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 2ª 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



TITULACIÓN:	MASTER	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)							
MÓDULO:	MÓDULO	MÓDULO BÁSICO							
MATERIA:	DIRECCI	ÓN ESTRATÉGICA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	CÓDIGO:	1361001					
COORDINADORA	DRA. Da.	MARGARITA RUÍZ RODRÍGUEZ							
OBJETIVOS	- C	- Se acerquen a la realidad tomando contacto con profesionales del sector.							
CONTENIDOS	El proces	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA. El proceso estratégico: análisis del sector, elección de la estrategia competitiva y corporativa; evaluación e implantación de las estrategias.							
SISTEMA DE EVALUACIÓN	ANALISIS	ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN CLASES: 10% ANALISIS DE UN CASO. Los ítems evaluados son: Contenido y redacción (50%); Redacción y vocabulario (20%); Bibliografía empleada (10%); Presentación (10%)							
COMPETENCIAS	RESULTA	OOS DEL APRENDIZAJE:							
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN							
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 cuna información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.	• •	•					



BÁSICA	СВ9	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.

	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
RELACIÓN DE	S1	20/10/2025	PRESENTACIÓN ASIGNATURA Seminario 1780 (Edificio Despachos y Seminarios)	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	16:00-18:00
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		20/10/2025	SESIÓN INAUGURAL DEL MASTER Salón de Actos del Edificio de Despachos y Seminarios		18:00-20:00
	S 2	21/10/2025	INTRODUCCIÓN A LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA EN EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	16:00-17:30



S 3	21/10/2025	ESTRATEGIAS COMPETITIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S4	22/10/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	Da. Blanca Domínguez Delgado Directora TOC HOSTELS- Sevilla	16:00-18:00
S 5	22/10/2025	ESTRATEGIAS COMPETITIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S 6	23/10/2025	Gestión estratégica: Experiencia práctica	D. Yago Martín Dapena General Manager at Smartbox Group	16:00-18:00
		Gestión estratégica: Experiencia	D. Emilio Suero Muñoz	18:30-20:30
S7	23/10/2025	práctica	CEO & Executive partner ROARJO CORP	
S8	27/10/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	D. Isaac Lagóstena UtreraSuddirector H. Fuerte El Rompido	16:00-18:00
S9				18:30-20:30
S10	28/10/2025	ESTRATEGIAS CORPORATIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	16:00-18:00
S11	28/10/2025	ESTRATEGIAS CORPORATIVAS EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S12	29/10/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	D. Gonzalo Fernández Sánchez Subdirector/Deputy general manager Vincci Hoteles	16:00-18:00
S 13	30/10/2025	Gestión estratégica: Experiencia práctica	D. Ramón Sunico Rosado Senior Internal Control & Reporting Advisory Services	16:00-18:00





S14	30/10/2025	IMPLANTACION, CONTROL Y CAMBIO ESTRATÉGICO EN EMPRESAS TURÍSTICAS	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S 15	03/11/2025	Experiencia práctica "Gestión de Resort y Desarrollo directivo en la empresa turística" Masterclass en Resort Barceló Montecastillo	D. César Gómez Paullada Director General de Barceló Montecastillo Golf & Sport Resort	16:00-18:00
S 16	03/11/2025	METODO DEL CASO- EVALUACIÓN	Dra. Margarita Ruiz Rodríguez	18:30-20:30
S17	04/11/2025	Implantación estratégica: Experiencia práctica	D. Javier Cabezas García Garden Hotels - Director Aparthotel Green Garden 4*	16:00-18:00
S18				18:30-20:30

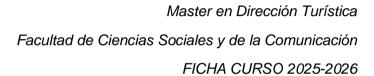


TITULACIÓN:	MASTER	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)						
MÓDULO:	MÓDULO	MÓDULO BÁSICO						
MATERIA:	HERRAM	IENTAS ESTADÍSTICAS EN LAS ENCUESTAS TURÍSTICAS	CÓDIGO:	1361003				
COORDINADOR	DRA. Da.	CARMEN D. RAMOS GONZÁLEZ						
OBJETIVOS	2. Coady	. Promover el estudio y la investigación . Coadyuvar a que los alumnos pongan en práctica métodos, instrumentos y herramientas para el desarrollo y la gestión ficiente de actividades turísticas públicas o privadas.						
CONTENIDOS	2. Estadís 3. Estadís 4. Modelo	1. Operaciones Estadísticas Relacionadas con el Turismo 2. Estadística Turística Unidimensional 3. Estadística Turística Bidimensional 4. Modelos de Probabilidad en Turismo 5. Inferencia Estadística Aplicada al Turismo						
SISTEMA DE EVALUACIÓN	a) Pa b) Re c) Pr	b) Resolución de casos prácticas: 40%						
		OOS DEL APRENDIZAJE:						
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN						
BASICA	CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares)						



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	СТ9	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 .

	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	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
	S 5	10/11/2025	Estadística Turística Unidimensional III	Dra. Carmen Ramos González	16:00-18:00





S 6	10/11/2025	Estadística Turística Unidimensional IV	Dra. Carmen Ramos González	18:30-20:30	
S 7	11/11/2025	Estadística Turística Bidimensional I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	16:00-18:00	
S 8	11/11/2025	Estadística Turística Bidimensional II	Dr. Manuel Arana Jiménez	18:30-20:30	
S9	12/11/2025	Estadística Turística Bidimensional III	Dr. Manuel Arana Jiménez	16:00-18:00	
S10	12/11/2025	Estadística Turística Bidimensional IV	Dr. Manuel Arana Jiménez	18:30-20:30	
S11	13/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo I	Dra. Antonia Castaño Martínez (antonia.castano@uca.es)	16:00-18:00	
S12	13/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo II	Dra. Antonia Castaño Martínez	18:30-20:30	
S13	17/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo III	Dra. Antonia Castaño Martínez	16:00-18:00	
S14	17/11/2025	Modelos de Probabilidad en Turismo IV	Dra. Antonia Castaño Martínez	18:30-20:30	
S15	18/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo I	Dr. Manuel Arana Jiménez (manuel.arana@uca.es)	16:00-18:00	
S16	18/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo II	Dr. Manuel Arana Jiménez	18:30-20:30	
S17	19/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo III	Dr. Manuel Arana Jiménez	16:00-18:00	
S 18	19/11/2025	Inferencia Estadística Aplicada al Turismo IV	Dr. Manuel Arana Jiménez	18:30-20:30	

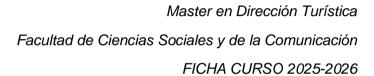
de Cádiz TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)						
MÓDULO:	MÓDULO BÁSICO						
MATERIA:	HABILIDADES DIRECTIVAS CÓDIGO: 1361002						
COORDINADOR	DR. D. JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER						
OBJETIVOS	 Proporcionar al alumnado los conocimientos, las habilidades y herramientas 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. Análisis y valoración de ciertas habilidades directivas para un buen desarrollo personal y profesional. Identificación y mejora del nivel de autoconocimiento. Mejora de la comunicación. Conocimiento y adquisición de habilidades importantes para la toma de decisiones, la relación con los demás, e trabajo en equipo en un entorno organizativo y la negociación. Identificación de situaciones de conflicto y la gestión adecuada del mismo. Valoración de la importancia de gestionar bien el tiempo. 						
CONTENIDOS	 La inteligencia emocional en la empresa Comunicación efectiva Negociación Gestión de equipos de personas Gestión del tiempo Gestión de conflicto Otros temas de actualidad e interés 						
SISTEMA DE EVALUACIÓN	 Examen teórico parcial/final escrito. Examen teórico parcial/final oral. Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas. Defensa de trabajos/casos. Exposición de trabajos. 						



COMPETENCIAS	RESULTAI	DOS DEL APRENDIZAJE:
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BASICA	СВ7	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	СТЗ	Capacidad de organización y planificación.
TRANSVERSAL	CT5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
TRANSVERSAL	СТ9	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.



de Cadiz	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
RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE	S 7	26/11/2025	Inteligencia Emocional	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	16:00-18:00
APRENDIZAJE	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





de Oadiz	\$12	01/12/2025	Trabajo en equipo y comunicación	RAMÓN BARRERA MORALES	18:30-20:30
	S 13	02/12/2025	Creatividad	RAMÓN BARRERA MORALES	16:00-18:00
	S14	02/12/2025	Creatividad	RAMÓN BARRERA MORALES	18:30-20:30
	S15	03/12/2025	Gestión de quejas en el sector turístico	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	16:00-18:00
	S 16	03/12/2025	Gestión de quejas en el sector turístico	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	18:30-20:30
	S17	04/12/2025	Ejercicios prácticos globales	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	16:00-18:00
	S18	04/12/2025	Ejercicios prácticos globales	JOSÉ MARÍA BIEDMA FERRER	18:30-20:30



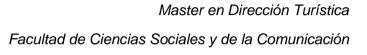
TITULACIÓN:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)						
MÓDULO:	MÓDULO BÁSICO						
MATERIA:	TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	CÓDIGO:	1361004				
COORDINADOR	D. JOSÉ MIGUEL MOTA MACIAS						
	Conocer y comprender 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.						
OBJETIVOS	Conocer técnicas de gestión de proyectos y utilizar software de apoyo a la planificación de proyectos. Conocer y emplear tecnologías aplicadas al e-Tourism.						
	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:						
	- ERP (enterprise Resource Planning, Sistema Integral de Gestión Empresarial).						
	- CRM (Customer Relationship Management) y almacenes de datos: Software de fidelización del cliente.						
	- Software de Gestión de Proyectos.						
CONTENIDOS	Tecnologías aplicadas al e-Tourism:						
	 La Web, diseño y creación. Promoción en la Web. 						
	 Promocion en la web. Posicionamiento en buscadores. Web 2.0 (RSS, Blogs, Redes sociales, etc.). 						

de Cadiz	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:
SISTEMA DE EVALUACIÓN	 Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas. Actividades en Aula Virtual. Defensa/Exposición de trabajos. Participación activa/colaboradora. Asistencia a las conferencias planificadas en la materia. Examen teórico final escrito (si el alumno no realiza las actividades/pruebas planificadas por curso).
	- Examen práctico con ordenador (si el alumno no realiza las actividades/pruebas planificadas por curso).
	 SISTEMA DE EVALUACIÓN POR CURSO: Realización y superación de todas las actividades teórico/prácticas, trabajos y/o exposiciones planificadas: Hasta 70% de la calificación final. Asistencia obligatoria a todas las conferencias planificadas y entrega de tarea de la calificación final. Hasta 20% de la calificación final Participación activa y asistencia regular a las sesiones docentes (mínimo 80% de la calificación final. Hasta 10% de la calificación final
	SISTEMA DE EVALUACIÓN FINAL (alumnos que no cumplan con las condiciones establecidas por el curso): - Examen teórico final escrito: 50% de la calificación final. - Examen práctico con ordenador: 50% de la calificación final.



COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:			
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
TRANSVERSAL	CT1	Adaptación a nuevas situaciones y aprendizaje autónomo.	
TRANSVERSAL	CT2	Capacidad de análisis y síntesis.	
ESPECÍFICA	CE3c	Conocer las principales herramientas estadística/informáticas mediante software adecuado y la metodología para su aplicación al sector	
BÁSICA	CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	

	SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO
RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	S1	09/12/2025	Esta asignatura se imparte en el SEMINARIO 1790 (Edif Despachos y Seminarios) Organización de la información/ El sistema de información empresarial Introducción al diseño, creación y explotación de la base de datos empresarial, a la tecnología para la gestión y toma de decisiones en la empresa ERP, CRM y almacenes de datos, y para la gestión de proyectos	José Miguel Mota Macías	16:00-18:00





S 2	09/12/2025	Introducción a la creación de aplicaciones para dispositivos móviles: Diseño Programación	José Miguel Mota Macías	18:30-20:30
S 3	10/12/2025	Desarrollo de ejercicios prácticos, de acuerdo con los conocimientos adquiridos	José Miguel Mota Macías	16:00-18:00
S4	10/12/2025			18:30-20:30
S 5	11/12/2025	CONFERENCIA SEGITUR	Luis Javier Gadea Lucas (Gerente. Dirección de Investigación, Desarrollo e Innovación Turística en SEGITTUR)	16:00-18:00
S6	11/12/2025	Pendiente fecha enero 2026		18:30-20:30
S 7	15/12/2025	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: La Web, diseño y creación	José Miguel Mota Macías	16:00-18:00
S8	15/12/2025			18:30-20:30
S 9	16/12/2025	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: TALLER DISEÑO WEB, Supuesto- ejercicio práctico	José Miguel Mota Macías	16:00-18:00
S10	16/12/2025			18:30-20:30
S11	17/12/2025	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: TALLER DISEÑO WEB, Supuesto- ejercicio práctico	José Miguel Mota Macías	16:00-18:00





luiz			Tecnologías aplicadas al E-Tourism:		18:30-20:30
	S12	17/12/2025	Web 2.0 (RSS, Blogs, Redes sociales, etc. E-marketing. Promoción en la Web)	Rubén Baena Perez	
	S13	18/12/2025	Conferencia	Luis López Lainez (Cofundador Guideo S. Coop. Andaluza)	16:00-18:00
	S14	18/12/2025			18:30-20:30
	S15	12/01/2026	Conferencia	María del Carmen Atienza (Jefa de zona de Hoteles EuroStars)	16:00-18:00
	S 16	12/01/2026			18:30-20:30
	S 17	13/01/2026	Tecnologías aplicadas al E-Tourism: Posicionamiento en buscadores Conceptos sobre seguridad	Rubén Baena Perez	16:00-18:00
	S18	13/01/2026	Ejercicios/exposiciones de trabajos: EVALUACIÓN		18:30-20:30



MODULO ESPECÍFICO: ASIGNATURAS

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



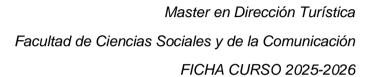
MODULO ESPECIFICO I: DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍTICAS

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)					
MÓDULO:	13612 MÓDULO ESPECÍFICODIRECCIÓN DE EMPRESAS					
MATERIA:	DIRECCIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA EN EL SECTOR TURÍSTICO CÓDIGO: 1361201					
COORDINADOR	DR. D. SEBASTIÁN SOTOMAYOR GONZÁLEZ					
OBJETIVOS	 El objetivo es formar profesionales del sector turísticos capaces de enfrentar la toma duna empresa turística. Este objetivo se puede desglosar en los siguientes: Conocer las diferentes fuentes de la financiación empresarial tanto a corto como coste para la empresa. Diseñar y aplicar una estrategia financiera, mediante la combinación de recursos la empresa. Aplicar las técnicas de análisis de las inversiones empresariales teniendo en cue Determinar la factibilidad económica y financiera de un proyecto de inversión. 	a largo plazo	y saber determinar su e el coste de capital de			
CONTENIDOS	-Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgoFinanciación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo. Análisis del coste. Estructura financiera óptimaEvaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico-financiera de proyectos.					
SISTEMA DE EVALUACIÓN	Examen teórico-práctico escrito: 60% Entrega planificada de actividades teóricas y/o prácticas: 30% Asistencia a clase:10%					



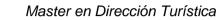
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:				
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		
BASICA	CB6	Que los alumnos posean y comprendan conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.		
BÁSICA	СВ9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones —y los conocimientos y razones últimas quela 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	16:00-18:00		
S 2	14/01/2026	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30		
\$3	15/01/2026	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00		





S4	15/01/2026	Financiación. Análisis de las fuentes de financiación a corto y largo plazo.	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S 5	19/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00
S6	19/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S 7	20/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00
S8	20/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S9	21/01/2026	Análisis del coste. Estructura financiera óptima.	Sebastián Sotomayor González	16:00-18:00
S10	21/01/2026	Evaluación	Sebastián Sotomayor González	18:30-20:30
S11	22/01/2026	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00
S12	22/01/2026	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30
S13	26/01/2026	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00
S14	26/01/2026	Decisiones de inversión en el ámbito turístico, metodologías de evaluación e introducción al riesgo.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30
S15	27/01/2026	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00
S16	27/01/2026	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30





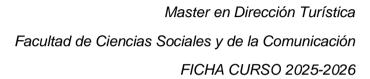
S17	29/01/2026	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	16:00-18:00
S18	29/01/2026	Evaluación de proyectos conjuntos de inversión-financiación. Viabilidad económico financiera de proyectos.	Juan Manuel Pacheco	18:30-20:30

TITULACIÓN:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)					
MÓDULO:	13612 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS					
MATERIA:	TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL RENDIMIENTO (REVENUE MANAGEMENT) CÓDIGO: 1361202					
COORDINADOR	DR. D. ANTONIO RAFAEL RAMOS RODRIGUEZ					
	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 Managem					
	ent en establecimientos de alojamiento turístico.					
OBJETIVOS	En particular, se pretende:					
OBJETIVOS	 -Dar a conocer los orígenes del RM -Definir el RM como una filosofía de gestión basada en cuatro elementos fundamentales: producto, cliente, tiempo y precio -Describir los requisitos de una actividad económica para ser susceptible de aplicarle las técnicas de RM -Calcular e interpretar los indicadores de medición del rendimiento de la gestión hotelera. -Valorar los beneficios potenciales e inconvenientes de aplicar RM en una organización -Conocer las diferentes formas de comercialización en el sector hotelero tras la gran revolución que ha supuesto Internet 					

de Cádiz	
	-Explicar la importancia que tiene recoger y analizar datos de demanda de clientes para hacer una previsión de ventas -Conocer las herramientas de RM para realizar un seguimiento de la demanda y el inventario histórico, actual y futuro de sus habitaciones -Analizar cómo las previsiones de demanda afectan a las decisiones sobre la fijación de precios -Identificar información específica acerca de los productos, los procesos y los resultados comerciales de sus competidoresAnalizar las estrategias de precios de la competenciaConocer el posicionamiento de los productos de la competencia y utilizar esa información como base para establecer objetivos y estrategias en la propia empresaValorar la importancia de la segmentación en el proceso de RM -Analizar la estructura del mercado hotelero y determinar que segmentos lo integranCaracterizar los segmentos habituales identificados en la actividad hotelera -Aplicar estrategias comerciales diferenciadas para cada segmento de mercado -Reconocer la importancia que el pricing tiene dentro de las funciones del RM -Aplicar técnicas de pricing como una de las palancas estratégicas del RM -Analizar los factores que determinan la dinámica de precios -Definir estructuras tarifarias coherentes para maximizar los ingresos -Aplicar técnicas de gestión de la capacidad como la otra palanca estratégica del RM -Aplicar restricciones de venta para maximizar los ingresos -Aplicar restricciones de venta para maximizar los ingresos -Extender la aplicación de los conceptos aprendidos a la gestión de otro tipo de actividades relacionadas con el turismo
CONTENIDOS	 Antecedentes y marco teórico El nuevo entorno de la comercialización hotelera Revenue Management (forecasting, benchmarking, segmentación, pricing y gestión de la capacidad). Modelo de implementación. Aplicaciones en otros sectores
SISTEMA DE EVALUACIÓN	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.



COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:				
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		
BASICA	СВ7	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	СТ3	Capacidad de organización y planificación.		
TRANSVERSAL	CT4	Compromiso ético		
TRANSVERSAL	CT5	Habilidades en las relaciones interpersonales.		
TRANSVERSAL	CT7	Liderazgo		
TRANSVERSAL	СТ8	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	2/02/2026	FUNDANASNITOS DE DEVENUE NANNA CENAENT	Dra. Dª. Pilar Talón Ballestero	16:00-18:00
S2	2/02/2026	FUNDAMENTOS DE REVENUE MANAGEMENT	Universidad Rey Juan Carlos de Madrid	18:30-20:30
S3	3/02/2026	DENCHMARKING	D. Pedro Pavón Mayo	16:00-18:00
S4	3/02/2026	BENCHMARKING	Corporate Revenue Manager en Casual Hoteles	18:30-20:30
\$5	4/02/2026	22.00.0	D. Pedro Pavón Mayo	16:00-18:00
S6	4/02/2026	PRICING	Corporate Revenue Manager en Casual Hoteles	18:30-20:30
S7	5/02/2026		D. Juan Manuel Márquez	16:00-18:00
\$8	5/02/2026	FORECASTING	Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL	18:30-20:30
S9	9/02/2026		D. Juan Manuel Márquez	16:00-18:00
S10	9/02/2026	INVENTORY MANAGEMENT	Revenue Manager en Meliá Sancti Petri 5*GL	18:30-20:30
S11	10/02/2026		Dª. Cayetana Fernández Trevijano	16:00-18:00
S12	10/02/2026	REVENUE MANAGEMENT SYSTEM (RMS): BEONX	Head of Product, BeonX	18:30-20:30
S13	11/02/2026	DEVENUE MANIA CEMENT SYSTEM (DMS), DESMY	Dª. Cayetana Fernández Trevijano	16:00-18:00
S14	11/02/2026	REVENUE MANAGEMENT SYSTEM (RMS): BEONX	Head of Product, BeonX	18:30-20:30



Master en Dirección Turística Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación FICHA CURSO 2025-2026

S15	12/02/2026			16:00-18:00
\$16	12/02/2026	SHERRYGOLF JEREZ: SEMINARIO Y VISITA INSTALACIONES	Dr. D. Antonio R. Ramos Rodríguez Departamento de Organización de Empresas Universidad de Cádiz	18:30-20:30
S17	16/02/2026	A CTILUDADES DE EVALUACIÓN TEÓDICO DO SETIMA	Dr. D. Antonio R. Ramos Rodríguez Departamento de Organización de Empresas	16:00-18:00
\$18	16/02/2026	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICAS	Universidad de Cádiz	18:30-20:30



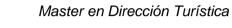
TITULACIÓN:	MASTER	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)				
MÓDULO:	13612 M	12 MÓDULO ESPECÍFICO DIRECCIÓN DE EMPRESAS				
MATERIA:	GESTIÓN	I DE LA CALIDAD Y DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO:	1361203		
COORDINADOR	DRA. Da.	ROCÍO RODRIGUEZ BARROSO				
OBJETIVOS	internaci introduci	Los objetivos del Máster en Turismo se definen teniendo presente la evolución de la actividad turística en el contexto internacional, basada en los principios de calidad, competitividad y sostenibilidad. Por ello el objetivo de esta materia es introducir al alumno en las normas internaciones (normas UNE-EN-ISO) que actualmente son de interés para el sector turístico, que van a formar parte de las competencias profesionales en las que debe capacitarse al alumno.				
CONTENIDOS	calidad to ambienta de gestión	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 la Gestión. Auditoria de sistemas de gestión de la calidad y del medio ambiente: ISO 19011: ejemplos de aplicación al sector turístico.				
SISTEMA DE EVALUACIÓN		El alumno entregará una serie de actividades teóricas y/o prácticas planificadas a lo largo de la impartición de la Materia, que contemplará el 30 % de la nota. Prueba de contenidos: 60% de la calificación final. Participación activa en clase: 10%				
COMPETENCIAS Y	COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:					
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN				
BASICA	СВ7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) re	•			



de Cadiz		
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	СТЗ	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	
S 1	17/02/2026	Emprendimiento y herramientas de Gestión Ambiental (I)	Alberto Fernández Güelfo	16:00-18:00	
S2	17/02/2026	Emprendimiento y herramientas de Gestión Ambiental (II)	Alberto Fernández Güelfo	18:30-20:30	
S 3	18/02/2026	Herramientas de Calidad Turística	Pablo Escribano Camarena	16:00-18:00	
S 4	18/02/2026	La Calidad Turística en España. Normas de Calidad de Servicios Turísticos.	Pablo Escribano Camarena	18:30-20:30	
S 5	19/02/2026	Revisión de Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I)	Pablo Escribano Camarena	16:00-18:00	
S6	19/02/2026	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II)	Pablo Escribano Camarena	18:30-20:30	
S 7	23/02/2026	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): servicios de restauración.	Pablo Escribano Camarena	16:00-18:00	
S 8	23/02/2026	Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): sectores públicos.	Pablo Escribano Camarena	18:30-20:30	
S 9	24/02/2026	Experiencia en Auditorías (Hotel Playa Victoria-Cádiz)- parte I	María Loreto Jiménez Mañueco (Hotel Playa Victoria)	16:00-18:00	
S10	24/02/2026	Experiencia en Auditorías (Hotel Playa Victoria-Cádiz)- parte II	María Loreto Jiménez Mañueco (Hotel Playa Victoria)	18:30-20:30	
S11	25/02/2026	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (I).	María Soler Regli	16:00-18:00	



FICHA CURSO 2025-2026



Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación

ue Cau	-			
S12	25/02/2026	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (II). Calidad en Servicios turísticos: Museos y colecciones museísticas	María Soler Regli	18:30-20:30
S13	26/02/2026	MASTERCLASS: Revisión de Normas de Calidad de Servicios Turísticos (I): Inspección visual-Hotel Parador de Arcos	Pablo Escribano Camarena	16:00-18:00
S14	26/02/2026	MASTERCLASS: Normas de Calidad de Servicios Turísticos (II): simulación de auditoría- Hotel Parador de Arcos	Pablo Escribano Camarena	18:30-20:30
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	16:00-18:00
S16	02/03/2026	Trayectoria de la implantación de un SGC en una empresa hotelera	Mª Carmen Menacho	18:30-20:30
S17	03/03/2026	Gestión de la Calidad y del Medio Ambiente (I)	Rocío Rodríguez Barroso	16:00-18:00
S18	03/03/2026	Evaluación Módulo	Rocío Rodríguez Barroso	18:30-20:30

de Cadiz						
TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)					
MÓDULO:	13612 MÓDULO ESPECÍFICODIRECCIÓN DE EMPRESAS					
MATERIA:	ESTRATEGIA DEL MARKETING TURISTICO CÓDIGO: 1361204					
COORDINADOR	Dr. MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ JIMÉNEZ					
OBJETIVOS	El objetivo de este módulo es conocer la relevancia del área de marketing del sector turístico en los ámbitos económico, cultural y social, proporcionando una visión estratégica y táctica para llevar a cabo políticas comerciales en relación con la dirección turística, teniendo en cuenta las nuevas tecnologías en el marketing y la comunicación					
	En este módulo se impartirán los siguientes contenidos:					
	-Estrategias de marketing turístico.					
	-Plan de marketing turístico.					
	-El marketing turístico en el ámbito social.					
CONTENIDOS	-Satisfacción del cliente turístico.					
	-Marketing turístico en el ámbito rural.					
	-Marketing digital orientado al turismo (marketing móvil, redes sociales, blended marketing, y SEO).					
SISTEMA DE EVALUACIÓN	La calificación numérica final del alumno/a será como máximo de 10 puntos y se obtendrá cor - Realización de un trabajo individual y/o en grupo (no más de 4 alumnos) sobre un tema p - Defensa del trabajo por los grupos mediante una presentación de los mismos: 20% - Asistencia y participación: 10%	•				



COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:					
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN			
BASICA	СВ7	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		
S 1	04/03/2026	Marketing y Turismo	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	16:00-18:00		
S2	04/03/2026	Estrategias y técnicas de comunicación digital para entidades turísticas	Manuel Caballero (Agencia de Marketing Digital)	18:30-20:30		
S 3	05/03/2026	Turismo experiencial	Teresa Fernández Alles (UCA)	16:00-18:00		
S 4	05/03/2026	Turismo experiencial	Teresa Fernández Alles (UCA)	18:30-20:30		
S 5	09/03/2026	Business Intelligence en el Turismo	Marisol Correia (UALG)	16:00-18:00		
S6	09/03/2026	La experiencia del consumidor	Nelson Matos (UALG)	18:30-20:30		
S 7	10/03/2026	Análisis de la efectividad de las campañas publicitarias turísticas. Desde la perspectiva del neuromarketing.	Diego Gómez Carmona (UCA)	16:00-18:00		





de Cadi				
S8	10/03/2026	Análisis de la efectividad de las campañas publicitarias turísticas. Desde la perspectiva del neuromarketing.	Diego Gómez Carmona (UCA)	18:30-20:30
S9	11/03/2026	Nuevas experiencias enoturísticas	Jose Luis Baños (Bodega Viña La Constancia)	16:00-18:00
S10	11/03/2026	Nuevas experiencias enoturísticas	Jose Luis Baños (Bodega Viña LaConstancia)	18:30-20:30
S11	12/03/2026	La internacionalización de las empresas turísticas	Manuel Alvarez Fernández (Camara de Comercio)	16:00-18:00
S12	12/03/2026	La internacionalización de las empresas turísticas	Manuel Alvarez Fernández (Camara de Comercio)	18:30-20:30
S 13	16/03/2026	La promoción y la comercialización turística del destino Cádiz	Isabel Montaldo López (Patronato Provincial de Turismo de Cádiz)	16:00-18:00
S14	16/03/2026	La comercialización de un destino	Josefa Díaz Delgado (Presidenta Nacional del Skal Club Internacional)	18:30-20:30
S 15	17/03/2026	La aplicación del marketing en la práctica en una empresa turística	Vanessa Alonso López (Descubre el Sur)	16:00-18:00
S 16	17/03/2026	Geomarketing y turismo: Estrategias de posicionamiento de destinos turísticos.	Gema Ramírez Guerrero (UCA)	18:30-20:30
S 17	18/03/2026	Marketing Digital en el ámbito turístico	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	16:00-18:00
S 18	18/03/2026	Evaluación	Miguel Ángel Sánchez Jiménez (UCA)	18:30-20:30



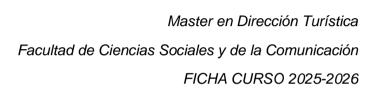
MODULO ESPECIFICO II: GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO

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. 2Generar y desarrollar nuevos conocimientos y métodos de planificación turística a través de una gestión sostenible e integral. 3Contribuir al desarrollo de modelos de planificación participativa relacionada con el sector turístico		
CONTENIDOS	 Análisis geográfico del patrimonio turístico Fuentes de información territorial e indicadores para el análisis de los recursos turísticos. Planificación y gestión integradas de áreas turísticas 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 F	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	СТЗ	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	
S 1	14/01/2026	INTRODUCCION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ SANCHEZ	16:00-18:00	
S2	14/01/2026	INTRODUCCION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ SANCHEZ	18:30-20:30	
S 3	15/01/2026	PLANIFICACION GIAL 1	JAVIER GARCIA SANABRIA	16:00-18:00	
S 4	15/01/2026	PLANIFICACION GIAL 1	JAVIER GARCIA SANABRIA	18:30-20:30	





S5	19/01/2026	PLANIFICACION GIAL 2	JAVIER Gª ONETTI	16:00-18:00
S6	19/01/2026	PLANIFICACION GIAL 2	JAVIER Gª ONETTI	18:30-20:30
S 7	20/01/2026	PLANIFICACION GIAL 3	PEDRO J. ARENAS GRANADOS	16:00-18:00
S8	20/01/2026	PLANIFICACION GIAL 3	PEDRO J. ARENAS GRANADOS	18:30-20:30
S9	21/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION	ENRIQUE NAVARRO JURADO	16:00-18:00
S10	21/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION	ENRIQUE NAVARRO JURADO	18:30-20:30
S 11	22/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION DE ESPACIOS INTERIORES	FRANCISCO CEBRIAN ABELLÁN	16:00-18:00
S12	22/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION DE ESPACIOS INTERIORES	FRANCISCO CEBRIAN ABELLÁN	18:30-20:30
S13	26/01/2026	GESTION Y ADMINISTRACION DE LOS DESTINOS	ANA GARCIA LOPEZ	16:00-18:00
S14	26/01/2026	GESTION Y ADMINISTRACION DE LOS DESTINOS	ANA GARCIA LOPEZ	18:30-20:30
S15	27/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION CALIDAD	ALEXANDER AGUIRRE MONTERO	16:00-18:00
S 16	27/01/2026	PLANIFICACION Y GESTION CALIDAD	ALEXANDER AGUIRRE MONTERO	18:30-20:30
S 17	29/01/2026	EVALUACION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ SANCHEZ	16:00-18:00
S18	29/01/2026	EVALUACION	JOSÉ ANTONIO LOPEZ SANCHEZ	18:30-20:30

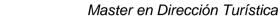


TITULACIÓN:	MASTER	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13611 M	13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO		
MATERIA:	GESTIÓN	N DEL PATRIMONIO ETNOGRÁFICO	O:	1361101
COORDINADOR	DRA. Da.	. MARÍA JESÚS RUÍZ FERNÁNDEZ		
OBJETIVOS	exigenci	El curso tiene como objetivos fundamentales sensibilizar al alumno respecto al patrimonio etnológico (PCI) y a las nuevas exigencias del turismo cultural, así como dotarlo de herramientas básicas para poder desarrollar sus conocimientos en forma de iniciativa empresarial en los sectores del turismo cultural, turismo patrimonial y turismo gastronómico.		
CONTENIDOS	desarrollo cultural.	Conceptos fundamentales: patrimonio etnológico, patrimonio cultural inmaterial, diversidad cultural, etnocentrismo, identidad cultural, desarrollo sostenible, puesta en valor del PCI. Catalogación y documentación del patrimonio etnológico. La carta etnográfica y el turismo cultural. Difusión y comercialización de la cultura popular. Gestión privada y gestión pública del patrimonio etnológico. Estrategias empresariales vinculadas al PCI. Ética y responsabilidad social en los usos del patrimonio inmaterial.		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	Resolucio	Asistencia y participación en clases: 10% Resolución de casos prácticos: 40% Prueba de contenidos: 50%		
COMPETENCIAS	Y RESULTA	ADOS DEL APRENDIZAJE:		
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		
BASICA	СВ7	Aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en ento vinculados al turismo	ornos nu	ievos o poco conocidos
BÁSICA	CB8	CB8 Integrar conocimientos y plantear reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la puesta e del patrimonio		das a la puesta en valor
BÁSICA	CB9	Saber comunicar conclusiones a públicos especializados y no especializados		



TRANSVERSAL	СТЗ	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
S 1	02/02/2026	Introducción al curso	María Jesús Ruiz majesus.ruiz@uca.es	16:00-18:00
\$2	02/02/2026	Conceptos básicos del patrimonio cultural. Patrimonio cultural inmaterial y etnológico.	María Jesús Ruiz	18:30-20:30
S 3	03/02/2026	Patrimonio etnológico, memoria histórica y memoria cultural. Patrimonio, folklore y cultura popular	María Jesús Ruiz	16:00-18:00
S4	03/02/2026	Diseño de rutas etnológico-turísticas de interés patrimonial	María Jesús Ruiz	18:30-20:30





04/02/2026	Ética y responsabilidad en la gestión del patrimonio. Propietarios, destinatarios y usuarios del patrimonio cultural	María Jesús Ruiz	16:00-18:00
04/02/2026	Catalogación del patrimonio oral. Archivos digitales	María Jesús Ruiz	18:30-20:30
05/02/2026	Legislación sobre patrimonio etnológico. El patrimonio inmaterial: nuevos bienes, antiguas reflexiones.	Aniceto Delgado aniceto.delgado@juntadeandalucia.es	16:00-18:00
05/02/2026	La documentación del patrimonio etnológico. Propuestas y criterios metodológicos.	Aniceto Delgado	18:30-20:30
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	16:00-18:00
09/02/2026	Inventarios de patrimonio etnológico	Aniceto Delgado	18:30-20:30
10/02/2026	El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, I	Aniceto Delgado	16:00-18:00
10/02/2026	El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, Il	Aniceto Delgado	18:30-20:30
11/02/2026	Introducción al trabajo de campo: recogida de materiales etnológicos de interés patrimonial	Aniceto Delgado	16:00-18:00
11/02/2026	Digitalización y catalogación del patrimonio inmaterial	Aniceto Delgado	18:30-20:30
	04/02/2026 05/02/2026 05/02/2026 09/02/2026 10/02/2026 10/02/2026 11/02/2026	Propietarios, destinatarios y usuarios del patrimonio cultural 04/02/2026 Catalogación del patrimonio oral. Archivos digitales 05/02/2026 Legislación sobre patrimonio etnológico. El patrimonio inmaterial: nuevos bienes, antiguas reflexiones. 05/02/2026 La documentación del patrimonio etnológico. Propuestas y criterios metodológicos. 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. 09/02/2026 Inventarios de patrimonio etnológico 10/02/2026 El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, I 10/02/2026 Introducción al trabajo de campo: recogida de materiales etnológicos de interés patrimonial	Propietarios, destinatarios y usuarios del patrimonio cultural O4/02/2026 Catalogación del patrimonio oral. Archivos digitales María Jesús Ruiz O5/02/2026 Legislación sobre patrimonio etnológico. El patrimonio inmaterial: nuevos bienes, antiguas reflexiones. O5/02/2026 La documentación del patrimonio etnológico. Propuestas y criterios metodológicos. Propuestas y criterios metodológicos. Propuestas y criterios metodológicos. O9/02/2026 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. O9/02/2026 Inventarios de patrimonio etnológico Aniceto Delgado Aniceto Delgado 10/02/2026 El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, I 10/02/2026 El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y otros proyectos de registro documental, II Aniceto Delgado Aniceto Delgado Introducción al trabajo de campo: recogida de materiales etnológicos de interés patrimonial



S15	12/02/2026	Difusión y comercialización del patrimonio	Aniceto Delgado	16:00-18:00
S 16	12/02/2026	Espacios patrimoniales y explotación turística	Aniceto Delgado	18:30-20:30
S17	16/02/2026	Identidades y exclusiones. Antropología, cultura y patrimonio	Aniceto Delgado	16:00-18:00
S18	16/02/2026	Patrimonio, turismo y sostenibilidad.	Aniceto Delgado	18:30-20:30

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)		
MÓDULO:	13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO		
MATERIA:	GESTIÓN TURÍSTICA DEL PATRIMONIO HISTÓRICO CÓDIGO: 1361102		
COORDINADOR	DRA. Da. MACARENA LARA MEDINA		
OBJETIVOS	Acercamiento al alumnado del Patrimonio Histórico y Arqueológico desde todas sus perspectivas (deontológica, jurídica, teórica, práctica) y en diferentes ámbitos (municipal, autonómico, internacional) con especial énfasis en el análisis de caso de proyectos exitosos de puesta en valor y disfrute social en el ámbito del Estrecho de Gibraltar que pueden ser entendidos como modélicos, generadores de recursos y susceptibles de explotación turística.		



- 1 FL PATRIMONIO HISTÓRICO, UNA PERSPECTIVA ACTUAL
- 1.1.- Problemática, polimorfismo y nomenclatura
- 1.2.- Legislación básica (del ámbito internacional al municipal)
- 2.- EL CICLO DE GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO HISTÓRICO
- 2.1.- La Investigación en el PH. Una perspectiva interdisciplinar
- 2.2.- De la protección patrimonial. Técnicas y estrategias
- 2.3.- Conservación/Restauración del Patrimonio Histórico. Una guía básica
- 2.4.- Difusión de nuestro legado. Museología/museografía y exposiciones

CONTENIDOS

- 3.- ARQUEOLOGÍA Y PATRIMONIO EN EL CÍRCULO DEL ESTRECHO (ANDALUCÍA, CEUTA y MARRUECOS)
- 3.1.- Órganos de tutela, gestión, planificación y evaluación en ámbito regional
- 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



ILIDAD
HLIDAD
ij

- 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

SISTEMA DE EVALUACIÓN

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%).

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BASICA	СВ7	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	СТЗ	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	16:00-18:00	
S2	17/02/2026	El Patrimonio histórico, una perspectiva actual (II). Legislación básica	MACARENA LARA MEDINA	18:30-20:30	
S3	18/02/2026	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	16:00-18:00	
S 4	18/02/2026	Vulnerabilidades del Patrimonio Histórico (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	18:30-20:30	
S 5	19/02/2026	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	16:00-18:00	
S6	19/02/2026	Sostenibilidad patrimonial: las industrias culturales (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	18:30-20:30	
S 7	23/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito autonómico (I)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	16:00-18:00	



S8	23/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito autonómico (II)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	18:30-20:30
S9	24/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito municipal (I) (a impartir en Sanlúcar de Barrameda)	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	10:00-12:00
S10	24/02/2026	Gestión del Patrimonio en ámbito municipal (II). (a impartir en Sanlúcar de Barrameda) ¹	MANUEL PARODI ÁLVAREZ	12:00-14:00
S 11	25/02/2026	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho: Museos y Centros de Interpretación	MACARENA LARA MEDINA	16:00-18:00
S12	25/02/2026	Arqueología y Patrimonio en el Círculo del Estrecho: Yacimientos y Rutas Patrimoniales	MACARENA LARA MEDINA	18:30-20:30
S13	26/02/2026	Difusión del Patrimonio (I)	MACARENA LARA MEDINA	16:00-18:00
S14	26/02/2026	Difusión del Patrimonio (II)	MACARENA LARA MEDINA	18:30-20:30
S15	02/03/2026	Difusión del Patrimonio (III). Análisis de casos (I) ² (a impartir en el Museo Arqueológico de Jerez)	MACARENA LARA MEDINA	10:00-12:00
S 16	02/03/2026	Difusión del Patrimonio (IV). Análisis de casos (II) (a impartir en el Museo Arqueológico de Jerez)	MACARENA LARA MEDINA	12:00-14:00
S17	03/03/2026	Difusión del Patrimonio (V). Análisis de casos (III)	MACARENA LARA MEDINA	16:00-18:00
S 18	03/03/2026	Evaluación	MACARENA LARA MEDINA	18:30-20:30

 ¹ 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.
 2 Esta actividad de forma extraordinaria se desarrollará en horario matutino al estar el Museo Arqueológico Municipal de Jerez cerrado por las tardes.

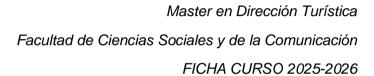


TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)						
MÓDULO:	13611 MÓDULO ESPECÍFICO GESTIÓN INTEGRAL DEL PATRIMONIO TURÍSTICO						
MATERIA:	TERRITORIO Y TIPOLOGÍASTURÍSTICAS CÓDIGO: 1361104						
COORDINADOR	DR. D. MANUEL ARCILA GARRIDO						
OBJETIVOS	 Objetivo Básico: Conocer la relación entre la ordenación del territorio, el desarrollo sostenible y la actividad turística Objetivos secundarios: Conocer los conceptos básicos de ordenación del territorio y desarrollo sostenible. Conocer tipologías turísticas y su impacto territorial. Conocer la gestión turística en España y Andalucía. Utilizar herramientas para la gestión territorial del turismo. Introducción a la Ordenación del Territorio. 						
CONTENIDOS	El concepto de Desarrollo sostenible. Tipologías turísticas						
	Herramienta para la planificación turística: SIG y Cartografía						
	Actividad	Sesión	P	orcentaje			
	Participación/asistencia	Todas las sesiones		10%			
	Realización de actividades en Clase	S9, S16, S17 y S18		50%			
SISTEMA DE EVALUACIÓN	Memoria Salida de Campo	S11 y S12		10%			
	Memoria de las sesiones	S3, S4, S10, S13 y S14		30%			



COMPETENCIAS	COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:				
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN			
BASICA	СВ7	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	SESIONES FECHA ACTIVIDADES Y CONTENIDOS PROFESORES/PONENTES					
S 1	04/03/2026	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. J. Adolfo Chica Ruiz	16:00-18:00		
S 2	04/03/2026	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. J. Adolfo Chica Ruiz	18:30-20:30		
S 3	05/03/2026	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. J. Adolfo Chica Ruiz	16:00-18:00		





S 4	05/03/2026	Aspectos teóricos y conceptuales de la Ordenación del Territorio	Dr. J. Adolfo Chica Ruiz	18:30-20:30
S 5	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	16:00-18:00
S6				18:30-20:30
S 7	10/03/2026	La planificación turística en Andalucía	D. Javier Bautista Sánchez	16:00-18:00
S8				18:30-20:30
S9	11/03/2026	El valor social y económico del patrimonio cultural. El papel de los organismos internacionales	D ^a Belén González Dorao	16:00-18:00
S10				18:30-20:30
S11	12/03/2026	Los conceptos del patrimonio histórico y urbano, valores, naturalezas, riesgos, fortalezas y debilidades para el turismo	D. José Mª Esteban González	16:00-18:00
S12	12/03/2026	Los SIG aspectos teóricos y conceptuales	Dr. Manuel Arcila Garrido	18:30-20:30
S 13	16/03/2026	Prácticas de SIG	D. David Benítez	16:00-18:00
S14				18:30-20:30
S15	17/03/2026	Prácticas de SIG	D. David Benítez	16:00-18:00
S16				18:30-20:30
S17	18/03/2026	Salida de Campo	Dr. Manuel Arcila Garrido	16:00-18:00
S18				18:30-20:30



MODULO ESPECIFICO III: TURISMO ENOLÓGICO

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)				
MÓDULO:	13613 TURISMO ENOLÓGICO				
MATERIA:	LEGISLACIÓN BÁSICA Y ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA AGROVITIVINICOLA APLICADA AL SECTOR TURÍSTICO 1361301				
COORDINADOR	DR. D. MANUEL CEBALLOS MORENO				
OBJETIVOS	 I. Formar profesionales capacitados para la adopción de decisiones en labores de alta responsabilidad en las empresas turísticas y en organismos públicos destinados a la ordenación y gestión pública del turismo enológico II. Dar respuestas formativas de alto nivel en relación con los requerimientos de sostenibilidad, diversidad, competitividad y calidad que precisan los productos y servicios turísticos, el mercado turístico en su conjunto y los destinos turísticos relacionados con la cultura del vino. III. Coadyuvar a que los alumnos pongan en práctica métodos, instrumentos y herramientas para el desarrollo y la gestión eficiente de actividades públicas o privadas relacionadas con el enoturismo. 				
CONTENIDOS	 I. Conocimiento básico del marco normativo e institucional aplicable al sector enoturístico y, en especial, el papel activo que están llamadas a desempeña el conjunto de las Administraciones Públicas en su ordenación y promoción. II. Una aproximación general a la organización, gestión y actividad de las entidades públicas y privadas relacionadas con el enoturismo 				





FICHA CURSO 2025-2026

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- I. Participación activa del alumno en debates y asuntos sobre cuestione actuales del enoturismo que estén relacionadas con las cuestiones impartidas: 20%
- II. Realización de trabajos individuales sobre las materias tratadas: 40%
- III. Prueba objetiva (cuestionario de evaluación): 40%



COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:				
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		
BASICA	CB6	Que los alumnos posean y comprendan conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.		
BASICA	СВ7	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		



de Cadiz	RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE				
SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO	
S 1	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	16:30-18:30	
S 2	14/01/2026	Estudio de las principales aportaciones doctrinales en materia de enoturismo	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	19:00-21:00	
S 3	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	16:30-18:30	
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	19:00-21:00	
S 5	19/01/2026	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo I	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:30-18:30	
S6	19/01/2026	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo II	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	19:00-21:00	
S 7	20/01/2026	Técnicas e instrumentos públicos para el desarrollo del enoturismo III	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:30-18:30	
S8	20/01/2026	Régimen institucional básico del producto turístico "Rutas del Vino de España"	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	19:00-21:00	
S 9	21/01/2026	Diseño, organización y desarrollo de una visita y cata en bodega	Iván Llanza Ortiz (EXTERNO) Director Fundación Osborne	16:30-18:30	



de Cat	J12			
S10	21/01/2026	El enoturismo receptivo: propuestas desde una experiencia comparada	Armando Guerra Monge (EXTERNO) Bodegas Barbadillo	19:00-21:00
S11	22/01/2026	Cultura del vino y enoturismo: una mirada desde la antropología y el urbanismo	Fernando Núñez (EXTERNO) Ayuntamiento de Jerez	16:30-18:30
S12	22/01/2026	El desarrollo de la actividad enoturística en Francia: el caso de Burdeos	Vicente Rey Chamorro (EXTERNO) Groupe InSitu (Burdeos)	19:00-21:00
S 13	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 Winable	16:30-18:30
S14	26/01/2026	Proyecto Winable Creación de una cata enotuística memorable	José Luis Baños Ramírez (EXTERNO) Presidente de la Ruta del Vino del "Marco del Jerez" Director de Winable	16:30-18:30
S15	27/01/2026	El diseño y la puesta en marcha de un centro de visitas en una bodega l	José A. Sánchez Pazo (EXTERNO) Gades Consulting Bodegas Delgado Zuleta	19:00-21:00
S 16	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	16:30-18:30
S 17	29/01/2026	Actividad práctica	Prof. Dr. Manuel Ceballos Moreno UCA	16:30-18:30
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".	19:00-21:00



TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)			
MÓDULO:	13613 MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO			
MATERIA:	PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	CODIGO:	1361302	
COORDINADOR	DRA. ANA RUIZ RODRÍGUEZ			
OBJETIVOS	Conocer de manera integral el Turismo Enológico: procesos y productos enol bajo el principio "para ofertar, es fundamental conocerlo". Para ellos se desarr procesos vitivinícolas abarcando tradición e innovación y sesiones prácticas do el potencial de la experiencia sensorial con diversidad de catas, así como visit	ollarán sesiones teói nde se elaborará vind	icas para comprender lo	
CONTENIDOS	Se desarrollarán secuencialmente iniciando con sesiones introductorias (viticultura, vinicultura y cata), seguido d 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 otro productos derivados (alimentos, cosméticos, etc.). Todos los productos que se desarrollen tendrán un complement formativo con su cata o elaboración correspondiente.			
SISTEMA DE EVALUACIÓN	 Asistencia y participación en clases: 10% Resolución de casos prácticos (catas): 50% Prueba de contenidos: 40%. En el caso de que la asignatura no pueda impartirse de forma presencial: Control del alumnado conectado a las sesiones online y participación 10% Resolución de casos prácticos y actividades: 50% Examen teórico-práctico: 40% 	activa en las sesione	es online, chats y foros:	
	- Examen teórico-práctico: 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.		
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			
S 1	02/02/2026	Composición de vinos y derivados. Cata de aprendizaje	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30			
S2	02/02/2026	Introducción a la Elaboración de vino	Ana Ruiz Rodríguez	19:00-21:00			
S 3	03/02/2026	La viña y su cultura. Aplicación en turismo	Catalina Aveledo (Expasan G. Barbadillo)	16:30-18:30			
S4	03/02/2026	Cata de variedades de uva, ampelografía	Catalina Aveledo (Expasan G. Barbadillo)	19:00-21:00			





de Cádi	Z			
S 5	04/02/2026	Conoce y oferta: Investigación en vinos blancos, composición y elaboración	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
S6	04/02/2026	La experiencia sensorial mejora la oferta turística. Cata de vino blanco.	Ana Ruiz Rodríguez	19:00-21:00
S7	05/02/2026	Conoce y oferta: Investigación en vinos tintos. Elaboración y composición	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
S 8	05/02/2026	Experimentación sensorial en vino tintos.	Ana Ruiz Rodríguez	19:00-21:00
S9	09/02/2026	La diversidad enológica aumenta la oferta: elaboraciones especiales y vinos del mundo	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
S10	09/02/2026	Experimentación sensorial con catas del mundo	Ana Ruiz Rodríguez	19:00-21:00
S11	10/02/2026	Otra perspectiva del vino de Jerez. Cultura, tradición, sociedad y elaboración	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
S12	10/02/2026	Vinos de Jerez y su maridaje	Ana Ruiz Rodríguez	19:00-21:00
S13	11/02/2026	Oferta turística versátil, no todo tiene que ser vino. Productos derivados del vino.	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
S14	11/02/2026	Cata y elaboración de bebidas derivadas	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
S15	12/02/2026	El valor de la sostenibilidad. Nuevos productos de la industria vitivinícola	Ana Ruiz Rodríguez	19:00-21:00
S16	12/02/2026	Cata de productos derivados la clave está en los antioxidantes	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30
S17	16/02/2026	Visita a viña: tipos de variedades, suelo y pagos*	Ana Ruiz Rodríguez	16:30-18:30



UCA
Universidad de Cádiz

FICHA CURSO 2025-2026

S 18	16/02/2026	Visita Bodega. Un ejemplo de tecnología y tradición*	Ana Ruiz Rodríguez	19:00-21:00
-------------	------------	--	--------------------	-------------

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



de Cádiz TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)				
MÓDULO:	13613 MÓDULO ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO				
MATERIA:	GESTIÓN DEL PATRIMONIO ENOLÓGICO, ARTE, CULTURA Y TRADICIONES	CÓDIGO:	1361303		
COORDINADOR	DRA. Mª DOLORES LOZANO SALADO				
OBJETIVOS	Esta asignatura presenta el sector vitivinícola como un conjunto cultural complejo y den perspectivas históricas y antropológicas. Desde esta perspectiva, ya no se analiza sino como una cultura, donde intervienen una diversidad de actores, intereses, apues Objetivos específicos: -Desarrollar una comprensión densa de las dimensiones culturales, sociales, histórica -Desarrollar un pensamiento crítico sobre las estrategias de puesta en valor de las vitivinícolas. -Asimilar la relación entre la identidad y el patrimonio cultural. -Arraigar sus aprendizajes haciendo trabajo de campo y conociendo a actores implica -Desarrollar sus conocimientos de forma comparativa sobre las culturas vinícolas loca	este sector o tas y estrateo s y artísticas actividades dos directam	del sector del vino. y de los conocimientos ente en este sector.		
CONTENIDOS	 1Peculiaridades de la Cultura del Vino. 2Patrimonio material vitivinícola. 3Los paisajes del vino. 4La Historia del vino: un racimo de conocimientos. 5Arquitecturas del vino. 6El vino como materia artística. 7Rutas del Vino. 8Museos del Vino. 9Valor económico y cultural del patrimonio enológico. 				

FICHA CURSO 2025-2026

SISTEMA DE EVALUACIÓN

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.

Actividades en el campus virtual: 20% de la calificación. Control de asistencia y participación: 10% de la calificación.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BASICA	СВ7	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	СТ8	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 empresa turísticas.



RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE					
SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO	
	17/02/2026	Presentación del Curso.	Lola Lozano Salado	16:30-18:30	
S1		 Peculiaridades de la Cultura del Vino. El vino, un complejo cultural. 	Alberto Ramos Santana (colaboración docente)		
	17/02/2026	1.2. Cultura del trabajo.	Lola Lozano Salado	19:00-21:00	
\$2		1.3. Cultura del consumo.	Alberto Ramos Santana (colaboración docente)		
	18/02/2026	2. Patrimonio material vitivinícola.	Javier Maldonado Rosso	16:30-18:30	
S 3		2.1. Aperos y utensilios de la viticultura y la vinicultura.			
	18/02/2026	2.2. Patrimonio intangible vitivinícola.	Javier Maldonado Rosso	19:00-21:00	
		2.3. Labores y faenas vitivinícolas y toneleras.			
S4		2.4. Posibilidades turísticas del patrimonio vitiviníco-la.			
		2.5. Cuestiones básicas para el adecuado empleo turístico de la cultura del vino.			
	19/02/2026	3. Los paisajes del vino.	Javier Maldonado Rosso	16:30-18:30	
S 5		3.1. Transformaciones del paisaje agrario.		Sesión de campo	
				9:30-11:30	



de Cád	19/02/2026	3.2. Transformaciones urbanas.	Javier Maldonado Rosso	19:00-21:00
		3.3. Conocimiento directo de los medios rural y urbano.		Sesión de
S6		(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.)		campo 12:00-14:00
S 7	23/02/2026	La Historia del vino: un racimo de conocimientos. 4.1. La historia como patrimonio inmaterial.	Javier Maldonado Rosso	16:30-18:30
S8	23/02/2026	4.2. El vino en la historia de las bebidas.4.3. Síntesis histórica del vino, el brandy y el vinagre de Jerez.	Javier Maldonado Rosso	19:00-21:00
S9	24/02/2026	5. Arquitecturas del vino.5.1. Diversidad de la tipología de bodegas en España.	Javier Maldonado Rosso	16:30-18:30 Sesión de campo 9:30-11:30
S 10	24/02/2026	 5.2. Las bodegas del marco del Jerez. 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.) 	Javier Maldonado Rosso	19:00-21:00 Sesión de campo 12:00-14:00
S 11	25/02/2026	6. El vino como materia artística.6.1. Iconografía del vino.6.2. El vino en la pintura y la escultura.	Lola Lozano Salado Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	16:30-18:30



de Cádi		6.3. Las etiquetas y otras formas de publicidad.	Lola Lozano Salado	40-20-40-20
S12	25/02/2026	6.4. El vino en la literatura.	Alberto Ramos Santana (colaboración	16:30-18:30
			docente)	
	26/02/2026	7. Rutas del Vino.	Lola Lozano Salado	19:00-21:00
S 13		7.1. Concepto y modelos.	Alberto Ramos Santana (colaboración	
		7.2. Desarrollo histórico.	docente)	
		7.3. Rutas del vino en la provincia de Cádiz:	Lola Lozano Salado	16:30-18:30
S14	26/02/2026	planteamientos, gestión y resultados.	Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	
		8. Museos del Vino.	Lola Lozano Salado	16:30-18:30
S15	02/03/2026	8.1. Recursos museológicos: el entorno próximo y medio.	Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	Sesión de campo
				9:30-11:30
		8.2. Gestión museística de museos y centros de	Lola Lozano Salado	19:00-21:00
040	02/03/2026	interpretación del vino: teorías y ejemplos prácticos.	Alberto Ramos Santana (colaboración	Sesión de
S16	02/00/2020	(Estas dos sesiones se realizan con visita a un museo,	docente)	campo
		para conocer sus características y ofertas enoturísticas.)		12:00-14:00
	02/02/2022	9. Valor económico y cultural del patrimonio enológico.	Lola Lozano Salado	16:30-18:30
S17	03/03/2026	9.1. Industria cultural: factor contemporáneo añadido.	Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	
	00/00/000	9.2. Valor cultural: identidad histórica de los grupos	Lola Lozano Śalado	19:00-21:00
S 18	03/03/2026	sociales.	Alberto Ramos Santana (colaboración docente)	



TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)					
MÓDULO:	13613 ESPECÍFICO TURISMO ENOLÓGICO					
MATERIA:	TERMINOLOGIA DE LA VIÑA Y DEL VINO EN INGLÉS	CÓDIGO:	1361304			
COORDINADOR	DRA. Dª. PALOMA LÓPEZ ZURITA					
OBJETIVOS	-Adquirir conceptos básicos sobre Terminología y sus técnicas de traducción. -Adquirir el léxico terminológico viti-vinícola en inglés, en sus distintos campos semán	ticos.				
CONTENIDOS	1. Introducción: a) Definición de "terminología" o "léxico nomenclátor y terminológico". b) Terminologías científicas y técnicas. c) Terminologías o nomenclaturas populares. d) Problema teórico o dificultades de la traducción de las terminologías. Ayudas al alcance del traductor en la actualidad: los terminólogos y el EURODICAUTOM 2. El Marco de Jerez. a) Orígenes b) Viticultura c) Vendimia					



BÁSICA

TRANSVERSAL

TRANSVERSAL

ESPECIFICA

CB9

CT9

CT11

CE4

Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación

FICHA CURSO 2025-2026

de Cádiz					
	c) Perífrasis				
	d) Omisión				
	II. Semántico a) Metáfora				
	b) Metonimia				
	c) Sinécdoque				
	d) Elipsis				
	Método de evaluación	Competencia/s evaluada/s	6		
	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%)		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	Exposición de trabajos	CB9, CE4, CT11			
	Participación activa/colaboradora	CB9, CT9, CT11			
			rial and a self-decided of a second (OF9)		
	En la participación activa y colaboradora se tendrá en cuenta la	a asistencia a las clases presend	ciales y a las salidas de campo. (25%)		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:					
COMPETENCIA	CÓDIGO DESCRIPCIÓN				
CONFETENCIA	DESCRIPCION				

especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

Conocimiento y uso de la terminología vitivinícola en español e inglés y su tradición

Reconocimiento a la diversidad y a la multiculturalidad.

Trabajo en equipo con carácter interdisciplinar.

Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que la sustentan –a públicos



	RELACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE							
SESIONES	FECHA	ACTIVIDADES Y CONTENIDOS	PROFESORES/PONENTES	HORARIO				
	04/03/2026		Primera parte: - Presentación de la asignatura.	16:30-18:30				
		Primera parte: - Presentación de la asignatura.	(D. Miguel Ángel González Macías;					
S 1		Segunda parte: Las terminologías. Introducción. Definición e terminología o léxico nomenclátor y terminológico	Dra. Carmen Noya Gallardo,					
			Dra. Paloma López Zurita)					
			Segunda parte: D. Miguel Ángel González Macías					
S2	04/03/2026	Las terminologías científicas y técnicas. El discurso científico. Las Lenguas para Fines específicos.	D. Miguel Ángel González Macías	19:00-21:00				
S3	05/03/2026	Problemas o dificultades de traducción de las terminologías	D. Miguel Ángel González Macías	16:30-18:30				
S4	05/03/2026	Ayudas al alcance del traductor en la actualidad: El uso de software específico.	D. Miguel Ángel González Macías	19:00-21:00				
S 5	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	16:30-18:30				
S6	09/03/2026	Conferencia: "Los viejos bodegueros británicos en Jerez"	Ponente: Dr. Luis de Mora Figueroa Williams Presenta: Dra. Paloma López Zurita	19:00-21:00				
S 7	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	16:30-18:30				
\$8	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	19:00-21:00				





de Cádi				
S9	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		16:30-18:30
S 10	11/03/2026	Conferencia: "Imaginario e identidad del vino de Jerez (aspectos culturales)".	Ponente: D. José Luis Jiménez García Presenta: Dra. Carmen Noya Gallardo	19:00-21:00
S11	12/03/2026	Descripción y análisis de mecanismos lingüísticos en la traducción de la terminología vinícola jerezana.	Dra. Paloma López Zurita	16:30-18:30
S12	12/03/2026	Estudio lingüístico de la terminología vinícola jerezana en inglés	Dra. Paloma López Zurita	19:00-21:00
S13	16/03/2026	Visita a la Bodega González Byass (salida de campo. D. Mauricio González Gordon)	D. Miguel Ángel González Macías, Dra. Paloma López Zurita, Dra. Carmen Noya Gallardo	16:30-18:30
S14	16/03/2026	Visita a la Bodega González Byass (salida de campo. D. Mauricio González Gordon)	D. Miguel Ángel González Macías, Dra. Paloma López Zurita, Dra. Carmen Noya Gallardo	16:30-18:30
S15	17/03/2026	El léxico de la viña en inglés: Visita a Viña el Majuelo (Castillo de Macharnudo)	8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	
S16	17/03/2026	El léxico de la cata en inglés: Visita a la Bodega Fundador	Ponente: D. Beltrán Domecq y Williams Dra. Carmen Noya Gallardo	16:30-18:30
S17	18/03/2026	Conferencia: "Los comerciantes irlandeses en Cádiz y su influencia en el léxico de la zona" (Dª Carmen Lario de Oñate)	Dra. Paloma López Zurita	16:30-18:30
S18	18/03/2026	Ejercicio práctico: Evaluación	D. Miguel Ángel González Macías Dra. Paloma López Zurita Dra. Carmen Noya Gallardo	19:00-21:00

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



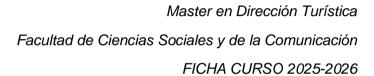
MODULO DE APLICACION: METODOLOGÍA CIENTÍFICA

TITULACIÓN:	MASTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN TURÍSTICA (TOURIST MANAGEMENT)								
MÓDULO:	MÓDULO DE APLICACIÓN								
MATERIA:	METODOLOGÍA	METODOLOGÍA CIENTÍFICA CÓDIGO: 1361903						1361903	
COORDINADOR	DR. D. JOSÉ AN	NTONIO LÓP	PEZ 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 ejerc	Observar y ejercitarse en las metodologías propias de la actividad científica relacionada con el contenido del Master							
SISTEMA DE EVALUACIÓN	- Exposiciones	 Trabajos escritos realizados por el estudiante: 40% Exposiciones y/o defensas de ejercicios, temas y trabajos: 20% Asistencias y participación en clases teóricas y prácticas, seminarios, tutorías y otras actividades complementarias: 40% 							
COMPETENCIAS Y	RESULTADOS DE	EL APREND	IZAJE:						
COMPETENCIA	CÓDIGO	DESCRIPC	IÓN						
BASICA	BASICA	CB6							
BÁSICA	TRANSVERSAL	CT1							
BÁSICA	TRANSVERSAL	CT2							
TRANSVERSAL	TRANSVERSAL	СТЗ							
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		
S 1	19/03/2026	Presentación. Introducción.	Presentación. Introducción. Prof. José A. López Sánchez.			
S2	19/03/2026	Un acercamiento a las bases metodológicas	Prof. José A. López Sánchez.	19:00-21:00		
S 3	23/03/2026	Los paradigmas en las Ciencias Sociales. Metodología cualitativa y cuantitativa	·			
S4	23/03/2026	Técnicas cuantitativas: la encuesta I Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón		19:00-21:00		
S5	24/03/2026	Técnicas cuantitativas: la encuesta II	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	16:30-18:30		
S6	24/03/2026	Técnicas cuantitativas: la encuesta III Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón		19:00-21:00		
S 7	25/03/2026	Técnicas cualitativas: la entrevista l		16:30-18:30		
S8	25/03/2026	Técnicas cualitativas: la entrevista II	Técnicas cualitativas: la entrevista II Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón			
S9	26/03/2026	Técnicas cualitativas: el grupo de discusión l	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	16:30-18:30		
S10	26/03/2026	Técnicas cualitativas: la observación participante l	Santiago Amaya Corchuelo	19:00-21:00		





S11	06/04/2026	Técnicas cualitativas: la observación participante II	Santiago Amaya Corchuelo	16:30-18:30
S12	06/04/2026	Técnicas mixtas: Estudios de caso I	Rosario Carvajal Muñoz	19:00-21:00
S13	07/04/2026	Técnicas mixtas: Estudios de caso II	Rosario Carvajal Muñoz	16:30-18:30
S14	07/04/2026	Prácticas de técnicas y su adecuación a proyectos de investigación	Prof. Sofía Pérez de Guzmán Padrón	19:00-21:00
S15	08/04/2026	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (elegir un tema)	Prof. José A. López Sánchez	16:30-18:30
S16	08/04/2026	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis y método)	Prof. José A. López Sánchez	19:00-21:00
S17	09/04/2026	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	16:30-18:30	
S18	09/04/2026	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)	Alexander Aguirre Montero	19:00-21:00
S19	10/04/2026	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (preguntas de investigación/objetivos, hipótesis, método y estructura)		16:30-18:30
S20	10/04/2026	Planificación y desarrollo de un trabajo de investigación (práctica)	Prof. José A. López Sánchez	19:00-21:00
S21	13/04/2026	Evaluación	Prof. José A. López Sánchez	16:30-18:30
S22	13/04/2026	Evaluación	Prof. José A. López Sánchez	19:00-21:00