

1. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

1.1. Estructura de las Enseñanzas

Explicación General de la Planificación del Plan de Estudios

El Proyecto Formativo de la EUHT CETT-UB contempla en su proyecto de desarrollo de las competencias del título, el diseño de una estructura del título que cuente con las estrategias de aprendizajes eficaces y una eficaz asignación a las materias, considerando su carácter evolutivo y la focalización de los esfuerzos en el estudiante de postgrado.

Considerando las diferentes tipologías de características que configuran una competencia, desde el proyecto formativo de la EUHT CETT-UB se establece la dimensión a partir de la cual, definir las estrategias de aprendizaje siguiendo el Modelo propuesto por Miguel Díaz (2005)¹ donde dibuja la adquisición de conocimiento como el elemento primero, base del desarrollo del aprendizaje y al mismo tiempo más superficial, avanzando a continuación hacia el interior del sujeto a través de las habilidades, actitudes y valores del individuo, más difíciles de acceder y desarrollar. Ello justifica un proyecto formativo estructurado en diferentes fases, respondiendo a este proceso evolutivo, partiendo de una base inicial para ir ahondado en otros aspectos que permitan un aprendizaje integral.

En una primera fase inicial consideramos el diseño de una base sólida en las competencias de conocimiento básico para configurar la plataforma cognitiva necesaria sobre la que construir el resto de las competencias identificadas a lo largo del aprendizaje. En un primer momento se trabajarán las competencias relacionadas con las habilidades para la innovación, así como se desarrollarán las capacidades para innovar en los ámbitos del turismo considerados como prioritarios a nivel estratégico. En esta fase el alumno tiene la posibilidad de iniciar el desarrollo de un itinerario específico a partir de la optatividad ofrecida en la titulación.

Al superar este aprendizaje inicial el estudiante incorpora de forma paulatina y creciente un conjunto de competencias más asociadas al desarrollo de habilidades y actitudes relacionadas con la investigación aplicada. Uno de los elementos que más caracterizan esta etapa es el aprendizaje práctico que el alumno realiza en diferentes organizaciones del sector y así como la posibilidad de desarrollar un proyecto de investigación aplicada sobre alguna de las líneas ofrecidas por la universidad y tutorizadas por los grupos de docentes que las lideran.

Es esta fase final cuando el estudiante fomenta principalmente el desarrollo de sus capacidades de decisión y autonomía, fundamentadas en la realización de Trabajo Final de Master que por otro lado incentiva la movilidad del alumno.

¹ De Miguel Díaz, M. Modalidades de Enseñanza centradas en el desarrollo de competencias. Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid. 2005

A fin de dotar de integridad a todo el proceso formativo de máster, el diseño de la formación considera dos características destacadas: por un lado la coordinación del aprendizaje de forma acumulativa de manera que el estudiante tenga la oportunidad de aplicar secuencialmente los conocimientos que se vayan adquiriendo; y por otro lado la consideración de determinadas competencias transversales como competencias clave o nucleares para los profesionales de este sector.

Dichas competencias clave están estratégicamente asociadas a determinadas materias que, con carácter obligatorio, el conjunto de estudiantes deberán desarrollar a lo largo de todo el proceso. De esta manera, el diseño de nuestro máster garantiza el desarrollo de las competencias definidas y los objetivos de aprendizaje relacionados. En este sentido, cada competencia es trabajada por un reducido número de materias, facilitando los procesos de coordinación entre las materias implicadas así como los procesos de evaluación.

Efectivamente, las competencias específicas de la titulación, como se puede comprobar en los cuadros siguientes, son trabajadas cada una por un número de materias reducido, sin contar la materia de Trabajo Final de Máster y el Pràcticum, donde se contempla una vocación más integradora y completa. Respecto a las competencias transversales igualmente se ha asignado cada competencia a número más amplio de materias. En este caso se ha de considerar, en su análisis, su volumen de número de créditos y la propuesta de asignaturas asignadas, que hacen viable el desarrollo de dicha competencia.

Distribución del Plan de Estudios en Créditos ECTS, por tipo de materia

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS ECTS
Materias obligatorias	15
Materias optativas	33
Pràcticum	0
Trabajo Final de máster	12
Total créditos	60

Distribución de créditos ECTS por materia y semestre²

Semestre	Materias obligatoria	Materias optativas	Pràcticum	TFMP	
1	9				Total 1º semestre 30 ECTS
1		21			
2	6				Total 2º semestre 30 ECTS
2					
2		12	0		
2				12	
Total ECTS	15	33	0	12	60

Materias de que constará el plan de estudio y como se secuenciarán en el tiempo

Materia	Créditos	Tipo	1º semestre	2º semestre
Innovación	15	Obl	9	6
Planificación y gestión destinos urbanos	9	Opt	9	
Turismo cultural	12	Opt	12	
Mediación didáctica	9	Opt	9	
Producto, alimentación y nutrición	9	Opt	9	
Aplicación y transferencia de la innovación	12	Opt		12
Metodologías y técnicas de la investigación	12	Opt		12
Trabajo Final de máster	12	Obl		12
Total créditos a cursar			30	30

² La distribución semestral de las asignaturas es a efectos orientativos, la puesta en marcha de la titulación puede implicar algún tipo de modificación en la distribución curricular a fin de adaptar las necesidades de aprendizaje de los estudiantes.

Listado de materias y propuesta de asignaturas orientativas del máster³

MATERIA	ASIGNATURAS ORIENTATIVAS
Innovación	<ul style="list-style-type: none">• Innovación turística• Marketing estratégico y operativo• Comercialización y comunicación del turismo• Instrumentos de organización y gestión del turismo
Planificación y gestión destinos urbanos	<ul style="list-style-type: none">• Planificación territorial turística• Estrategias y modelos de desarrollo turístico• Gobernanza de la actividad turística en destinos urbanos y área de influencia• Competitividad del destino turístico
Turismo cultural	<ul style="list-style-type: none">• Claves interpretativas del patrimonio cultural• Claves interpretativas del patrimonio natural• Creación y gestión de productos turístico-culturales• Management turístico de destinos culturales• Metrópolis y turismo• Antropología y historia de la alimentación• Formación del gusto y psicología del consumo alimentario• Alimentos y territorio: turismo gastronómico
Mediación didáctica	<ul style="list-style-type: none">• Didáctica del patrimonio• Mediación en espacios patrimoniales• Museografía didáctica• Estrategias de comunicación y mediación didáctica de espacios patrimoniales
Producto, alimentación y nutrición	<ul style="list-style-type: none">• Conocimiento del producto gastronómico• Técnica y tecnología del proceso culinario• Nutrición y dietética• Nuevos modelos de producción alimentaria: producto tradicional, producto de calidad, producto gastronómico.• La gastronomía de vanguardia como marca y vehículo de promoción

³ La presente propuesta de asignatura es a título orientativo. A fin de ajustar el diseño curricular del master a los cambios del entorno, la oferta de las asignaturas será validada anualmente por la Comisión Académica de la Junta de Gobierno de la UB.

Metodologías y técnicas de la investigación	<ul style="list-style-type: none"> • Metodología de la investigación • Aplicación y herramientas de la investigación
Aplicación y transferencia de la innovación	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia y aplicación de la innovación
Trabajo Final de máster	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo Final de máster

Asignación de las Competencias en las Materias Obligatorias

CÓDIGO COMPETENCIA	INNOVACIÓN	TFM
CG1		
CG2		
CG3		
CG4		
CG5		
CG6		
CE.0		
CE1		
CE2		
CE3		
CE4		
CE5		
CE6		
CE7		
CE8		
CE9		
CE10		
CE11		

CÓDIGO COMPETENCIA	INNOVACIÓN	TFM
CE12		

Asignación de las Competencias en las Materias Optativas y vinculación de las competencias con los itinerarios de especialización

CÓDIGO COMPETENCIAS	PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DESTINOS URBANOS	TURISMO CULTURAL	MEDIACIÓN DIDÁCTICA	PRODUCTO, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	APLICACIÓN Y TRANSFERENCIA INNOVACIÓN	METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS INVESTIGACIÓN	ESPECIALIZACIÓN ASOCIADA
CG2							A, B y C
CG3							A, B y C
CG4							A, B y C
CG5							A, B y C
CG6							A, B y C
CE0							A,B
CE1							A,B
CE2							A,B
CE3							AB
CE4							A
CE5							A
CE6							A,C
CE7							A, B y C
CE8							A,C
CE9							C
CE10							C
CE11							A, B y C
CE12							A, B y C

Se ha asegurado en el diseño del máster que todas las competencias sean trabajadas por al menos una materia. Las materias de carácter optativo tienen la función de desarrollar las competencias específicas de los itinerarios de especialización ofrecidos, al tiempo que refuerzan las competencias nucleares de la titulación.

En todos estos casos, nos referimos a las materias que realmente tienen la responsabilidad de trabajar las competencias asignadas, sin que ello elimine la posibilidad que la materia pueda trabajar otras competencias de forma complementaria, y de manera más reducida.

En el caso de las materias de Trabajo Final de Máster y de Pràcticum hemos de apuntar que las competencias asignadas son un marco genérico de referencia, entendiéndose que en función del proyecto que el alumno elija o la tipología de empresa donde el alumno realice el Pràcticum, que algunas de las competencias trabajadas podrán ser diferentes o que otras no se trabajen.

Relación de las Especialidades

El estudiante podrá elegir entre tres especializaciones. Las especializaciones son las siguientes:

- **Especialización en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos.**
- **Especialización en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural.**
- **Especialización en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico.**

En función de la especialidad elegida deberá cursar los siguientes créditos de las materias que se detallan a continuación:

	TURISMO CULTURAL	PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DESTINOS URBANOS	MEDIACIÓN DIDÁCTICA	PRODUCTO, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	APLICACIÓN Y TRANSFERENCIA INN./ METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS INVEST.
Especialización en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos	12 ECTS	9 ECTS			12 ECTS
Especialización en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural	12 ECTS		9 ECTS		12 ECTS
Especialización en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico	12 ECTS			9 ECTS	12 ECTS

Las asignaturas que el alumno deberá realizar para obtener los créditos vinculados a cada especialidad serán aprobadas anualmente por la Comisión Académica de la Junta de Gobierno de la UB, con la finalidad de mantener la flexibilidad necesaria para revisar, mejorar y adaptar los contenidos a los objetivos previstos.

En todas las especializaciones, el desarrollo del proyecto final de máster tendrá que estar relacionado con alguna temática vinculada con la especialización elegida.

En la siguiente tabla se recogen y detallan la relación entre las materias a cursar y las especializaciones del máster:

TIPO	ECTS	Materias ↓	Especialidades		
			Gestión turística de destinos urbanos	Gestión turística de patrimonio cultural y natural	Gestión de patrimonio culinario y gastronómico
OB	15	Innovación	x	x	x
OP	12	turismo cultural	x	x	x
OP	9	Planificación y gestión destinos urbanos	x		
OP	9	Mediación didáctica		x	
OP	9	Producto, alimentación y nutrición			x
OP	12	Aplicación y transferencia inn./ Metodologías y técnicas invest.	x	x	x
OB	12	TFM	x	x	x
Total Créditos ECTS			60	60	60

Realización de prácticas en el máster

Tal como se recoge en el apartado 1.2 – *Distribución créditos en el título* -de la “Guía de apoyo para la memoria de verificación de títulos oficiales universitarios” de ANECA en su versión del 22 de marzo del 2011, aquellos estudiantes que prefieran dotar a su curriculum de un perfil más profesional, podrán optar por cursar la asignatura optativa de Aplicación y Transferencia de la Innovación que contempla la realización de prácticas en empresas externas.

El objetivo de estas prácticas es poner en contacto al alumnado con empresas e instituciones donde se desarrollen o apliquen los conceptos, modelos de gestión, sistemas organizativos, etc., tratados en el máster, de manera que, bajo la supervisión de las personas tutoras, el estudiante se enfrente a la aplicación de los conocimientos adquiridos en la universidad en las exigencias de un ámbito o actividad profesional vinculada. Se trata de ir más allá de las prácticas propias de cada asignatura, para integrar todos sus conocimientos y habilidades en un campo de actuación concreto, de modo que pueda completar y equilibrar su formación teórica y práctica en el itinerario elegido, a la vez que permite al alumno ajustar sus actitudes y conocimientos al medio laboral.

Se garantiza que las prácticas que realizan los estudiantes de grado y las que realizan los estudiantes de máster sean diferentes a través de la definición de los correspondientes programas de prácticas, diseñados y adaptados en función del nivel de desarrollo y adquisición de las competencias perseguidas, y de los correspondientes objetivos de aprendizaje, que diferencian estos dos niveles de formación universitaria.

Las prácticas del título de grado persiguen el desarrollo de competencias más vinculadas a procesos de nivel operativo y táctico, mientras que la estructura del aprendizaje práctico de los estudiantes del máster se corresponde con procesos de

desarrollo estratégico y dirección corporativa; en muchos casos derivando en la ejecución del proyecto final de máster profesionalizador.

El sistema de evaluación y su ponderación se recogen en la descripción de la materia *pràctiquim*.

Estas prácticas externas están respaldadas por una estructura de gestión formada por académicos y profesionales que desarrollan funciones de diseño de los programas de aprendizaje durante el periodo de prácticas, orientación, tutoría, seguimiento, y evaluación de los resultados obtenidos (en el punto 9.3 se amplía esta información). Esta estructura en l'EUHT se ejecuta a través del departamento E3 (Espacio Escuela-Universidad-Empresa) y está formado por un equipo de 5 personas.

Entre sus funciones se encuentra la de concretar convenios y acuerdos con entidades externas a la universidad para lograr este acercamiento de los estudiantes al ejercicio profesional en organizaciones turísticas de calidad y comprometidas con la formación universitaria. Actualmente la escuela recibe más de 1500 peticiones de alumnos en prácticas que representan más de 900 convenios firmados con las principales empresas del sector, comprometidas con la formación de los alumnos y con los recursos adecuados para realizarlas siguiendo las directrices cualitativas marcadas por la empresa.

A continuación se muestran algunas de las empresas más representativas por calidad, grado de ajuste con las competencias y compromiso, relacionándolas con los itinerarios del máster, y con las cuales la escuela tiene establecido un convenio de colaboración para la realización de las prácticas del máster:

➤ **Gestión turística de los destinos urbanos:**

- AGÈNCIA CATALANA DE TURISME
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA
- PALAU ROBERT
- CONSORCI DE TURISME DEL BAIX LLOBREGAT
- PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME DE SITGES
- BARCELONA TURISME
- TRANSPORTES METROPOLITANOS DE BARCELONA
- AGÈNCIA CATALANA DE LA JOVENTUT
- OFICINA DE TURISME DE CASTELLDEFELS
- CONSELL COMARCAL DE L'ANOIA
- OFICINA DE TURISME DE PALAMÓS
- OFICINA DE TURISME LLORET DE MAR
- OFICINA DE TURISME LANGUEDOG-ROSELLON

➤ **Gestión turística del patrimonio natural y cultural:**

- MUSEU NACIONAL D'ART DE CATALUNYA
- FUNDACIÓ SUNYOL
- MUSEU DE LA CIENCIA I DE LA TECNICA DE CATALUNYA
- MUSEU BIBLIOTECA VICTOR BALAGUER
- FUNDACIO CIDOB
- MUSEU D'INVENTS DE BARCELONA. MIBA
- POBLE ESPANYOL

➤ **Gestión del patrimonio culinario y gastronómico:**

- SODEXO
- GRUP SAGARDI
- AN GRUP
- EAT OUT GROUP
- PRATS I FATJÓ
- GASTROFIRA-FIRA DE BARCELONA
- SEMON
- EUREST COLECTIVIDADES

Mecanismos de coordinación docente y supervisión

En este apartado se describen los mecanismos de coordinación docente con los que cuenta el máster y que garantizan la coordinación horizontal (dentro de un curso académico) y vertical (a lo largo de los distintos niveles de formación) de las materias y asignaturas de que consta el plan de estudios.

En la EUHT CETT-UB cada programa formativo tiene asignado un responsable que se encarga de dirigir y gestionar los procesos más importantes ligados a la formación, desde la admisión hasta la evaluación de los resultados obtenidos, pasando por los diferentes procesos intermedios, y liderando la coordinación académica. Se trata de la figura del jefe de estudios del máster en este caso.

El jefe de estudios se apoya en una figura complementaria: el responsable de bloque temático. Un bloque temático es una forma de organización del equipo docente en función del ámbito o materia de conocimiento.

Los responsables de cada bloque temático reciben por parte del jefe de estudios del máster las competencias y objetivos de aprendizaje que han de ser desarrollado por el programa formativo.

Los bloques temáticos de la escuela son los siguientes:

- Turismo y Cultura
- Turismo y Territorio
- Hotelería
- Restauración
- Empresas y Servicios Turísticos
- Idiomas
- Derecho y políticas turísticas
- Gestión de la personas en el sector turístico
- Marketing turístico
- Economía y Turismo.

El responsable de un bloque concreto tiene como función el garantizar una eficaz coordinación de los objetivos y de los aspectos académicos que sobrepasen el ámbito de las asignaturas individuales. Esta tarea la realiza con la supervisión del jefe de

estudios del máster y coordinador de cada especialidad, y el liderazgo de la dirección de la escuela.

Configuran la función de cada responsable de bloque las siguientes responsabilidades:

- Definir, revisar o actualizar las competencias específicas y transversales del producto que se trabajaron con la ejecución del bloque, y determinar los objetivos específicos a lograr.
- Garantizar una correcta definición y asignación de las competencias y objetivos de aprendizaje entre el nivel de grado y de máster en la escuela, asegurando que se desarrollan como corresponde en función de cada uno de estos dos niveles formativos.
- Definir y ejecutar las evaluaciones de las anteriores competencias y objetivos a realizar de forma conjunta con las asignaturas que configuran el bloque.
- Revisar y validar la propuesta de Pla Docente de cada asignatura con los correspondientes responsables de asignatura, velando para estas contribuyan de la forma prevista a los objetivos generales del producto formativo.
- Asegurarse que no existe repetición o carencia en los planes docentes causadas por la carencia de coordinación con otras asignaturas del bloque o del resto de bloques del producto formativo.
- Participar en las reuniones de la comisión del producto formativo para contribuir con el seguimiento del cumplimiento de los objetivos previstos y establecer las acciones de mejora pertinentes.
- Realizar un seguimiento sistemático de la ejecución del Plan Docente de la asignatura. Con cuyo objeto, se planificará cada curso la realización de las reuniones necesarias con el equipo docente del bloque que faciliten esta mancha, considerando imprescindibles la reunión inicial de curso, la de seguimiento y la de fin.
- Informar al jefe de estudios del producto formativo de las desviaciones, incidencias o no conformidades en la impartición de las asignaturas y proponer soluciones.
- Elaborar los informes de seguimiento del bloque durante su prestación y al acabamiento del curso, proponiendo las mejoras oportunas.
- Organizar y liderar la comunidad de aprendizaje, facilitando el intercambio y la socialización del conocimiento.
- Proponer PFC (proyectos final de formación) y tutores para su desarrollo.
- Definir las acciones de dinamización del bloque (evaluaciones transversales, jornadas de conocimiento, visitas de empresa, presentaciones de trabajos académicos, etc.) y organizar su ejecución con la colaboración de la dirección del producto formativo.

- Revisar y validar los materiales didácticos que se utilicen (en cualquier formato).
- Potenciar la orientación internacionales de los contenidos y el uso de lenguas extranjeras en la impartición de la docencia

Para el desarrollo de estas funciones, se realizan periódicamente reuniones de Dirección de la escuela y jefe de estudios del máster con todos los responsables temáticos. Esta comisión de trabajo responde a la necesidad de diseñar y actualizar los planes docentes de los productos formativos, así como de trabajar coordinadamente diferentes aspectos clave, como determinadas competencias, garantizando el trabajo en equipo del equipo docente en beneficio del proyecto común.

Así mismo, también se realizan reuniones entre el responsable de cada bloque temático y con sus respectivos equipos de profesores con la misma finalidad. El responsable de bloque tiene como función el liderazgo de la generación de conocimiento experto vinculado al bloque y su aplicación y despliegue a la formación, así como garantizar una eficaz coordinación de los objetivos y de los aspectos académicos que sobrepasen el ámbito de las asignaturas individuales. Cada bloque responde a la necesidad del trabajo coordinado de determinadas competencias y en la correspondiente programación en diferentes itinerarios y asignaturas dentro del producto formativo, asegurando su despliegue y adquisición.

1.2. Planificación y Gestión de la Movilidad de Estudiantes Propios y de Acogida

La "Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB", dispone dentro de su estructura organizativa de un área destinada a la gestión de la movilidad internacional de sus estudiantes, tanto para la modalidad puramente académica como para el desarrollo del aprendizaje práctico.

En ese sentido y dentro del marco de la Universidad de Barcelona participa en los principales programas de intercambio y movilidad europeos dentro del Programa de Aprendizaje Permanente "Erasmus", así como a través de diversos convenios bilaterales con universidades de distintos países del mundo.

Al mismo tiempo se desarrollan estancias de aprendizaje práctico en empresas turísticas en el ámbito internacional, tanto a partir de convenios bilaterales, como integrados en el Programa de Prácticas Erasmus.

Entre los países en los que nuestros estudiantes realizan movildades de empresas, cabe nombrar: Francia, Bélgica, St. Barthelemy, Italia, Estados Unidos, Austria, Tailandia, Irlanda, Alemania...

Desde el propio centro, conjuntamente con la Oficina de Relaciones Internacionales de la Universidad de Barcelona, se articulan los procedimientos necesarios para facilitar la información y acceso a los programas de movilidad, complementando el uso de una página web donde se recogen todas las posibilidades que a efectos de movilidad tienen tanto estudiantes como profesores.

Los estudiantes de la EUHT CETT-UB que inician un período de estancia en una Universidad Extranjera, reciben una información personalizada sobre los requerimientos del destino elegido, así como el resultado del reconocimiento académico.

A lo largo de toda su estancia tienen un asesoramiento personalizado para todas aquellas cuestiones que requieran del soporte de la Institución. En cuanto al sistema de reconocimiento de créditos, y atendiendo a las propias indicaciones de la Universidad de Barcelona, se hace una propuesta de reconocimiento de créditos considerando el período de estudios en el que el estudiante estará en otra Universidad, buscando la equivalencia en el número de créditos a fin de que el alumno no vea perjudicada su eficiencia en el número de semestres de duración de sus estudios.

Los alumnos extranjeros en intercambio son recibidos por la Dirección del Centro y los responsables de movilidad de estudiantes para proporcionar la información necesaria, facilitando también a los profesores los datos sobre los alumnos Erasmus que asistirán a las clases a fin de propiciar su integración en los estudios y la institución.

Todo ello pone de manifiesto la inquietud de la EUHT CETT-UB por la internacionalización de sus estudiantes como uno de los objetivos prioritarios, entendiendo que este tipo de aprendizaje contribuye a la formación integral de los alumnos, mejorando sus posibilidades de desarrollo profesional, y más considerando la globalidad del sector turístico.

Cabe hacer observar que, aunque la disponibilidad y posibilidad de la EUHT CETT-UB para la movilidad de los estudiantes está sobradamente garantizada, se dan dos circunstancias por la naturaleza propia de la titulación de Máster que dificultan el poder incorporar de forma generalizada la movilidad en el currículum de dichos estudiantes:

- Por un lado la estructuración de la formación en dos semestres dificulta la posibilidad de que los estudiantes dispongan del tiempo necesario para poder desarrollar un adecuado aprendizaje en otro centro universitario.
- El perfil del estudiante de la formación de Máster conlleva que en un porcentaje importante (el 53% durante el curso 2009-10), se trate de personas procedentes de otros países que ya se desplazan con el motivo de cursar un Máster en nuestro país.

A pesar de ello la propuesta presentada contempla poner al servicio del estudiante de Máster la posibilidad de desarrollar el Trabajo Final de Máster vinculando su estancia en una empresa del sector en el ámbito internacional, siempre y cuando las condiciones y disponibilidades del estudiante así lo permitan.

1.3. Materias de Enseñanza-aprendizaje de que consta el Plan de Estudios

Modalidad Presencial

De acuerdo con lo indicado en el punto 5.1, el plan de estudios se estructura en materias.

Consideramos la materia como la unidad de estructuración del plan de estudios, que agrupa la especificación de la competencias, los resultados del aprendizaje, las asignaturas que de forma orientativa forman parte de la materia, la metodología y los sistemas de evaluación.

A efectos de programación, desarrollo y evaluación docente, cada materia se desagrega en asignaturas, que tendrán todas ellas asociado un plan docente, que es el documento básico de referencia para el estudiante durante un curso académico.

Dichos planes docentes están regulados por las "Normas reguladoras de los planes docentes de las asignaturas para las enseñanzas de la Universidad de Barcelona según las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior" aprobadas por Consejo de gobierno del 6 de julio de 2006: (http://www.ub.es/comint/projdocent/docs/normes_reguladores.pdf).

A - Actividades formativas

En la Universitat de Barcelona se han definido, a efectos de planificación, las siguientes tipologías de actividades formativas susceptibles de ser utilizadas en cada una de las materias de acuerdo con sus características y especificidades.

- Magistral
- Seminario teórico-práctico
- Prácticas con ordenador
- Prácticas de problemas
- Prácticas de laboratorio
- Prácticas externas
- Otras prácticas
- Taller experimental
- Salidas de campo
- Trabajo tutelado
- Trabajo autónomo

Cada tipología de actividades formativas tiene asociada una dimensión de grupo y un determinado tipo de presencialidad.

B - Metodologías de enseñanza – aprendizaje específico de las materias

Se dispone de un amplio abanico de distintas metodologías susceptibles de ser aplicadas en las distintas actividades formativas de acuerdo con los planes docentes que se desarrollaran.

Indicamos de forma general los más relevantes. A nivel de cada materia se visualizan los que se consideran más prioritarios.

- **Clases magistrales:** En las clases magistrales se exponen los contenidos de la asignatura de forma oral por parte de un profesor o profesora sin la participación activa del alumnado.

- **Coloquios:** Los coloquios consisten en actividades de intercambio de opiniones entre el alumnado bajo la dirección del profesorado.

- **Clases expositivas:** En las clases expositivas uno o más estudiantes presentan de forma oral un tema o trabajo, preparado previamente, delante del resto de compañeros del grupo. En ocasiones puede resultar interesante una presentación escrita previa.

- **Conferencias:** Exposición pública sobre un tema de carácter científico, técnico o cultural llevada a cabo por una persona experta

- **Debate dirigido:** Técnica de dinámica de grupos que tiene el objetivo de promover la expresión y la comprensión oral en una conversación colectiva en la cual el tema puede ser preparado, pero no el desarrollo de las intervenciones.

- **Rueda de intervenciones:** Actividad en la cual los estudiantes tienen que intervenir (informar, opinar, etc.), de manera que todos puedan participar.

- **Seminario:** Técnica de dinámica de grupos que consiste en unas sesiones de trabajo de un grupo más bien reducido que investiga un tema mediante el diálogo y la discusión, bajo la dirección de un profesor o un experto. Se pueden hacer seminarios para profundizar sobre temas monográficos, a partir de la información proporcionada previamente por el profesorado. Otra posibilidad es aportar a las sesiones de puesta en común los resultados o los criterios personales obtenidos después de determinadas lecturas.

- **Mesa redonda:** Técnica de dinámica de grupos en que diversos ponentes o conferenciantes exponen sucesivamente sus ideas en condiciones de igualdad, moderados por un profesor.

- **Trabajo en grupo:** Actividad de aprendizaje que se tiene que hacer mediante la colaboración entre los miembros de un grupo.

- **Trabajo escrito:** Actividad consistente en la presentación de un documento escrito.

- **Actividades de aplicación:** Con las actividades de aplicación se consigue contextualizar el aprendizaje teórico a través de su aplicación a un hecho, suceso, situación, dato o fenómeno concreto, seleccionado para que facilite el aprendizaje.

- **Aprendizaje basado en problemas:** Se utiliza el aprendizaje basado en problemas como método de promover el aprendizaje a partir de problemas seleccionados de la vida real. Es necesario que cada alumno identifique y analice el problema, formule interrogantes para convertirlos en objetivos de aprendizaje, busque información para darle respuesta e interaccione, socializando así este conocimiento. Este tipo de metodología permite adquirir conocimientos conceptuales y desarrollar habilidades y actitudes de manera que se convierte en una estrategia especialmente interesante para alcanzar competencias.

- **Resolución de problemas:** En la actividad de resolución de problemas, el profesorado presenta una cuestión compleja que el alumnado debe resolver, ya sea trabajando individualmente, o en equipo.

- **Realización carpeta aprendizaje:** La realización de una carpeta de aprendizaje del estudiante permite recoger los esfuerzos del alumnado y los resultados del proceso de aprendizaje, incorporando trabajos elaborados por el estudiante.

- **Laboratorio de problemas:** El laboratorio de problemas se organiza con grupos reducidos en los que el alumnado resuelve problemas con la ayuda y orientación de un profesor o profesora.

- **Ejercicios prácticos:** la actividad basada en los ejercicios prácticos consiste en la formulación, análisis, resolución o debate de un problema relacionado con la temática de la asignatura. Dicha actividad tiene como objetivo el aprendizaje mediante la práctica de conocimientos o habilidades programados.

- **Búsqueda de información:** La búsqueda de información, organizada como búsqueda de información de manera activa por parte del alumnado, permite la adquisición de conocimientos de forma directa pero también la adquisición de habilidades y actitudes relacionadas con la obtención de información.

- **Contraste de expectativas:** La actividad de contraste de expectativas, organizada al principio de un proceso o secuencia formativa para explicitar intenciones, prejuicios y expectativas, permite ajustar dichas expectativas a la realidad evitar disfunciones y conflictos futuros.

- **Elaboración de proyectos:** Metodología de enseñanza activa que promueve el aprendizaje a partir de la realización de un proyecto: idea, diseño, planificación, desarrollo y evaluación del proyecto.

- **Estudio de casos:** Método utilizado para estudiar un individuo, una institución, un problema, etc. de manera contextual y detallada (hay que desarrollar procesos de análisis). También es una técnica de simulación en que hay que tomar una decisión respecto de un problema (se presenta un caso con un conflicto que hay que resolver: hay que desarrollar estrategias de resolución de conflictos).

- **Simulación:** Actividad en que, ante un caso o un problema, cada estudiante o cada grupo tiene asignado un rol o papel según la cual tiene que intervenir en el desarrollo de la situación.

- **Visita:** Actividad de un grupo de estudiantes, dirigida por el profesorado, que consiste en ir a ver un determinado lugar para obtener información directa que favorezca el proceso de aprendizaje.

- **Prácticas:** Permiten aplicar y configurar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto concreto.

Modalidad Semipresencial

El entorno del sector turístico conlleva implícita la necesidad de contemplar la impartición de formación en un contexto internacional y es por ello que la presente propuesta se plantea un diseño metodológico fundamentado en la formación semipresencial (blended learning).

Esta modalidad de formación se refiere a la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación para la formación a distancia en combinación con metodologías presenciales. No es éste un concepto nuevo dado que tradicionalmente la formación universitaria ha combinado diferentes tipos de metodologías: clases magistrales, ejercicios, tutorías, prácticas..., la novedad reside en que el espacio de

aprendizaje se amplía y el tiempo se modifica: no es necesario que los estudiantes realicen el trabajo en un mismo sitio y en el mismo momento temporal, sino que es posible realizar actividades de aprendizaje por medio de espacios virtuales.

La docencia bajo este tipo de formato tiene las características siguientes:

- La dedicación temporal del estudiante queda explícita, diferenciándose el tiempo de dedicación presencial y el no presencial.
- Los estudiantes y el profesorado asumen compromisos de trabajo continuado
- En el plan docente se distinguen claramente entre el trabajo a realizar de forma presencial y el trabajo realizado a distancia.
- La metodología del trabajo semipresencial se adecúa a los contenidos de la materia, La evaluación continuada de los trabajos se lleva a cabo valorando las actividades realizadas en el Campus Virtual, independientemente de que también se puedan realizar trabajos presencialmente.

Para el diseño metodológico de la presente propuesta se ha considerado el seguimiento de las pautas siguientes:

- La virtualidad de una asignatura no es total: como mínimo incluye dos actividades presenciales, considerando que la evaluación acreditativa del aprendizaje del estudiante será presencial.
- El porcentaje de créditos semipresenciales no sobrepasará el 70% del total de la titulación
- Los planes docentes de las asignaturas describirán claramente las actividades presenciales y no presenciales, incluyendo prácticas que comporten el aprendizaje autónomo del alumno fomentando el análisis crítico y la reflexión personal.
- Los materiales para el aprendizaje serán de calidad y ajustados a las características de la docencia semipresencial
- La Universidad de Barcelona establece un sistema de formación y asesoramiento sobre el diseño de materiales y entornos de semipresencialidad a fin de garantizar la calidad de la formación.
- En el proceso de evaluación las experiencias educativas virtuales deben tener un peso específico significativo respecto a las que se hacen de forma presencial.
- El profesorado debe comprometerse a realizar un seguimiento y orientación virtual, respondiendo las dudas y cuestiones, como máximo dentro de las 48 horas lectivas siguientes al momento en que el estudiante envía un mensaje.

En relación a la semipresencialidad y a los procesos de evaluación, siempre se controla la identidad de los estudiantes. En concreto, la defensa del trabajo fin de máster será presencial, así como parte de cada una de las materias del curso. En cuanto a la demanda de especificación sobre la presencialidad o no de las materias, actividades formativas, procedimientos de evaluación... a continuación se detallan los distintos elementos requeridos en forma de cuadro-resumen:

	Horas Presenciales	Aprendizaje on-line	Aprendizaje Autónomo	Actividades Formativas	Procedimientos de Evaluación
PLAN DE ESTUDIOS					
MATERIAS OBLIGATORIAS					

Innovación	40	250	85	Clases magistrales con la participación de profesionales expertos en la temática de la materia Trabajo tutelado Trabajo autónomo	Control de asistencia a las sesiones presenciales Resolución de casos prácticos Elaboración de reseñas a partir de lecturas proporcionadas sobre la temática
Trabajo Final de Máster	25	25	250	Sesiones tutorizadas presenciales y on-line	Valoración del proyecto presentado y presentación de las principales conclusiones del estudio realizado
MATERIAS OPTATIVAS					
Planificación y Gestión Destinos Urbanos	25	125	75	Clases magistrales con la participación de profesionales expertos en la temática de la materia Trabajo tutelado Trabajo autónomo	Control de asistencia a las sesiones presenciales Resolución de casos prácticos Elaboración de reseñas a partir de lecturas proporcionadas sobre la temática
Turismo Cultural	25	125	75	Clases magistrales con la participación de profesionales expertos en la temática de la materia Trabajo tutelado Trabajo autónomo	Control de asistencia a las sesiones presenciales Resolución de casos prácticos Elaboración de reseñas a partir de lecturas proporcionadas sobre la temática
Producto, Alimentación y Nutrición	25	125	75	Clases magistrales con la participación de profesionales expertos en la temática de la materia Trabajo tutelado Trabajo autónomo	Control de asistencia a las sesiones presenciales Resolución de casos prácticos Elaboración de reseñas a partir de lecturas proporcionadas sobre la temática
Mediación didáctica	25	125	75	Clases magistrales con la participación de profesionales expertos en la temática de la materia Trabajo tutelado Trabajo autónomo	Control de asistencia a las sesiones presenciales Resolución de casos prácticos Elaboración de reseñas a partir de lecturas proporcionadas sobre la temática
Aplicación y transferencia de la innovación	240	60	0	Sesiones tutorizadas presenciales y on-line	Control de asistencia Observación del profesor tutor en el centro de desarrollo del aprendizaje práctico Entrevistas con el tutor de aprendizaje
Metodologías y técnicas de la investigación	50	150	100	Clases magistrales con la participación de profesionales expertos en la temática de la materia Trabajo tutelado Trabajo autónomo	Control de asistencia a las sesiones presenciales Resolución de casos prácticos Elaboración de reseñas a partir de lecturas proporcionadas sobre la temática

Para garantizar el adecuado desarrollo de la formación semipresencial se hace imprescindible disponer de un entorno de aprendizaje virtual que permita un establecer un sistema ágil de comunicación telemática entre profesorado y estudiante, así como un sistema que facilite la interacción entre los propios alumnos. En ese sentido la EUHT CETT-UB dispone de un Campus Virtual propio como complemento a la formación y para el desarrollo de aprendizaje virtual.

Descripción del Campus Virtual CETT

Desde el año 2001 el CETT dispone de un Entorno Virtual de Aprendizaje desarrollado a partir de una plataforma propia como herramienta básica de comunicación e información para todos los integrantes de la comunidad CETT (www.cett.cat). La que fue concebida como una herramienta de soporte a la formación de los estudiantes es, actualmente, una herramienta imprescindible para la comunidad y mucho más completa que permite la gestión de diferentes aplicativos en línea además de los propios que la definen como Campus Virtual, desde la actualización de los contenidos de los diferentes lugares web del Grupo CETT a la consulta y solicitud de ofertas laborales en la bolsa de trabajo o de prácticas del Espai Escola Empresa (E3).

Esta plataforma fue diseñada de cara a cubrir una serie de necesidades para el soporte a la formación presencial pero que bien pueden ser empleadas por modalidades a distancia o mixtas. Entre las herramientas disponibles destacamos las siguientes:

- AULA VIRTUAL independiente para cada asignatura es un espacio compartido por los profesores que la imparten y los alumnos participantes. Se organiza en cuatro espacios:

- Comunicación: encontramos herramientas de comunicación sincrónica (chat del aula) y asincrónica (foros).
- Material didáctico: espacio pensado para la publicación del material de soporte al aprendizaje de los alumnos. El material puede ser diverso de entre las modalidades en línea: textos en formato html a partir de un editor propio del entorno virtual, documentos en formatos de texto y gráficos (PDF, texto, presentaciones,...), vídeos, audios o enlaces a lugares web externos.
- Actividades: de funcionalidad idéntica al espacio de material "didáctico" pero con el objetivo de agrupar los enunciados y materiales de los ejercicios que el alumno deberá realizar.

También dispone de un subespacio denominado "espacio grupo" concebido para el trabajo colaborativo de los estudiantes. El profesor es quien gestiona los grupos para que dispongan de un entorno privado para compartir material, crear y gestionar foros y comunicarse más rápidamente entre los integrantes del grupo. Los alumnos se convierten en gestores de su propio espacio.

De especial interés es la herramienta "visitantes" de que disponen los profesores como gestores de estos dos últimos espacios (material didáctico y actividades) y que les permite saber qué participantes han accedido a los materiales y en qué fecha.

- Participantes: Lista de profesores y alumnos participantes en la asignatura. Desde este espacio también se accede a un enlace directo a la dirección de correo de las personas de la lista, o la posibilidad de hacer un chat con aquellas conectadas.
- CORREO es la herramienta de mensajería personal y disponible para todos los integrantes de la comunidad CETT. Su funcionamiento es similar a otras mensajerías: con opción a adjuntar ficheros, gestionar los mensajes en carpetas, controlar si los mensajes enviados han sido leídos, borrar mensajes no

leídos por el destinatario de su buzón, recibir un aviso de mensajes nuevos a una dirección de correo externa al campus, entre otros.

- CONTACTOS permite crear grupos de personas para enviar correos independientemente de los formalizados desde la propia herramienta de correo.
- AGENDA que permite llevar el control de las actividades personales o de aquellas que nos marquen los profesores, los gestores académicos o notificación de acontecimientos del centro.
- ESPACIO DEL ESTUDIANTE desde dónde se permite consultar información relativa a la gestión académica: calendario, horarios, plan docente,... La estructura es variable según el plan formativo del que se trate.

Otros aspectos a destacar son la posibilidad de presentar los materiales en dos idiomas, la personalización de los contenidos de la página de inicio según plan de estudios, acceso al fondo bibliográfico del centro de recursos, consulta de la bolsa de prácticas y de trabajo y algunas aplicaciones de secretaría virtual.

Procedimiento de programas de formación a distancia

La EUHT-CETT dispone de un procedimiento para el desarrollo de la formación a distancia cuya herramienta vehicular es el Campus Virtual CETT y que se expone de forma sintetizada a continuación:

- Previo a la acción formativa:
 - o Se definen los objetivos y contenidos de la formación y se temporalizan según necesidades formativas.
 - o Se definen los recursos, herramientas y metodología a utilizar para el desarrollo del aprendizaje.
 - o Se crea (el primer año del curso) y revisa (posteriores años) el material docente (por parte de profesores y/o colaboradores) independientemente del formato y se diseña el sistema de evaluación.
 - o Se procede a promoción y matriculación.
 - o Se publica información académica y la estructura de cursos.
 - o Se forma a los formadores.
 - o Se publican los materiales
 - o Se da la bienvenida a los alumnos a nivel institucional y se les da acceso al campus para que exploren sus herramientas y realicen un módulo de introducción al conocimiento del entorno virtual.
- Durante a la acción formativa:
 - o Desde coordinación se garantiza la continuidad del proceso enseñanza-aprendizaje y se tutoriza y atiende las necesidades de los alumnos en todo momento.

- Se garantiza la continuidad y temporalización de la formación diseñada a partir del seguimiento y soporte.
 - Se fomenta una comunicación fluida dando respuesta a las dudas en un plazo máximo de 48 horas.
 - Se realiza el seguimiento de acceso al aula por cada alumno por parte del tutor.
 - Se procede a la realización de las pruebas acreditativas presenciales.
 - Se procede a la evaluación del aprendizaje, publicación de notas de evaluación continua y se exige un mensaje de retroalimentación al alumno.
- Después de la acción formativa:
- Se envían encuestas de evaluación del curso (contenidos, procesos, profesorado, entorno virtual).
 - Se publican las notas finales en el expediente.
 - Se clausura oficialmente el curso.

Sistemas de evaluación de la titulación

Son objeto de evaluación, los aprendizajes que haya llevado a cabo el estudiante, que le aporten conocimientos, habilidades y actitudes que correspondan a los objetivos y a los contenidos o temas especificados en los planes docentes de cada asignatura.

De forma general los instrumentos susceptibles de ser utilizados para el proceso de evaluación son los siguientes:

1. Instrumentos de papel: examen, cuestionarios (de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero/falso, de Sistemas de evaluación de la titulación emparejamiento...), pruebas objetivas (respuestas simples, completar la frase...), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas...

2. Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puestas en común, exposiciones...

3. Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros...

4. Trabajos realizados por el estudiante: memorias, dosieres, proyectos, carpeta de aprendizaje...

5. Simulaciones

6. Instrumentos de co-evaluación.

En cada materia se especifica, en función de los resultados de aprendizaje, los instrumentos susceptibles de ser utilizados para el proceso de evaluación.

Por lo que se refiere al sistema de calificaciones y según el RD 1125/2003, el nivel de aprendizaje conseguido por los estudiantes se expresará con calificaciones numéricas.

Descripción de las Materias

La relación de asignaturas que se hacen constar asociadas a cada una de las materias que se presentan a continuación están expresadas a título orientativo.

La Comisión Académica de la Universidad de Barcelona se encargará de aprobar anualmente la oferta presentada por la EUHT CETT-UB

MATERIA INNOVACIÓN

Denominación de la materia:		Créditos ECTS
INNOVACIÓ		15
TIPOLOGIA:	CARÁCTER:	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL:
Obligatoria	Obligatoria	1º y 2º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
<p>En muchos ámbitos, y el sector turístico no es una excepción, se percibe la innovación como una práctica demasiado complicada, que requiere personas especiales y esfuerzos casi infinitos. Innovar no es fácil, pero tampoco es una cosa imposible o extremadamente difícil. El primer aspecto que hay que tener en cuenta es el tiempo. Sin tiempo la innovación se convierte solo en la idea genial de alguien.</p> <p>Hoy en día el concepto de innovación va más allá de tener ideas geniales. Innovar es la capacidad y la habilidad para implementar las ideas con éxito. En definitiva, la creatividad genera ideas y la innovación sistematiza los procesos creativos y los convierte en mejoras de todo tipo que una vez colocados en el mercado tengan éxito.</p> <p>Esta materia pretende desde la visión turística crear un marco teórico y práctico de la innovación aplicada a la gestión de nuevos modelos de negocio, al marketing, a los procesos de comunicación y comercialización, al diseño de nuevos productos o servicios y a nuevos modelos de organización empresarial, superando el viejo paradigma de vincular la innovación solo a la base tecnológica.</p>		
COMPETENCIAS		
CG2	Trabajar en equipo	
CG3	Tener iniciativa y espíritu emprendedor	
CG5	Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.	
CE6	Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores.	
CE7	Planificar y desarrollar estrategias y acciones de venta y comunicación de proyectos turísticos.	

CE12 Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Saber sistematizar e implementar ideas con éxito.
- Saber interrelacionar la innovación con el diseño de productos y servicios turísticos.
- Conocer modelos de innovación turística.
- Conocer y aplicar los sistemas de organización y gestión turística, y establecer las técnicas y indicadores de evaluación.
- Conocer buenas prácticas innovadoras en la gestión turística de destinos y espacios turísticos.
- Conocer y desarrollar metodologías de análisis y diagnóstico aplicadas a la organización y gestión turística.
- Valorar el papel del cliente a la hora de crear y diseñar productos turísticos.
- Definir y desarrollar estrategias de marketing a partir del análisis del mercado turístico.
- Definir y aplicar los recursos necesarios para la implantación de a estrategia comercial y de comunicación definida.
- Diseñar y implantar instrumentos de seguimiento y evaluación de acciones de comercialización y comunicación de proyectos turísticos.Saber gestionar una marca.
- Conocer las herramientas y técnica de comercialización y comunicación.
- Saber seleccionar los canales de comercialización más adecuados para cada producto y situación.

ASIGNATURA ORIENTATIVAS	ECTS	
INNOVACIÓN TURÍSTICA	3 ECTS	
MARKETING ESTRATÉGICO Y OPERATIVO	3 ECTS	
COMERCIALIZACIÓN Y COMUNICACIÓN EN TURISMO	3 ECTS	
INSTRUMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO	6 ECTS	
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Teórico-práctica	125 h.	5
Trabajo tutelado	100 h.	4
Trabajo autónomo	125 h.	5

Teoría	25 h.	1
Total	375 HORAS	15 ECTS

METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA

Tal y como se ha señalado en el apartado "Metodologías de enseñanza-aprendizaje de la titulación", y vinculado al desarrollo de los planes docentes correspondiente a esta materia, las estrategias de aprendizaje previstas contemplan un amplio abanico de acciones diferentes a fin de dar respuesta a la adquisición de las competencias adheridas a esta materia y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas a hechos cognitivos, de creatividad, de habilidades en la aplicación de procesos y en la aplicabilidad de actitudes dentro del entorno de las organizaciones.

Para ello se van a utilizar por un lado las sesiones expositivas de fundamento teórico que permitan la realización de ejercicios prácticos para el desarrollo de las técnicas e instrumentos necesarios para innovar; por otro lado la introducción de modelos ejemplarizantes para el debate y la discusión a propósito de las buenas prácticas en su desarrollo organizacional; así como la resolución de casos prácticos propuestos que impliquen la demostración de la capacidad de iniciativa del estudiante, introduciendo además elementos de pensamiento estratégico.

Todo el desarrollo de las actividades propuestas, se verá complementado con la organización de unos talleres prácticos de visitas a determinadas organizaciones, así como a la participación de profesionales en activo para compartir las experiencias con los estudiantes.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

A efectos de programación, desarrollo y evaluación docente, cada materia se desagrega en asignaturas, que tendrán todas ellas asociado un plan docente, que es el documento básico de referencia para el estudiante durante un curso académico.

Dichos planes docentes están regulados por las "Normas reguladoras de los planes docentes de las asignaturas para las enseñanzas de la Universidad de Barcelona según las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior" aprobadas por Consejo de gobierno del 6 de julio de 2006:

(http://www.ub.es/comint/projdocent/docs/normes_reguladores.pdf).

En estos planes se incorpora la información de las diferentes actividades de evaluación, así como su peso en la evaluación final del estudiante.

La naturaleza de esta materia permite utilizar elementos de evaluación de carácter individual y grupal (trabajo en equipo que potencia la capacidad innovadora por parte de los estudiantes).

Así las herramientas a utilizar en las asignaturas componen esta materia son aquellas que permiten este tipo de diagnóstico como:

- pruebas objetivas en cualquiera de sus formatos, preguntas abiertas, cerradas...
- pruebas de desarrollo

- trabajos
- informes
- realización de casos prácticos
- **recensiones** bibliográficas
- portafolio...

Todo ello con un diseño previo de los criterios de evaluación de cada uno de los elementos y considerado su adecuación a los objetivos perseguidos.

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

- Creatividad y generación de ideas
- Conceptos básicos de innovación
- Modelos de innovación turística
- Organización y gestión de proyectos
- Plan de marketing
- Análisis y diagnóstico DAFO
- Objetivos de marketing
- Estrategias de marketing
- El valor de la marca – Branding
- Producto y experiencia turística
- Política de precios
- Gestión de relaciones con clientes
- Canales de comercialización y venta
- Técnicas de comunicación
- Factores clave en la organización y gestión del turismo.**
- Sistemas, herramientas y mecanismos para la organización y gestión del turismo.**

MATERIA PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DESTINOS URBANOS

Denominación de la materia: PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DESTINOS TURÍSTICOS URBANOS		Créditos ECTS 21
TIPOLOGIA: Optativa	CARÁCTER: Optativa	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL: 1º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
<p>La actividad turística en los espacios urbanos ha experimentado un fuerte crecimiento los últimos años. Más allá de ciudades consolidadas y mundialmente reconocidas surgen nuevos escenarios que se elevan como centros emergentes turísticos con grandes potencialidades. Bajo este aspecto, nace la necesidad de ordenar, gestionar y planificar de forma coherente las relaciones que se establecen entre el turismo y el marco urbano donde se desarrolla, tanto en aspectos territoriales, sociales y económicos. Para ello, la innovación en estos aspectos es vital, desarrollando y aplicando nuevos y distintos métodos e instrumentos que faciliten la correcta y óptima interrelación de estas variables, y adaptación a las necesidades cambiantes de los mercados.</p> <p>Los destinos urbanos actúan como grandes centros dinámicos con destacados elementos de atracción, desde patrimonio histórico y monumental, hasta actividades como congresos, ferias y eventos que son genuinamente urbanos.</p> <p>En esta materia se pretende dar respuesta a las relaciones de las ciudades con el turismo desde una perspectiva territorial. Partiendo de conceptos en clave urbana como es la accesibilidad, los planes de desarrollo turístico, la puesta en valor de recursos potenciales y definir estrategias que fomenten la participación ciudadana en el proceso de planificación.</p> <p>En el propio desarrollo de las múltiples actividades turísticas que se articulan en el contexto de las dinámicas urbanas actuales, resulta un aspecto fundamental contar con la óptima coordinación y organización de los distintos agentes que intervienen en el proceso. Para llevar a cabo este cometido, se deben considerar aspectos que permitan la consecución de dicho objetivo de forma acorde con el entorno urbano. Entre los más destacables, disponer de un control adecuado de la estructura de la oferta y los servicios, articular la correcta implantación de productos turísticos en el escenario urbano, ser conocedor en materia de legislación turística de estos espacios, conocer los entes públicos y privados que intervienen en la actividad turística de las ciudades. Son factores donde se tendrán en cuenta en esta materia.</p> <p>Otro elemento de atención surge de la propia gestión de la demanda en los espacios urbanos, realizando políticas turísticas coherentes con el destino, elaborando estrategias de promoción realistas y garantizar un destino acorde con los principios de sostenibilidad y calidad.</p>		

COMPETENCIAS

CG2	Trabajar en equipo
CG4	Tener compromiso ético
CE1	Comprender los principios del turismo y del patrimonio cultural y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan.
CE2	Comprender el destino turístico como sistema donde interaccionan multitud de variables y factores de manera integral.
CE3	Desarrollar y aplicar métodos e instrumentos innovadores de planificación territorial, de gestión de destinos turísticos y de gestión de espacios patrimoniales.
CE4	Diseñar el proceso de planificación estratégica del destino turístico.
CE5	Conocer las políticas y los sistemas de organización más innovadores para una gobernanza competitiva de los destinos turísticos.
CE7	Planificar y desarrollar estrategias y acciones de venta y comunicación de proyectos turísticos.
CE11	Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector turístico.
CE12	Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer los factores a gestionar para el desarrollo sostenible de la destinación turística, desde las perspectivas social, económica y ambiental.
2. Conocer las motivaciones, los comportamientos y las valoraciones de los visitantes de las ciudades, aspecto fundamental para comprender en toda su complejidad las implicaciones del turismo.
3. Desarrollar una visión crítica de los modelos referentes de turismo urbano.
4. Comprender como los factores configuradores del paisaje afectan en la experiencia turística y conocer los elementos para su gestión.
5. Conocer los modelos de planificación territorial e implantar los mismos en el destino turístico, así como los instrumentos de análisis y planificación territorial.
6. Diseñar e implantar estrategias de renovación de destinos turísticos maduros.

7. Desarrollar planes de desarrollo turístico de ciudades intermedias.
8. Conocer las herramientas y procedimientos que emplea la investigación para el estudio del turismo en las ciudades.
9. Analizar los diferentes modelos de implantación y estructura urbana y su repercusión en el desarrollo turístico.
10. Conocer el marco competencial en materia turística que afecta al destino turístico.
11. Conocer e interpretar las políticas urbanas y las políticas turísticas y sus interacciones e interdependencia.
12. Conocer y desarrollar modelos e instrumentos de intervención y actuación en la gestión turística del destino.
13. Conocer los modelos de organización público-privados.
14. Establecer instrumentos y herramientas que permitan la revalorización de los destinos turísticos.
15. Determinar los elementos de construcción del imaginario turístico y de la identidad del destino.
16. Definir el plan de marketing de un destino turístico urbano e identificar las técnicas de comercialización y comunicación más adecuada.
17. Definir y analizar indicadores de competitividad del destino turístico.
18. Diseñar planes estratégicos de destinos turísticos urbanos.

ASIGNATURA ORIENTATIVAS	ECTS
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL TURÍSTICA	3
ESTRATEGIAS Y MODELOS DE DESARROLLO TURÍSTICO	3
COMPETITIVIDAD DEL DESTINO TURÍSTICO	6
GOBERNANZA DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN DESTINOS URBANOS Y ÁREA DE INFLUENCIA	3
DINÁMICAS Y TRANSFORMACIONES URBANAS	3
HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y PLANIFICACIÓN	3

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Teórico-práctica	50 h.	2
Trabajo tutelado	50 h.	2
Trabajo autónomo	75 h.	3
Teoría	1 h.	1
Prácticas de ordenador	25 h.	1
	225 h.	9 ECTS

METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA

Tal y como se ha señalado en el apartado "Metodologías de enseñanza-aprendizaje de la titulación", y vinculado al desarrollo de los planes docentes correspondientes a esta materia, las estrategias de aprendizaje previstas contemplan un amplio abanico de acciones diferentes a fin de dar respuesta a la adquisición de las competencias adheridas a esta materia y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas a hechos cognitivos, de habilidades en la aplicación de procesos y en la aplicabilidad de actitudes dentro del entorno de las organizaciones.

Para ello se van a utilizar por un lado las sesiones expositivas de fundamento teórico que permitan la realización de ejercicios prácticos para el desarrollo de las técnicas de análisis, planificación, organización..., de las políticas de gestión de destinos turísticos; por otro lado la introducción de modelos ejemplarizantes para el debate y la discusión a propósito de buenas prácticas; así como la resolución de casos prácticos propuestos que impliquen la demostración de la capacidad del estudiante para incorporar la filosofía imprescindible en el sector turístico de orientarse al servicio del cliente y el desarrollo sostenible.

Todo el desarrollo de las actividades propuestas, se verá complementado con la organización de unos talleres prácticos de visitas a determinadas organizaciones, así como a la participación de profesionales en activo para compartir las experiencias con los estudiantes.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

A efectos de programación, desarrollo y evaluación docente, cada materia se desagrega en asignaturas, que tendrán todas ellas asociado un plan docente, que es el documento básico de referencia para el estudiante durante un curso académico.

Dichos planes docentes están regulados por las "Normas reguladoras de los planes docentes de las asignaturas para las enseñanzas de la Universidad de Barcelona según las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior" aprobadas por Consejo de gobierno del 6 de julio de 2006:

(http://www.ub.es/comint/projdocent/docs/normes_reguladores.pdf).

En estos planes se incorpora la información de las diferentes actividades de evaluación, así como su peso en la evaluación final del estudiante.

Esta materia considera principalmente la adquisición de competencias con un alto componente cognitivo juntamente con la demostración de determinadas destrezas resultado

de la aplicabilidad y comprensión de dicho conocimiento, es por ello que los elementos de evaluación, vinculados a las propias estrategias de aprendizaje, incorporan la combinación de:

Pruebas individuales a partir de:

- ejercicios objetivos de preguntas cortas o de desarrollo
- fóruns virtual
- portafolio
- casos prácticos
- resolución de problemas
- talleres....

Pruebas grupales:

- talleres
- lluvia de ideas
- paneles de discusión

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

- El turismo urbano y sus diferentes dimensiones. Integración entre el factor urbano y el factor turístico. Estudio de conflictos y casos.
- Accesibilidad y movilidad del turismo como factores susceptibles a planificar
- Modelos de planificación territorial en destinos urbanos.
- Técnicas e indicadores de evaluación y diagnóstico para la gestión.
- Cartografía turística y otras herramientas de análisis y planificación.
- Puesta en valor de recursos urbanos de carácter tangible e intangible.
- Gestión y control
- El destino turístico urbano. Tipologías y problemáticas.
- Percepción del espacio urbano turístico y generación de expectativas turísticas. Factores a gestionar.
- Concepto de gobernanza del destino turístico urbano.
- Grandes eventos y su impacto en las ciudades.
- Integración de políticas turísticas y políticas urbanas.
- Redes y otros modelos de colaboración entre destinos y áreas turísticas.
- Gestión de la competitividad de los destinos turísticos urbanos.
- Planes de marketing en destinos turísticos.
- Concepto de "city marketing".
- Planes estratégicos de turismo en destinos urbanos y áreas de influencia.
- Responsabilidad social corporativa aplicada a destinos turísticos.

MATERIA TURISMO CULTURAL

Denominación de la materia:		Créditos ECTS
TURISMO CULTURAL		36
TIPOLOGIA:	CARÁCTER:	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL:
Optativa	Optativa	1º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
<p>Las tendencias en la actividad turística están cambiando en estos últimos años. El turismo de masas (fundamentalmente de sol y playa) está dando paso a un turismo más especializado, donde los destinos compiten en un mercado global, con una demanda más segmentada, exigente y variable, y una oferta especializada y fuertemente competitiva, que ha de innovar constantemente para dar respuesta a la evolución de las necesidades y expectativas de los clientes.</p> <p>Entre estos “nuevos turismos especializados”, destaca el turismo cultural. Un turismo que tiene su razón de ser en la incorporación del patrimonio cultural y natural a la oferta turística como elemento básico de su desarrollo. Un turismo con mercado propio (un público con una motivación principal en conocer y consumir productos culturales), que es capaz de generar visitantes a zonas menos saturadas y que además se puede practicar en cualquier época del año rompiendo la estacionalidad. Así pues, las administraciones locales, regionales o estatales, contemplan el turismo cultural como una actividad que es capaz de generar un desarrollo sostenible y diferenciador. Para ello, es fundamental mantener el equilibrio entre conservación y uso del patrimonio.</p> <p>En esta materia analizará en una primera fase el patrimonio cultural, el natural, así como el gastronómico, con una visión global de las características de las diferentes épocas y temáticas. Este planteamiento ha de facilitar interrelacionar cada periodo histórico cultural con la actividad turística.</p> <p>En una segunda fase, la materia abordará los aspectos clave de la gestión del patrimonio cultural para uso turístico, desde una perspectiva a su contribución al desarrollo local y de acuerdo con los principios de sostenibilidad; así mismo se analizarán las prácticas más innovadoras que actualmente se están utilizando.</p>		
COMPETENCIAS		
CG2	Trabajar en equipo	
CG3	Tener iniciativa y espíritu emprendedor	
CE1	Comprender los principios del turismo y del patrimonio cultural y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan.	

CE2 Comprender el destino turístico como sistema donde interaccionan multitud de variables y factores de manera integral.

CE3 Desarrollar y aplicar métodos e instrumentos innovadores de planificación territorial, de gestión de destinos turísticos y de gestión de espacios patrimoniales.

CE6 Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores.

CE7 **Planificar y desarrollar estrategias y acciones de venta y comunicación de proyectos turísticos.**

CE8 Dominar los fundamentos y las técnicas de la didáctica del patrimonio y aplicarla al ámbito turístico.

CE11 Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector turístico.

CE12 Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer y aprender a valorar el patrimonio como legado cultural e histórico que nos permite conocer el pasado y nos ayuda a contextualizar el presente.
2. Conocer y aprender a identificar las diversas tipologías de patrimonio cultural y natural.
3. Analizar el fenómeno alimentario desde una perspectiva antropológica.
4. Situar la conservación y la gestión del patrimonio en el contexto actual.
5. Conocer el marco legal e institucional del patrimonio cultural y natural.
6. Analizar el papel de la producción local en el desarrollo territorial vinculado a la ecogastronomía.
7. Diseñar y estructurar productos culturales para su uso turístico.
8. Conocer las estrategias turísticas vinculadas al turismo cultural.
9. **Conocer las diferentes tipologías de destinos turísticos culturales y la incidencia en estos de los efectos de la globalización.**
10. **Comprender las dimensiones de integración entre el factor urbano y el factor turístico y analizar sus riesgos y oportunidades.**
11. Identificar las técnicas y herramientas de comercialización y comunicación más

adecuadas para el turismo cultural.

12. Preparar en la gestión de los recursos culturales como elementos clave de los destinos turísticos.
13. Adquirir habilidades prácticas en el estudio de los comportamientos alimentarios y de los aspectos históricos y culturales de las prácticas culinarias.
14. Conocer la geografía de la producción y la distribución agroalimentaria y gastronómica.
15. Potenciar la reflexión sobre la producción alimentaria de calidad y su promoción, la defensa de la biodiversidad,
16. Facilitar las herramientas de análisis de los hábitos de consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de las tendencias del mercado.

ASIGNATURA ORIENTATIVAS	ECTS
CLAVES INTERPRETATIVAS DEL PATRIMONIO CULTURAL	6
CLAVES INTERPRETATIVAS DEL PATRIMONIO NATURAL	3
CREACIÓN Y GESTIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICO-CULTURALES	3
MANAGEMENT TURÍSTICO DE DESTINOS CULTURALES	6
METROPOLIS Y TURISMO	3
ANTROPOLOGÍA Y HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	3
FORMACIÓN DEL GUSTO Y PSICOLOGÍA DEL CONSUMO ALIMENTARIO	3
GEOGRAFÍA Y ECONOMÍA DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA	3
ALIMENTOS Y TERRITORIO: TURISMO GASTRONÓMICO	6

ACTIVIDADES FORMATIVAS		
<i>Teórico-práctica</i>	100 h.	3
<i>Trabajo tutelado</i>	75 h	3
<i>Trabajo autónomo</i>	100 h.	3
<i>Teoría</i>	50 h.	2
<i>Prácticas de ordenador</i>	25 h.	1
<i>Total</i>	300 HORAS	12 ECTS
METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA		

Tal y como se ha señalado en el apartado "Metodologías de enseñanza-aprendizaje de la titulación", y vinculado al desarrollo los planes docentes correspondientes a esta materia, las estrategias de aprendizaje previstas consideran el carácter humanístico del conocimiento asociado a desarrollar y basados principalmente en unas capacidades de comprensión e identificación.

Para ello se contempla la utilización de técnicas de aprendizaje reflexivo con la participación tutorial del formador, combinado con la elaboración autónoma en la realización de trabajos individuales y en equipo que favorezcan el desarrollo de las competencias transversales

establecidas en esta materia.

Asimismo, se prevé la programación de visitas prácticas y realización de talleres para aproximar de forma real al estudiante a ejemplos identificativos del patrimonio cultural i natural como forma complementaria de las estrategias de aprendizaje.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

A efectos de programación, desarrollo y evaluación docente, cada materia se desagrega en asignaturas, que tendrán todas ellas asociado un plan docente, que es el documento básico de referencia para el estudiante durante un curso académico.

Dichos planes docentes están regulados por las "Normas reguladoras de los planes docentes de las asignaturas para las enseñanzas de la Universidad de Barcelona según las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior" aprobadas por Consejo de gobierno del 6 de julio de 2006:

(http://www.ub.es/comint/projdocent/docs/normes_reguladores.pdf).

En estos planes se incorpora la información de las diferentes actividades de evaluación, así como su peso en la evaluación final del estudiante.

Esta materia considera principalmente la adquisición de competencias con un alto componente cognitivo juntamente con la demostración de determinadas destrezas resultado de la aplicabilidad y comprensión de dicho conocimiento, es por ello que los elementos de evaluación, vinculados a las propias estrategias de aprendizaje, incorporan la combinación de:

Pruebas individuales a partir de:

- ejercicios objetivos de preguntas cortas o de desarrollo
- fóruns virtual
- portafolio
- casos prácticos
- resolución de problemas
- talleres...,

Pruebas grupales:

- talleres
- lluvia de ideas
- paneles de discusión

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

- Concepto de patrimonio y diversidad patrimonial
- Tipologías de patrimonio y patrimonios emergentes
- El patrimonio como herramienta de formación social y objetivo profesional
- Claves interpretativas de los diferentes periodos (del mundo clásico al moderno)
- Claves interpretativas del patrimonio natural
- Claves interpretativas del patrimonio gastronómico
- Educación ambiental: la naturaleza como patrimonio

- Espacios naturales protegidos
- Paisaje y turismo
- **Concepto de ciudad postmoderna, de ciudad intermedia y de metrópolis.**
- Símbolos y significados del alimento
- Cocina, tradición y diversidad cultural
- La gastronomía convertida en producto y servicio: restauración y consumo gastronómico
- Fuentes, herramientas y metodología para la investigación culinaria y gastronómica
- La función social de la alimentación: reconocimiento, prestigio e identificación social
- Política turística y gestión cultural
- La intervención de las administraciones en materia turística
- Aproximación territorial del turismo cultural
- Tipologías de espacios turísticos
- Modelos de desplazamiento del turismo cultural
- Indicadores de la intensidad de uso de los espacios de turismo cultural
- El producto turístico-cultural
- Producto gastronómico, territorio y sostenibilidad
- El concepto de patrimonialización gastronómica.
- Evolución y tendencias del consumo alimentario
- Creación y estructuración de la oferta turístico-cultural
- Estrategias turísticas para el uso del patrimonio
- Comercialización y estrategias de generación de ingresos
- Comunicación del turismo cultural
- Nuevos modelos de desarrollo local vinculados a la gastronomía: ciudades gastronómicas y territorios no urbanos.

MATERIA MEDIACIÓN DIDÁCTICA

Denominación de la materia:		Créditos ECTS
MEDIACIÓN DIDÁCTICA		15
TIPOLOGIA:	CARÁCTER:	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL:
Optativa	Optativa	1º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
<p>Esta materia pretende acercar la didáctica al ámbito patrimonial y al turístico. La didáctica como herramienta, puede tener un papel muy importante como elemento que interrelacione el patrimonio cultural y natural y la actividad turística.</p> <p>El objetivo de la materia, es conocer las estrategias, técnicas y recursos de la didáctica y la interpretación, mediante las cuales se podrá llevar a cabo de manera óptima la transferencia del conocimiento científico del patrimonio cultural y natural para hacerlo más comprensible al público destinatario.</p> <p>Para ello, el temario comprende conceptos generales de didáctica e interpretación, los campos de actuación, estrategias y recursos didácticos. Además los estudios de casos, basado en ejemplos reales, permiten analizar las diferentes vertientes de la aplicación didáctica para hacer comprensible el patrimonio y su puesta en valor como objeto imprescindible de la actividad turístico-cultural.</p>		
COMPETENCIAS		
CG6	Aplicar las técnicas de comunicación para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.	
CE8	Dominar los fundamentos y las técnicas de la didáctica del patrimonio y aplicarla al ámbito turístico.	
CE11	Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector turístico.	
CE12	Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer los conceptos de didáctica y sus funciones.
2. Conocer los objetivos de la didáctica del patrimonio.
3. Identificar los campos de actuación de la didáctica del patrimonio, tanto de la vertiente temática como de los públicos destinatarios.
4. Analizar el concepto de *long life learning* y su valor en la actividad turística.
5. Interrelacionar la didáctica y el turismo cultural.
6. Conocer las estrategias de comunicación y mediación audiovisual.
7. Saber utilizar la mediación didáctica en espacios urbanos.

ASIGNATURA ORIENTATIVAS	ECTS
DIDÁCTICA DEL PATRIMONIO	6 ECTS
MEDIACIÓN EN ESPACIOS PATRIMONIALES	3 ECTS
MUSEOGRAFIA DIDÁCTICA	3 ECTS
ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN Y MEDIACIÓN AUDIVISUAL EN ESPACIOS PATRIMONIALES	3 ECTS

REQUISITOS PREVIOS PARA CURSAR LAS ASIGNATURAS DE LA MATERIA:

Tal y como se ha señalado en el apartado "Metodologías de enseñanza-aprendizaje de la titulación", y vinculado al desarrollo los planes docentes correspondientes a esta materia, las estrategias de aprendizaje previstas consideran el carácter humanístico del conocimiento asociado a desarrollar y basados principalmente en unas capacidades de comprensión e identificación.

Para ello se contempla la utilización de técnicas de aprendizaje reflexivo con la participación tutorial del formador, combinado con la elaboración autónoma en la realización de trabajos individuales y en equipo que favorezcan el desarrollo de las competencias transversales establecidas en esta materia.

Asimismo, se prevé la programación de visitas prácticas para aproximar de forma real al estudiante a ejemplos identificativos del patrimonio cultural i natural como forma complementaria de las estrategias de aprendizaje.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Teórico-práctica	50 h.	2
Trabajo tutelado	75 h.	3
Trabajo autónomo	75 h.	3
Teoría	25 h.	1
Prácticas de ordenador	0 h.	0
Total	225 HORAS	9 ECTS

METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA

Tal y como se ha señalado en el apartado "Metodologías de enseñanza-aprendizaje de la titulación", y vinculado al desarrollo de los planes docentes correspondientes a esta materia, las estrategias de aprendizaje previstas contemplan un amplio abanico de acciones diferentes a fin de dar respuesta a la adquisición de las competencias vinculadas a la misma y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas a hechos cognitivos, de habilidades en la aplicación de procesos y en la aplicabilidad de actitudes.

Para ello se van a utilizar por un lado las sesiones expositivas de fundamento teórico que permitan la realización de ejercicios prácticos para el desarrollo de las técnicas, procesos, tecnologías, instrumentos, sobre los elementos y procesos constitutivos de la didáctica del patrimonio; por otro lado la introducción de modelos ejemplarizantes para la práctica y la discusión a propósito de buenas prácticas; así como la resolución de casos prácticos propuestos que impliquen la demostración de la capacidad del estudiante para incorporar la filosofía imprescindible sobre esta temática.

Todo el desarrollo de las actividades propuestas, se verá complementado con la organización de unos talleres prácticos de visitas a determinadas organizaciones, así como a la participación de profesionales en activo para compartir las experiencias con los estudiantes

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

A efectos de programación, desarrollo y evaluación docente, cada materia se desagrega en asignaturas, que tendrán todas ellas asociado un plan docente, que es el documento básico de referencia para el estudiante durante un curso académico.

Dichos planes docentes están regulados por las "Normas reguladoras de los planes docentes de las asignaturas para las enseñanzas de la Universidad de Barcelona según las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior" aprobadas por Consejo de gobierno del 6 de julio de 2006:

(http://www.ub.es/comint/projdocent/docs/normes_reguladores.pdf).

En estos planes se incorpora la información de las diferentes actividades de evaluación, así como su peso en la evaluación final del estudiante.

La naturaleza de esta materia está directamente vinculada a los conocimientos básicos y generales del ámbito turístico y por ello los elementos de evaluación asociados son de carácter principalmente individual, incentivando la reflexión por parte del alumno.

Así las herramientas a utilizar en las asignaturas componen esta materia son aquellas que permiten este tipo de diagnóstico como:

- pruebas objetivas en cualquiera de sus formatos, preguntas abiertas, cerradas....,
- pruebas de desarrollo
- trabajos
- informes

- **recensiones** bibliográficas
- portafolio...

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

- Concepto y funciones de la didáctica
- Dimensión didáctica del patrimonio
- Ámbitos de actuación del mediador en el patrimonio y el turismo
- Mediación didáctica aplicada al patrimonio cultural y natural
- Cuadernos de didáctica y difusión
- Las maletas didácticas
- Conceptos básicos de museografía didáctica
- Estrategias de comunicación y mediación audiovisual en espacios patrimoniales
- Mediación didáctica en espacios urbanos

MATERIA PRODUCTO, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Denominación de la materia:		Créditos ECTS
Producto, alimentación y elaboración culinaria		18
TIPOLOGIA:	CARÁCTER:	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL:
Optativa	Optativa	1º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
<p>La gastronomía constituye una construcción cultural compleja a partir de la necesidad básica del ser humano de alimentarse, y del aprovechamiento que éste ha hecho de las materias primas disponibles, transformándolas de manera eficiente. El objetivo de la materia es dotar al alumno del conocimiento necesario sobre los elementos y procesos constitutivos del hecho gastronómico: los productos alimenticios, las técnicas de elaboración culinaria y las necesidades alimenticias y nutricionales; así como estudiar la gastronomía como recurso turístico y de ocio en la sociedad actual, y su contribución al desarrollo turístico actual.</p>		
COMPETENCIAS		
CG2	Trabajar en equipo	
CE9	Identificar y desarrollar aplicaciones gastronómicas innovadoras	
CE10	Desarrollar nuevas ofertas de restauración	

CE6	Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores.
CE7	Planificar y desarrollar estrategias y acciones de venta y comunicación de proyectos turísticos.
CE11	Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector turístico.
CE12	Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Incorporar un conocimiento sobre las variedades y características de los productos agroalimentarios que posibilite su valoración organoléptica, el análisis de su carga social y cultural y sus aplicaciones gastronómicas.
- Facilitar el aprendizaje sobre procesos, técnicas y tecnologías asociadas a la transformación culinaria, que faciliten la correcta interpretación del progreso histórico de la cocina y las tendencias actuales en gastronomía.
- Proporcionar las bases necesarias de conocimiento sobre dietética, transformaciones del alimento debidos a procesos de elaboración, y nutrición humana, que le permitan desarrollar ofertas genéricas o adaptadas, saludables desde el punto de vista del equilibrio y la calidad nutricional.
- **Interrelacionar la innovación con el diseño de productos y servicios turísticos relacionados con los productos gastronómicos.**
- **Conocer las herramientas y técnicas de comercialización y comunicación aplicadas a la gastronomía.**
- Dotar al alumno de las herramientas y técnicas de investigación que le permitan emprender proyectos de investigación e innovación de carácter técnico y científico, centrados en el estudio de los procesos y la tecnología culinaria

ASIGNATURA ORIENTATIVAS	ECTS
CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO	3
TÉCNICA Y TECNOLOGÍA DEL PROCESO CULINARIO	3
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	3
PROCESO CREATIVO EN INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	3
NUEVOS MODELOS DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA: PRODUCTO TRADICIONAL, PRODUCTO DE CALIDAD, PRODUCTO GASTRONÓMICO.	3
LA GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA COMO MARCA Y	3

VEHÍCULO DE PROMOCIÓN		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
<i>Teórico-práctica</i>	50 h.	2
<i>Trabajo tutelado</i>	75 h	3
<i>Trabajo autónomo</i>	75 h.	3
<i>Teoría</i>	25 h.	1
<i>Prácticas de ordenador</i>	0 h.	0
<i>Total</i>	225 HORAS	9 ECTS
METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA		
<p>Tal y como se ha señalado en el apartado "Metodologías de enseñanza-aprendizaje de la titulación", y vinculado al desarrollo de los planes docentes correspondientes a esta materia, las estrategias de aprendizaje previstas contemplan un amplio abanico de acciones diferentes a fin de dar respuesta a la adquisición de las competencias vinculadas a la misma y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas a hechos cognitivos, de habilidades en la aplicación de procesos y en la aplicabilidad de actitudes.</p> <p>Para ello se van a utilizar por un lado las sesiones expositivas de fundamento teórico que permitan la realización de ejercicios prácticos para el desarrollo de las técnicas, procesos, tecnologías, instrumentos, sobre los elementos y procesos constitutivos del hecho gastronómico; por otro lado la introducción de modelos ejemplarizantes para la práctica y la discusión a propósito de buenas prácticas; así como la resolución de casos prácticos propuestos que impliquen la demostración de la capacidad del estudiante para incorporar la filosofía imprescindible sobre esta temática.</p> <p>Todo el desarrollo de las actividades propuestas, se verá complementado con la organización de unos talleres prácticos de visitas a determinadas organizaciones, así como a la participación de profesionales en activo para compartir las experiencias con los estudiantes</p>		
SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS		
<p>A efectos de programación, desarrollo y evaluación docente, cada materia se desagrega en asignaturas, que tendrán todas ellas asociado un plan docente, que es el documento básico de referencia para el estudiante durante un curso académico.</p> <p>Dichos planes docentes están regulados por las "Normas reguladoras de los planes docentes de las asignaturas para las enseñanzas de la Universidad de Barcelona según las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior" aprobadas por Consejo de gobierno del 6 de julio de 2006:</p> <p>(http://www.ub.es/comint/projdocent/docs/normes_reguladores.pdf).</p> <p>En estos planes se incorpora la información de las diferentes actividades de evaluación, así como su peso en la evaluación final del estudiante.</p> <p>La naturaleza de esta materia está directamente vinculada a los conocimientos</p>		

básicos y prácticos del ámbito gastronómico y por ello los elementos de evaluación asociados pueden ser tanto de carácter principalmente individual como grupal, incentivando la reflexión por parte del alumno y el trabajo en equipo.

Así las herramientas a utilizar en las asignaturas componen esta materia son aquellas que permiten este tipo de diagnóstico como:

- pruebas objetivas en cualquiera de sus formatos, preguntas abiertas, cerradas...,
- pruebas de desarrollo
- trabajos
- informes
- **recensiones** bibliográficas
- portafolio...,

Todo ello con un diseño previo de los criterios de evaluación de cada uno de los elementos y considerado su adecuación a los objetivos perseguidos.

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

- Estudio de las principales familias de productos, variedades y características. El producto gastronómico
- Evaluación sensorial de los alimentos. Cata organoléptica
- La producción ecológica
- Marcas de protección y calidad alimentaria
- Los procesos de transformación culinaria: técnicas, aparatos, utensilios
- Cocina doméstica y cocina profesional: método, organización y resultados
- Principios de nutrición.
- Alimentación y salud. Prácticas correctas y equilibrio nutricional
- Influencias psicológicas y sociales en los trastornos alimentarios
- Alimentación e imagen corporal
- **La importancia de la gastronomía como recurso turístico**
- **La gastronomía como elemento de promoción y posicionamiento turístico.**
- **Aplicación de las TIC en gastronomía.**

MATERIA APLICACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LA INNOVACIÓN

Denominación de la materia:		Créditos ECTS
APLICACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LA INNOVACIÓN		12
TIPOLOGIA:	CARÁCTER:	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL:
Optativa	Optativa	2º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
<p>El objetivo general es dar a conocer al alumno los diferentes ámbitos profesionales del sector donde aplicar las competencias de este máster, permitiéndole profundizar en un ámbito organizacional concreto donde poder desarrollar y aplicar soluciones y prácticas innovadoras.</p> <p>Esta materia está concebida como un conjunto integrado de tareas de consolidación profesional desarrolladas en los Centros de Aplicación o Empresas Colaboradoras Externas, ubicadas en España o en el extranjero.</p> <p>Podríamos definirla como un conjunto de actividades en el que participan la universidad, los Centros de Aplicación y/o las empresas colaboradoras externas. En este sentido es importante señalar que el centro dispone de más de 1000 convenios con empresas colaboradoras en las cuales los alumnos realizarán esta materia. Así mismo, el Grup CETT dispone de empresas turísticas propias donde los alumnos también realizan estos aprendizajes, como parte fundamental del modelo pedagógico de la escuela universitaria.</p>		
COMPETENCIAS		
CG2	Trabajar en equipo	
CG3	Tener iniciativa y espíritu emprendedor	
CE3	Desarrollar y aplicar métodos e instrumentos innovadores de planificación territorial, de gestión de destinos turísticos y de gestión de espacios patrimoniales.	
CE6	Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores.	

CE7	Planificar y desarrollar estrategias y acciones de venta y comunicación de proyectos turísticos.
CE9	Identificar y desarrollar aplicaciones gastronómicas innovadoras
CE10	Desarrollar nuevas ofertas de restauración
CE11	Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector turístico.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la organización y el funcionamiento de las empresas de prácticas. 2. Conocer las funciones de los diferentes profesionales relacionados con el sector. 3. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica en el desarrollo de innovaciones en las organizaciones del sector turístico. 4. Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales. 5. Desarrollar las actitudes necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión. 6. Vincular al alumno a la realidad empresarial del sector turístico. 7. Completar su formación teórica con la experiencia práctica en la aplicación y transferencia de soluciones y prácticas innovadoras. 8. Fomentar la observación y el análisis crítico. 9. Darse cuenta de los comportamientos que suponen carga ética y entrenar los principios recomendados en la carrera. 10. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. 11. Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral. 12. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. 13. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales o multidisciplinares. 	
ASIGNATURA ORIENTATIVAS	ECTS
APLICACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LA INNOVACIÓN	12
ACTIVIDADES FORMATIVAS	
<i>Prácticas externas</i>	225 h. 9
<i>Elaboración memoria</i>	50 h. 2
<i>Tutorías</i>	25 h. 1
<i>Total</i>	300 HORAS 12 ECTS

METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA

El alumno es integrado en un contexto de aprendizaje ubicado en una **empresa u organización turística real, ubicada en el Estado Espanyol o cualquier otro país a nivel internacional**. De esta manera se posibilita que el alumno ponga en acción sus competencias y disponga de referentes de actuación eficaces para su mejora.

Cada realización de prácticas tiene asociado un programa con las competencias y los resultados de aprendizaje que se han de conseguir, definiendo las actividades y los procesos de la empresa real donde el alumno participará, guiado y tutorizado en todo momento por el tutor de aprendizaje asignado.

A lo largo del período de prácticas están definidos diferentes momentos de retroalimentación de los avances conseguidos y de evaluación del aprendizaje.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

El alumno deberá cumplir con los requisitos de asistencia al lugar de realización de las prácticas, asistencia a las reuniones programadas con el tutor académico y con el tutor externo, y presentación de la memoria de trabajo desarrollada durante el período de estancia en el lugar de prácticas. Así mismo, al finalizar el período de prácticas, la empresa realizará también un Informe de valoración del alumno especificando:

- Análisis de las actividades desempeñadas.
- Competencias alcanzadas y actitudes del alumno.
- Puntos de mejora.

La calificación final del estudiante la establecerá el tutor académico de las prácticas. Para la determinación del grado de participación y aprovechamiento del estudiante, el tutor cuenta con los siguientes elementos y pesos en la evaluación final de los mismos:

- Informe de valoración remitido por la empresa/ tutor externo 50%
- Memoria de prácticas presentada por el estudiante (MFP), que evaluará el tutor académico. 35%
- Auto-evaluación del propio estudiante sobre su rendimiento 15%.

Como se ha apuntado anteriormente, el estudiante deberá cumplir los siguientes requisitos complementarios para poder ser evaluado (su no cumplimiento supone el suspenso de la asignatura):

- Nivel de asistencia a la empresa o institución donde se han realizado las prácticas (nivel de asistencia imprescindible del 80%).
- Nivel de asistencia a los encuentros o tutorías que organiza tanto el tutor académico como el externo para la orientación y discusión de la práctica realizada (nivel de asistencia imprescindible del 80%).

La acción tutorial se explica ampliamente en el punto 9.3 "mecanismos para garantizar la

calidad de las prácticas externas y programas de movilidad".

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

Los contenidos de cada realización de prácticas serán diferentes en cada caso, puesto que cada alumno realizará unas prácticas determinadas, dependiendo del tipo de empresa, departamento, preferencias el alumno, etc.

METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Denominación de la materia: METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN		Créditos ECTS 12
TIPOLOGIA: Optativa	CARÁCTER: Optativa	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL: 2º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
Esta materia pretende ser un instrumento para capacitar a nuestros alumnos para analizar problemáticas y hechos turísticos mediante los métodos de investigación a partir de la identificación y utilización de diferentes variables. Se persigue iniciar al estudiante en la metodología de investigación para que pueda plantear y desarrollar con éxito una investigación en algún aspecto concreto de la innovación en turismo, así como defenderlo oralmente ante la comunidad académica.		

COMPETENCIAS

CG2	Trabajar en equipo
CG3	Tener iniciativa y espíritu emprendedor
CG4	Tener compromiso ético
CG5	Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

CG6 Aplicar las técnicas de comunicación para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.

CE0 Dominar los fundamentos y aplicar las metodologías científicas en la investigación turística

CE12 Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:

- Aproximarse a los elementos básicos de la investigación en la materia objeto de referencia.
- Aproximarse al análisis y práctica de las metodologías evaluativas, tanto las de tipo cualitativo como las de tipo cuantitativo.
- Aprender y ejercitarse en el trabajo de campo y en la investigación directa de las disciplinas objeto de referencia.
- Aprender a realizar aplicaciones concretas de los métodos y técnicas usuales en la investigación turística, de mercados, destinos, productos y conceptos. Analizar problemáticas y hechos turísticos a través de métodos de investigación a partir de la identificación y manejo de distintas variables.
- Plantear una investigación (acotar el tema, recabar información y buscar los recursos necesarios)
- Diseñar y estructurar un método de investigación. Aplicar una metodología adecuada al objeto de estudio (para recabar datos, analizarlos e interpretarlos)
- Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración de un informe.
- Extraer conclusiones de los resultados obtenidos y abrir perspectivas de futuro.
- Adaptar el discurso escrito a la situación académica, tanto en lo que respecta al estilo y la estructuración como al uso de técnicas adecuadas.
- Adaptar el discurso oral a la situación de defensa del Proyecto de Fin de Máster.

ASIGNATURA ORIENTATIVAS

ECTS

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

6 ECTS

APLICACIÓN Y HERRAMIENTAS DE LA INVESTIGACIÓN

6 ECTS

ACTIVIDADES FORMATIVAS		
<i>Teoría</i>	50 h.	2
Teórico-práctica	25 h.	1
<i>Prácticas de ordenador</i>	25 h.	1
<i>Trabajo tutelado</i>	100 h.	4
<i>Trabajo autónomo</i>	100 h.	4
<i>Total</i>	300 HORAS	12 ECTS

METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA

Las diferentes potencialidades de los estudiantes en su capacitación para el desarrollo de un trabajo final de máster, justifica la idoneidad de una combinación de estrategias de aprendizaje.

Tal y como se ha señalado en el apartado "Metodologías de enseñanza-aprendizaje de la titulación", y vinculado al desarrollo los planes docentes correspondientes a esta materia, las estrategias de aprendizaje previstas se centran en la programación de actividades focalizadas en conseguir las habilidades iniciales investigadoras y en la capacidad de dominar las metodologías asociadas. Las estrategias de aprendizaje desarrollaran en el alumno su capacidad para buscar, seleccionar y analizar información relevante, al tiempo que le capacitará para realizar las conclusiones oportunas, y poder cumplir con los objetivos de toda investigación.

Para ello se van a utilizar primeramente las sesiones expositivas de fundamento teórico que permitan la realización de ejercicios prácticos para la aplicación de las técnicas, metodologías y de los instrumentos de investigación, así como de las técnicas de análisis, planificación, organización...., de toda investigación en el sector turístico; por otro lado la introducción de modelos ejemplarizantes para el debate y la discusión a propósito de buenas prácticas; así como la resolución de casos prácticos propuestos que impliquen la demostración de la capacidad del estudiante para incorporar la filosofía investigadora.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

A efectos de programación, desarrollo y evaluación docente, cada materia se desagrega en asignaturas, que tendrán todas ellas asociado un plan docente, que es el documento básico de referencia para el estudiante durante un curso académico.

Dichos planes docentes están regulados por las "Normas reguladoras de los planes docentes de las asignaturas para las enseñanzas de la Universidad de Barcelona según las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior" aprobadas por Consejo de gobierno del 6 de julio de 2006:

(http://www.ub.es/comint/projdocent/docs/normes_reguladores.pdf).

En estos planes se incorpora la información de las diferentes actividades de evaluación, así como su peso en la evaluación final del estudiante.

Las herramientas a utilizar en las asignaturas que componen esta materia son:

- pruebas objetivas en cualquiera de sus formatos, preguntas abiertas, cerradas...,
- pruebas de desarrollo
- trabajos
- informes
- **recensiones** bibliográficas
- portafolio...

Todo ello con un diseño previo de los criterios de evaluación de cada uno de los elementos y considerado su adecuación a los objetivos perseguidos.

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

Las asignaturas están configuradas por los siguientes contenidos:

- Principios básicos de la investigación
- Procesos de la investigación en turismo
- Diseño de la investigación
- Búsqueda de bases de datos en investigación
- Bases de la investigación cualitativa
- Bases de la investigación cuantitativa
- Fuentes de información turística
- Trabajo de campo
- Principales programas y recursos para el análisis de datos
- Aproximación al análisis e interpretación de datos
- Tratamiento y exposición de resultados

MATERIA TRABAJO FINAL MÁSTER

Denominación de la materia:		Créditos ECTS
TRABAJO FINAL DE MÁSTER		12
TIPOLOGIA:	CARÁCTER:	DURACIÓN Y UBICACIÓN TEMPORAL:
Obligatoria	Obligatoria	2º semestre
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA		
<p>El Trabajo Final de máster posee un carácter integrador que moviliza el conjunto de competencias que el estudiante ha desarrollado a lo largo de su proceso formativo durante todo el curso.</p> <p>Pretende ser un instrumento para capacitar a nuestros alumnos para analizar problemáticas y hechos turísticos mediante los métodos de investigación a partir de la identificación y utilización de diferentes variables, además de ser el instrumento para la evaluación de las competencias del máster con una perspectiva globalizadora. Se persigue iniciar al estudiante en la metodología de investigación para que pueda plantear y desarrollar con éxito una investigación en algún aspecto concreto de la innovación en turismo y/o desarrollar proyectos de aplicación y transferencia en empresas reales; así como defenderlo oralmente ante la comunidad académica.</p>		

COMPETENCIAS	
CG1	Hablar en bien en público
CG2	Trabajar en equipo
CG3	Tener iniciativa y espíritu emprendedor
CG4	Tener compromiso ético
CG5	Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.
CG6	Aplicar las técnicas de comunicación para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.

CE0 Dominar los fundamentos y aplicar las metodologías científicas en la investigación turística

Y en función de la temática desarrollada en el Trabajo Final se podrán desarrollar las siguientes competencias:

CE5 Conocer las políticas y los sistemas de organización más innovadores para una gobernanza competitiva de los destinos turísticos.

CE6 Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores.

CE8 Dominar los fundamentos y las técnicas de la didáctica del patrimonio y aplicarla al ámbito turístico.

CE9 Identificar y desarrollar aplicaciones gastronómicas innovadoras

CE12 Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:

- Aproximarse a los elementos básicos de la investigación en la materia objeto de referencia.
- Aproximarse al análisis y práctica de las metodologías evaluativas, tanto las de tipo cualitativo como las de tipo cuantitativo.
- Aprender y ejercitarse en el trabajo de campo y en la investigación directa de las disciplinas objeto de referencia.
- Aprender a realizar aplicaciones concretas de los métodos y técnicas usuales en la investigación turística, de mercados, destinos, productos y conceptos. Analizar problemáticas y hechos turísticos a través de métodos de investigación a partir de la identificación y manejo de distintas variables.
- Plantear una investigación (acotar el tema, recabar información y buscar los recursos necesarios)
- Diseñar y estructurar un método de investigación. Aplicar una metodología adecuada al objeto de estudio (para recabar datos, analizarlos e interpretarlos)
- Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración de un informe.
- Extraer conclusiones de los resultados obtenidos y abrir perspectivas de futuro.
- Adaptar el discurso escrito a la situación académica, tanto en lo que respecta al estilo y la estructuración como al uso de técnicas adecuadas.
- Adaptar el discurso oral a la situación de defensa del Proyecto de Fin de Máster.

ASIGNATURA ORIENTATIVAS	ECTS
TRABAJO FINAL DE MÁSTER	12 ECTS

ACTIVIDADES FORMATIVAS		
<i>Trabajo tutelado</i>	50 h.	2
<i>Trabajo autónomo</i>	250 h.	10
<i>Total</i>	300 HORAS	12 ECTS

METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA MATERIA

Las diferentes potencialidades de los estudiantes en su capacitación para el desarrollo de un trabajo final de máster, justifica la idoneidad de una combinación de estrategias de aprendizaje.

Estableciendo como objetivo final y denominador común a las fórmulas presentadas, el estudiante deberá dar respuesta a las competencias transversales y específicas establecidas para esta materia, incorporando además el desarrollo de otras competencias específicas de la titulación, en función del enfoque del trabajo a elaborar.

Se han considerado cuatro posibilidades de acceso al aprendizaje con el propósito de atender la diversidad de los estudiantes y maximizar así sus diferentes potencialidades:

- El estudiante desarrolla su trabajo a partir de su participación en un grupo de investigación consolidado dentro del propio centro, con la tutorización directa del equipo.
- El estudiante desarrolla su trabajo a partir de su participación en grupos preestablecidos tutorizados por un profesor combinando sesiones presenciales y trabajo autónomo del estudiante.
- El estudiante desarrolla su trabajo a partir de sus motivaciones personales con la tutorización directa de un tutor, previa validación de su propuesta.
- El estudiante realiza su proyecto en colaboración con una organización turística que le propone el tema del proyecto a realizar y le facilita el acceso a la información y recursos necesarios para el desarrollo del proyecto.

El proyecto final consiste en un trabajo de investigación específico y vinculado a las líneas de investigación asociadas a las materias tratadas en el máster y líneas de investigación prioritarias de los grupos de investigación en turismo de la universidad. Pueden constituir estudios exploratorios para las investigaciones a desarrollar en futuras tesis doctorales.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

Se formará una comisión evaluadora o tribunal del proyecto. Dicha Comisión evaluadora tendrá en cuenta los siguientes criterios principalmente:

- el rigor científico y metodológico de la investigación presentada.
- la fundamentación teórica del trabajo.
- la capacidad crítica del estudiante sobre la investigación.
- la presentación escrita de la memoria.
- la defensa del trabajo.
- Entre otros criterios.

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

- Justificación de la investigación/proyecto de aplicación.
- Objetivos del estudio.
- Fundamentación y marco teórico.
- Revisión documental. Manejo de fuentes de información para la investigación turística o desarrollo del proyecto
- Fase empírica: Fundamentos del enfoque cuantitativo y cualitativo y/o enfoques metodológicos y práctica de innovación y mejora continua.
- Síntesis y conclusiones.
- Resumen bibliográfico.