</li> </ul>		

### 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	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	02/02/2026	Composición de vinos y derivados. Cata de aprendizaje	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
S2	02/02/2026	Introducción a la Elaboración de vino	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
S3	03/02/2026	La viña y su cultura. Aplicación en turismo	Catalina Aveledo (Expasan G. Barbadillo)	<b>16:30-18:30</b>
S4	03/02/2026	Cata de variedades de uva, ampelografía	Catalina Aveledo (Expasan G. Barbadillo)	<b>19:00-21:00</b>

<b>S5</b>	04/02/2026	Conoce y oferta: Investigación en vinos blancos, composición y elaboración	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S6</b>	04/02/2026	La experiencia sensorial mejora la oferta turística. Cata de vino blanco.	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
<b>S7</b>	05/02/2026	Conoce y oferta: Investigación en vinos tintos. Elaboración y composición	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S8</b>	05/02/2026	Experimentación sensorial en vino tintos.	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
<b>S9</b>	09/02/2026	La diversidad enológica aumenta la oferta: elaboraciones especiales y vinos del mundo	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S10</b>	09/02/2026	Experimentación sensorial con catas del mundo	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
<b>S11</b>	10/02/2026	Otra perspectiva del vino de Jerez. Cultura, tradición, sociedad y elaboración	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S12</b>	10/02/2026	Vinos de Jerez y su maridaje	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
<b>S13</b>	11/02/2026	Oferta turística versátil, no todo tiene que ser vino. Productos derivados del vino.	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S14</b>	11/02/2026	Cata y elaboración de bebidas derivadas	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S15</b>	12/02/2026	El valor de la sostenibilidad. Nuevos productos de la industria vitivinícola	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
<b>S16</b>	12/02/2026	Cata de productos derivados la clave está en los antioxidantes	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S17</b>	16/02/2026	Visita a viña: tipos de variedades, suelo y pagos*	Ana Ruiz Rodríguez	<b>16:30-18:30</b>

<b>S18</b>	16/02/2026	Visita Bodega. Un ejemplo de tecnología y tradición*	Ana Ruiz Rodríguez	<b>19:00-21:00</b>
------------	------------	--	--------------------	--------------------

Todas las sesiones se impartirán en la sala de catas en el Institutos de Investigación INDESS - IVAGRO del Campus de la Asunción en Jerez, 2º planta \*Las sesiones se impartirán en Bodegas Barbadillo, Gibalbín.

- Iniciación a la viticultura y a la vinicultura.
- Variedades de uvas y Tipología de vinos.

Conocimiento de los productos vitivinícolas por la cata.

- Propiedades de vinos blancos.
- Cata Propiedades de los vinos tintos.
- Cata Propiedades de los vinos de Jerez.
- Cata Propiedades del Brandy de Jerez.
- Cata Propiedades del Vinagre de Jerez.
- Cata Otras propiedades: vino y salud.
- Regiones vitivinícolas. Denominaciones de Origen.
- Concepto de maridaje.

Otras aplicaciones: Enocosmética

<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, CULTURA Y TRADICIONES</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>1361303</b>
<b>COORDINADOR</b>	<b>DRA. M<sup>a</sup> DOLORES LOZANO SALADO</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.-Los paisajes del vino.</li> <li>4.-La Historia del vino: un racimo de conocimientos.</li> <li>5.-Arquitecturas del vino.</li> <li>6.-El vino como materia artística.</li> <li>7.-Rutas del Vino.</li> <li>8.-Museos 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 (70% de la calificación). 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.</p> <p>Actividades en el campus virtual: 20% de la calificación. Control de asistencia y participación: 10% de la calificación.</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 las 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.
ESPECIFICA	CE1c	Análisis de problemas socio-ambientales complejos.
ESPECIFICA	CE3a	Analizar desde un punto de vista estratégico el entorno de la empresa turística y su ámbito interno/externo.
ESOECIFICA	CE3b	Obtener información para orientar el proceso de formulación de estrategias en las empresas turísticas.

### RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
S1	17/02/2026	Presentación del Curso. 1. Peculiaridades de la Cultura del Vino. 1.1. El vino, un complejo cultural.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>16:30-18:30</b>
S2	17/02/2026	1.2. Cultura del trabajo. 1.3. Cultura del consumo.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>19:00-21:00</b>
S3	18/02/2026	2. Patrimonio material vitivinícola. 2.1. Aperos y utensilios de la viticultura y la vinicultura.	Javier Maldonado Rosso	<b>16:30-18:30</b>
S4	18/02/2026	2.2. Patrimonio intangible vitivinícola. 2.3. Labores y faenas vitivinícolas y toneleras. 2.4. Posibilidades turísticas del patrimonio vitiviníco-la. 2.5. Cuestiones básicas para el adecuado empleo turístico de la cultura del vino.	Javier Maldonado Rosso	<b>19:00-21:00</b>
S5	19/02/2026	3. Los paisajes del vino. 3.1. Transformaciones del paisaje agrario.	Javier Maldonado Rosso	<b>16:30-18:30</b> <b>Sesión de campo</b> <b>9:30-11:30</b>

S6	19/02/2026	<p>3.2. Transformaciones urbanas.</p> <p>3.3. Conocimiento directo de los medios rural y urbano.            (Estas dos sesiones se realizan mediante un recorrido por pagos de viñas de Jerez y El Puerto y visitas a casas de viñas adaptadas como centros enoturísticos, con entrevistas de trabajo con los emprendedores.)</p>	Javier Maldonado Rosso	<b>19:00-21:00</b> <b>Sesión de campo</b> <b>12:00-14:00</b>
S7	23/02/2026	<p>4. La Historia del vino: un racimo de conocimientos. 4.1. La historia como patrimonio inmaterial.</p>	Javier Maldonado Rosso	<b>16:30-18:30</b>
S8	23/02/2026	<p>4.2. El vino en la historia de las bebidas.</p> <p>4.3. Síntesis histórica del vino, el brandy y el vinagre de Jerez.</p>	Javier Maldonado Rosso	<b>19:00-21:00</b>
S9	24/02/2026	<p>5. Arquitecturas del vino.</p> <p>5.1. Diversidad de la tipología de bodegas en España.</p>	Javier Maldonado Rosso	<b>16:30-18:30</b> <b>Sesión de campo</b> <b>9:30-11:30</b>
S10	24/02/2026	<p>5.2. Las bodegas del marco del Jerez.</p> <p>5.3. La nueva arquitectura.            (Estas dos sesiones se realizan con visita a una o dos bodegas, para conocer sus ofertas enoturísticas y mantener entrevistas de trabajo con los profesionales.)</p>	Javier Maldonado Rosso	<b>19:00-21:00</b> <b>Sesión de campo</b> <b>12:00-14:00</b>
S11	25/02/2026	<p>6. El vino como materia artística.</p> <p>6.1. Iconografía del vino.</p> <p>6.2. El vino en la pintura y la escultura.</p>	Lola Lozano Salado  Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>16:30-18:30</b>

<b>S12</b>	25/02/2026	6.3. Las etiquetas y otras formas de publicidad. 6.4. El vino en la literatura.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>16:30-18:30</b>
<b>S13</b>	26/02/2026	7. Rutas del Vino. 7.1. Concepto y modelos. 7.2. Desarrollo histórico.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>19:00-21:00</b>
<b>S14</b>	26/02/2026	7.3. Rutas del vino en la provincia de Cádiz: planteamientos, gestión y resultados.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>16:30-18:30</b>
<b>S15</b>	02/03/2026	8. Museos del Vino. 8.1. Recursos museológicos: el entorno próximo y medio.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>16:30-18:30</b> <b>Sesión de campo</b> <b>9:30-11:30</b>
<b>S16</b>	02/03/2026	8.2. Gestión museística de museos y centros de interpretación del vino: teorías y ejemplos prácticos. <i>(Estas dos sesiones se realizan con visita a un museo, para conocer sus características y ofertas enoturísticas.)</i>	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>19:00-21:00</b> <b>Sesión de campo</b> <b>12:00-14:00</b>
<b>S17</b>	03/03/2026	9. Valor económico y cultural del patrimonio enológico. 9.1. Industria cultural: factor contemporáneo añadido.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>16:30-18:30</b>
<b>S18</b>	03/03/2026	9.2. Valor cultural: identidad histórica de los grupos sociales.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	<b>19:00-21:00</b>

ç

<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. Dª. PALOMA LÓPEZ ZURITA</b>		
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adquirir conceptos básicos sobre Terminología y sus técnicas de traducción.</li> <li>-Adquirir el léxico terminológico viti-vinícola en inglés, en sus distintos campos semánticos.</li> </ul>		
<b>CONTENIDOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción: <ul 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> </ul> </li> <li>2. El Marco de Jerez. <ul 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 Jerez</li> <li>i) Las Bodegas</li> </ul> </li> <li>3. Estudio léxico de la terminología de la viña y el vino de Jerez en inglés</li> <li>4. Descripción y análisis de los distintos mecanismos lingüísticos empleados en la traducción de la terminología del vino de Jerez <ol style="list-style-type: none"> <li>I. Léxico <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Préstamos</li> <li>b) Calcos</li> </ul> </li> </ol> </li> </ol>		

	c) Perífrasis d) Omisión II. Semántico a) Metáfora b) Metonimia c) Sinécdoque d) Elipsis	
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	Método de evaluación	Competencia/s evaluada/s
	Examen teórico parcial/final escrito	CB9, CT9, CT 11, CE4 (25%)
	Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas	CB9, CE4, CT11 (2: 25% + 25%)
	Exposición de trabajos	CB9, CE4, CT11
	Participación activa/colaboradora	CB9, CT9, CT11
	En la participación activa y colaboradora se tendrá en cuenta la asistencia a las clases presenciales y a las salidas de campo. (25%)	
<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	04/03/2026	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	04/03/2026	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	05/03/2026	Problemas o dificultades de traducción de las terminologías	D. Miguel Ángel González Macías	<b>16:30-18:30</b>
S4	05/03/2026	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	09/03/2026	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología. El campo asociativo vitivinícola en Gatherings from Spain.	Dra. Paloma López Zurita	<b>16:30-18:30</b>
S6	09/03/2026	Conferencia: " <a href="#">Los viejos bodegueros británicos en Jerez</a> "	Ponente: Dr. Luis de Mora Figueroa Williams Presenta: Dra. Paloma López Zurita	<b>19:00-21:00</b>
S7	10/03/2026	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>
S8	10/03/2026	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>	11/03/2026	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>S10</b>	11/03/2026	Conferencia: " <a href="#"><b>Imaginario e identidad del vino de Jerez (aspectos culturales)</b></a> ".	Ponente: <b>D. José Luis Jiménez García</b> Presenta: Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>
<b>S11</b>	12/03/2026	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología vinícola jerezana.	Dra. Paloma López Zurita	<b>16:30-18:30</b>
<b>S12</b>	12/03/2026	Estudio lingüístico de la terminología vinícola jerezana en inglés	Dra. Paloma López Zurita	<b>19:00-21:00</b>
<b>S13</b>	16/03/2026	<a href="#"><b>Visita a la Bodega González Byass (salida de campo. D. Mauricio González Gordon)</b></a>	D. Miguel Ángel González Macías, Dra. Paloma López Zurita, Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>16:30-18:30</b>
<b>S14</b>	16/03/2026	<a href="#"><b>Visita a la Bodega González Byass (salida de campo. D. Mauricio González Gordon)</b></a>	D. Miguel Ángel González Macías, Dra. Paloma López Zurita, Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>16:30-18:30</b>
<b>S15</b>	17/03/2026	<a href="#"><b>El léxico de la viña en inglés: Visita a Viña el Majuelo (Castillo de Macharnudo)</b></a>	Ponente: <b>D. Beltrán Domecq y Williams</b> D. Miguel Ángel González Macías, Dra. Paloma López Zurita Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>
<b>S16</b>	17/03/2026	<a href="#"><b>El léxico de la cata en inglés: Visita a la Bodega Fundador</b></a>	Ponente: <b>D. Beltrán Domecq y Williams</b> Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>16:30-18:30</b>
<b>S17</b>	18/03/2026	Conferencia: " <a href="#"><b>Los comerciantes irlandeses en Cádiz y su influencia en el léxico de la zona</b></a> " (Dª Carmen Lario de Oñate)	Dra. Paloma López Zurita	<b>16:30-18:30</b>
<b>S18</b>	18/03/2026	Ejercicio práctico: Evaluación	D. Miguel Ángel González Macías Dra. Paloma López Zurita Dra. Carmen Noya Gallardo	<b>19:00-21:00</b>

Nota importante: Las fechas de las visitas son orientativas. Finalmente pueden sufrir cambios debido a las agendas de los ponentes externos.

## MODULO DE APLICACION: 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos escritos realizados por el estudiante: 40%</li> <li>- Exposiciones y/o defensas de ejercicios, temas y trabajos: 20%</li> <li>- Asistencias y participación en clases teóricas y prácticas, seminarios, tutorías y otras actividades complementarias: 40%</li> </ul>		
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</b>			
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
BASICA	BASICA	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	19/03/2026	Presentación. Introducción.	Prof. José A. López Sánchez.	<b>16:30-18:30</b>
S2	19/03/2026	Un acercamiento a las bases metodológicas	Prof. José A. López Sánchez.	<b>19:00-21:00</b>
S3	23/03/2026	Los paradigmas en las Ciencias Sociales. Metodología cualitativa y cuantitativa	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>16:30-18:30</b>
S4	23/03/2026	Técnicas cuantitativas: la encuesta I	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>19:00-21:00</b>
S5	24/03/2026	Técnicas cuantitativas: la encuesta II	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>16:30-18:30</b>
S6	24/03/2026	Técnicas cualitativas: la entrevista I	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>19:00-21:00</b>
S7	25/03/2026	Técnicas cualitativas: la entrevista II	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>16:30-18:30</b>
S8	25/03/2026	Técnicas cualitativas: el grupo de discusión I	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>19:00-21:00</b>
S9	26/03/2026	Técnicas cualitativas: la observación participante I	Santiago Amaya Corchuelo	<b>16:30-18:30</b>
S10	26/03/2026	Técnicas cualitativas: la observación participante II	Santiago Amaya Corchuelo	<b>19:00-21:00</b>

<b>S11</b>	06/04/2026	Técnicas mixtas: Estudios de caso I	Rosario Carvajal Muñoz	<b>16:30-18:30</b>
<b>S12</b>	06/04/2026	Técnicas mixtas: Estudios de caso II	Rosario Carvajal Muñoz	<b>19:00-21:00</b>
<b>S13</b>	07/04/2026	Prácticas de técnicas y su adecuación a proyectos de investigación	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>16:30-18:30</b>
<b>S14</b>	07/04/2026	Prácticas de técnicas y su adecuación a proyectos de investigación	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>19:00-21:00</b>
<b>S15</b>	08/04/2026	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>	08/04/2026	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>	09/04/2026	Prácticas de técnicas y su adecuación a proyectos de investigación	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>16:30-18:30</b>
<b>S18</b>	09/04/2026	Prácticas de técnicas y su adecuación a proyectos de investigación	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	<b>19:00-21:00</b>
<b>S19</b>	10/04/2026	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>	10/04/2026	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (práctica)	Prof. José A. López Sánchez	<b>19:00-21:00</b>
<b>S21</b>	13/04/2026	Evaluación	Prof. José A. López Sánchez	<b>16:30-18:30</b>
<b>S22</b>	13/04/2026	Evaluación	Prof. José A. López Sánchez	<b>19:00-21:00</b>