

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

| NIVEL | DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | CONJUNTO | CONVENIO | CONV. ADJUNTO |
|---|--|------------------------|----------------|--------------------------|
| Máster | Máster Universitario en Innovación en la Gestión Turística por la Universidad de Barcelona | No | | Ver Apartado 1: Anexo 1. |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | | | |
| RAMA | | ISCED 1 | ISCED 2 | |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | | Viajes, turismo y ocio | Hostelería | |
| NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA | | | | |
| AGENCIA EVALUADORA | | | | |
| Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya | | | | |
| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | | | | |
| Universidad de Barcelona | | | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES | | | | |
| CÓDIGO | UNIVERSIDAD | | | |
| 004 | Universidad de Barcelona | | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS | | | | |
| CÓDIGO | UNIVERSIDAD | | | |
| No existen datos | | | | |
| LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES | | | | |
| No existen datos | | | | |

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

| CRÉDITOS TOTALES | CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| 60 | | 0 |
| CRÉDITOS OPTATIVOS | CRÉDITOS OBLIGATORIOS | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER |
| 33 | 15 | 12 |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| ESPECIALIDAD | CRÉDITOS OPTATIVOS | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | 33. | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | 33. | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | 33. | |

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| LISTADO DE CENTROS | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| CÓDIGO | CENTRO |
| 08070301 | Escuela de Hostelería y Turismo-CETT |

1.3.2. Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

1.3.2.1. Datos asociados al centro

| TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | | |
|--|---------------|-------------|
| PRESENCIAL | SEMPRESENCIAL | A DISTANCIA |
| Sí | Sí | No |

| PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS | | |
|---|--------------------------|-----------------------|
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | |
| 60 | 60 | |
| | TIEMPO COMPLETO | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 20.0 | 60.0 |
| RESTO DE AÑOS | 0.0 | 0.0 |
| | TIEMPO PARCIAL | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 20.0 | 60.0 |
| RESTO DE AÑOS | 0.0 | 0.0 |
| NORMAS DE PERMANENCIA | | |
| http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

| 3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES |
|--|
| BÁSICAS |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. |
| GENERALES |
| CG0 - Hablar 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. |
| 3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES |
| No existen datos |
| 3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS |
| 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. |
| 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. |
| CE12 - Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad. |
| CE0 - Dominar los fundamentos y aplicar las metodologías científicas en la investigación turística |
| CE1 - Comprender los principios del turismo y del patrimonio cultural y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental derivados. |
| CE2 - Comprender el destino turístico como sistema integral donde interaccionan multitud de variables y factores. |
| 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 buena gobernanza que haga competitivos 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. |
| 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES |
| 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO |

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Criterios de Acceso

Para el acceso a la titulación del Máster en Innovación en la Gestión Turística y como establece la normativa vigente, es necesario estar en posesión de un título universitario oficial español o otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.

También podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior previa comprobación de que aquéllos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado.

El acceso por esta vía no implica la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado.

En ese sentido, es necesario que el estudiante pueda acreditar una formación mínima del conocimiento del sistema turístico; se han identificado las siguientes formaciones de origen como las más coherentes:

- Diplomatura en Turismo o el correspondiente título de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas
- Grado en Turismo
- Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética
- Diplomatura en Ciencias Empresariales
- Licenciatura en Economía
- Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas
- Licenciatura en Humanidades
- Licenciatura en Geografía
- Licenciatura en Antropología
- Licenciatura en Historia
- Licenciatura en Historia del Arte
- Cualquier Grado vinculado con las ramas de conocimiento de las ciencias sociales y humanidades, especialmente los derivados de las anteriores diplomaturas y licenciaturas en la adaptación a EEES.

A continuación se establecen los complementos de formación que se deberán realizar en función de la formación previa realizada al máster:

| Titulación de acceso: grado o equivalente | Complementos de formación a cursar |
|--|------------------------------------|
| - Diplomatura en Turismo o el correspondiente título de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas | No se requieren. |
| - Grado en Turismo | No se requieren |
| - Diplomatura en Ciencias Empresariales | Turismo Global |
| - Licenciatura en Economía | Turismo Global |
| - Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas | Turismo Global |
| - Licenciatura en Humanidades | Turismo Global |
| - Licenciatura en Geografía | Turismo Global |
| - Licenciatura en Antropología | Turismo Global |
| - Licenciatura en Historia | Turismo Global |
| - Licenciatura en Historia del Arte | Turismo Global |
| - Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética | Turismo Global |
| - Cualquier Grado vinculado con las ramas de conocimiento de las ciencias sociales y humanidades, especialmente los derivados de las anteriores diplomaturas y licenciaturas en la adaptación al EEES. | Turismo Global |

La asignatura *¿Turismo Global¿*, determinada como complemento de formación, pertenece al Grado en Turismo de la EUHT CETT-UB y tiene un peso de 9 ECTS.

Con los complementos definidos en el Master se pretende garantizar que los estudiantes provenientes de estudios no turísticos, tengan un conocimiento básico del concepto, estructura y sistema de las actividades y organizaciones turísticas. No se pretende homogeneizar el perfil de entrada, sino nivelar los conocimientos necesarios sobre el turismo de los estudiantes. Los 9 ECTS definidos como complementos de formación permiten que estos estudiantes puedan:

- Conocer los conceptos básicos del turismo, sus diferentes dimensiones e interrelaciones, comprendiendo su importancia como motor de desarrollo de las sociedades humanas.
- Comprender las diferentes dimensiones del turismo y su desarrollo dentro de una concepción sistémica.
- Conocer el funcionamiento a nivel general de la estructura turística mundial.
- Saber abordar el turismo desde una perspectiva histórica hasta el momento actual.
- Conocer las diferentes tipologías de consumidores y la evolución de sus necesidades y expectativas.
- Conocer y reconocer los principales agentes que actúan en el mercado turístico nacional e internacional: Administraciones Públicas, empresas de proveedores finales, agentes de distribución y mediación, organizaciones no gubernamentales, sociedad civil, etc.

Admisión

El alumno que, una vez informado, se decide a hacer la admisión, debe seguir el siguiente proceso:

1. **Solicitud de admisión** a través de la página web de la EUHT CETT-UB: A través de un formulario creado a tal efecto donde se recogen los datos básicos del alumno solicitante, así como la documentación básica para ser (o no) admitido: currículo vital y titulación.

2. **Prueba diagnóstica** : El proceso de admisión al curso establece el desarrollo de una prueba diagnóstica, a fin de validar el conocimiento de la lengua principal utilizada en el máster. El número de estudiantes extranjeros provenientes de países de habla no castellana se ha ido incrementando en los últimos años. Para el correcto seguimiento de las clases es imprescindible el conocimiento del castellano a un cierto nivel de comprensión y expresión oral y escrita. Por ello, antes de ser admitidos, los candidatos provenientes de países de habla no castellana deberán superar una prueba que acredite un nivel de español adecuado.

Esta prueba tiene las siguientes partes:

- Expresión y comprensión oral (60%).
- Expresión y comprensión escrita (40%).

3. **Aceptación del alumno solicitante** : Se realiza la resolución positiva o negativa del estudiante considerando los siguientes criterios:

- a. Resultado positivo de la prueba diagnóstica (requisito imprescindible).
- b. Nota media del Expediente Académico (40 %)
- c. Experiencia profesional demostrada por el candidato (20%)
- d. Entrevista personal con el solicitante (40%).

4. **Comunicación de la admisión aceptada** : Una vez Secretaría de Másters tiene la confirmación de admisión por parte del coordinador/a de la especialidad, se procede al envío de la carta correspondiente (por correo ordinario y electrónico),

5. **Matriculación al curso** : El alumno, con la información anterior, procede a tramitar la matrícula correspondiente con el asesoramiento directo de Secretaría de Másters.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4 .3. Sistemas de Apoyo y Orientación de los Estudiantes una vez matriculados

Siguiendo los parámetros establecidos por el Plan de Acción Tutorial de la Universidad de Barcelona, la EUHT CETT articula sus acciones tutoriales considerando tres aspectos básicos:

- Información
- Orientación
- Formación

La nueva concepción de un enfoque del aprendizaje basado en el estudiante, junto con la incorporación de la adquisición de competencias transversales más vinculadas a aspectos actitudinales, brinda la oportunidad de redefinir los objetivos y organización de las acciones tutoriales.

Siguiendo con esta orientación, se considera importante la implicación de todas las personas en contacto con el estudiante a lo largo de todo el proceso formativo, articulándose entorno a las siguientes figuras:

- Dirección de la EUHT CETT-UB
- Coordinador de Másters
- Jefe de estudios/a del Máster
- Coordinador/a de la especialidad
- Profesorado.

- E3: Espai Estudiant Empresa CETT-UB.
- Secretaria.
- Tutor acadèmic de pràctiques
- Tutor del projecte final de màster (PFM).

A continuació se resumen en el siguiente cuadro las diferentes acciones tutoriales de la EUHT CETT-UB:

| | INFORMACIÓN | FORMACIÓN | ORIENTACIÓN |
|----------------------------|-------------|-----------|-------------|
| DIRECTOR EUHT CETT-UB | | | |
| COORD. Màsters | | | |
| JEFE ESTUDIOS DEL MÁSTER | | | |
| COORDINADOR ESPECIALIDAD | | | |
| PROFESORADO | | | |
| E 3 | | | |
| SECRETARIA | | | |
| TUTOR ACADÈMICO PRÀCTI-CAS | | | |
| TUTOR PFM | | | |

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- a) Actividades de presentación del máster.

Acciones durante el desarrollo de los estudios de Master:

- a) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, y ayudarlo a incrementar el rendimiento académico, especialmente respecto de su itinerario curricular y de la ampliación de su horizonte formativo, en un marco de confidencialidad y de respeto a su autonomía.
- b) Información de interés para el estudiante: estancias formativas fuera de la UB, becas, otras ofertas de master ¿...

Acciones en la fase final de los estudios:

- a) Acciones de formación y de orientación para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.
- b) Información sobre recursos del Servicio Escuela-Estudiante-Empresa (E3) relacionados con la inserción laboral.
- c) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, especialmente respecto a su inserción profesional y a la continuidad de los estudios.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 0 |

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 9 |

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 9 |

La normativa de reconeixement i transferència aprovada en la UB està publicada en l'adreça http://www.ub.edu/acad/noracad/RC_EEES.pdf
Aquesta normativa està en procés d'ajustament al nou RD 861/2010 que modifica el RD 1393/2007.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

A continuació se establecen los complementos de formación que se deberán realizar en función de la formación previa realizada al máster:

Diplomatura en Turismo o el correspondiente título de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas No se requieren complementos

Grado en Turismo No se requieren complementos

Las Diplomatura en Ciencias Empresariales

Licenciatura en Economía

Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas

Licenciatura en Humanidades -

Licenciatura en Geografía

Licenciatura en Antropología

Licenciatura en Historia

Licenciatura en Historia del Arte

Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética y cualquier Grado vinculado con las ramas de conocimiento de las ciencias sociales y humanidades, especialmente los derivados de las anteriores diplomaturas y licenciaturas en la adaptación al EEES. requerirán cursar la asignatura *¿Turismo Global¿*, determinada como complemento de formación, pertenece al Grado en Turismo de la EUHT CETT-UB y tiene un peso de 9 ECTS.

Con los complementos definidos en el Master se pretende garantizar que los estudiantes provenientes de estudios no turísticos, tengan un conocimiento básico del concepto, estructura y sistema de las actividades y organizaciones turísticas. No se pretende homogeneizar el perfil de entrada, sino nivelar los conocimientos necesarios sobre el turismo de los estudiantes. Los 9 ECTS definidos como complementos de formación permiten que estos estudiantes puedan: Conocer los conceptos básicos del turismo, sus diferentes dimensiones e interrelaciones, comprendiendo su importancia como motor de desarrollo de las sociedades humanas. Comprender las diferentes dimensiones del turismo y su desarrollo dentro de una concepción sistémica. Conocer el funcionamiento a nivel general de la estructura turística mundial. Saber abordar el turismo desde una perspectiva histórica hasta el momento actual. Conocer las diferentes tipologías de consumidores y la evolución de sus necesidades y expectativas. Conocer y reconocer los principales agentes que actúan en el mercado turístico nacional e internacional: Administraciones Públicas, empresas de proveedores finales, agentes de distribución y mediación, organizaciones no gubernamentales, sociedad civil, etc.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

| |
|---|
| 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS |
| Ver Apartado 5: Anexo 1. |
| 5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS |
| 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 |
| Teoría |
| Teórico-práctica |
| 5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES |
| Clases magistrales |
| Coloquios |
| Clases expositivas |
| Conferencias |
| Debate dirigido |
| Rueda de intervenciones |
| Seminario |
| Mesa redonda |
| Trabajo en grupo |
| Trabajo escrito |
| Actividades de aplicación |
| Aprendizaje basado en problemas |
| Resolución de problemas |
| Realización carpeta aprendizaje |
| Laboratorio de problemas |
| Ejercicios prácticos |
| Búsqueda de información |
| Contraste de expectativas |
| Elaboración de proyectos |
| Estudio de casos |
| Simulación |
| Visita |
| Prácticas |
| 5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN |
| Instrumentos de papel |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Pruebas orales | | |
| Instrumentos basados en la observación | | |
| Trabajos realizados por el estudiante | | |
| Simulaciones | | |
| Instrumentos de co-evaluación | | |
| Pruebas objetivas en cualquier formato (preguntas abiertas, cerradas,...) | | |
| Pruebas de desarrollo | | |
| Informes | | |
| Realización de casos prácticos | | |
| Recensiones bibliográficas | | |
| Portafolio | | |
| Forums virtual | | |
| Resolución de problemas | | |
| Talleres | | |
| Lluvia de ideas | | |
| Paneles de discusión | | |
| 5.5 SIN NIVEL 1 | | |
| NIVEL 2: Innovación | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 15 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 9 | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Innovación Turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |

| | | |
|---|-------------------------|----------------------------|
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Marketing Estratégico y Operativo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Comercialización y Comunicación del Turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |

| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|--|-------------------|---------------------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Instrumentos de Organización y Gestión del Turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

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.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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.

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
| Trabajo tutelado | 100 | 50 |
| Trabajo autónomo | 125 | 10 |
| Teoría | 25 | 100 |
| Teórico-práctica | 125 | 100 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases expositivas

Debate dirigido

Ejercicios prácticos

Estudio de casos

Visita

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas objetivas en cualquier formato (preguntas abiertas, cerradas,...) | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas de desarrollo | 0.0 | 0.0 |
| Informes | 0.0 | 0.0 |
| Realización de casos prácticos | 0.0 | 0.0 |
| Recensiones bibliográficas | 0.0 | 0.0 |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Portafolio | 0.0 | 0.0 |
| NIVEL 2: Planificación y Gestión Destinos Urbanos | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 21 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 21 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| NIVEL 3: Planificación Territorial Turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |

| NIVEL 3: Estrategias y Modelos de Desarrollo Turístico | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| NIVEL 3: Gobernanza de la Actividad Turística en Destinos Urbanos y Área de Influencia | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| NIVEL 3: Management Turístico para Ciudades | | |

| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
|--|-------------------|---------------------|
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| NIVEL 3: Competitividad del Destino Turístico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| NIVEL 3: Dinámicas y Transformaciones Urbanas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |

| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| NIVEL 3: Herramientas de Análisis y Planificación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| 5.5.1.2 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 las diferentes tipologías de destinos turísticos urbanos y la incidencia en estos de los efectos de la globalización.
11. Comprender las dimensiones de integración entre el factor urbano y el factor turístico y analizar sus riesgos y oportunidades.
12. Conocer el marco competencial en materia turística que afecta al destino turístico.
13. Conocer e interpretar las políticas urbanas y las políticas turísticas y sus interacciones e interdependencia.
14. Conocer y desarrollar modelos e instrumentos de intervención y actuación en la gestión turística del destino.
15. Conocer los modelos de organización público-privados.
16. Establecer instrumentos y herramientas que permitan la revalorización de los destinos turísticos.
17. Determinar los elementos de construcción del imaginario turístico y de la identidad del destino.
18. Definir el plan de marketing de un destino turístico urbano e identificar las técnicas de comercialización y comunicación más adecuada.
19. Definir y analizar indicadores de competitividad del destino turístico.
20. Diseñar planes estratégicos de destinos turísticos urbanos.

5.5.1.3 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
- Concepto de ciudad postmoderna, de ciudad intermedia y de metrópolis.
- 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

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.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Trabajar en equipo

CG4 - Tener compromiso ético

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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.

CE1 - Comprender los principios del turismo y del patrimonio cultural y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental derivados.

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

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 buena gobernanza que haga competitivos los destinos turísticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|-------------------------|-------|----------------|
| Prácticas con ordenador | 25 | 100 |
| Trabajo tutelado | 50 | 50 |
| Trabajo autónomo | 75 | 10 |
| Teoría | 25 | 100 |
| Teórico-práctica | 50 | 100 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases expositivas

Conferencias

Debate dirigido

Ejercicios prácticos

Estudio de casos

Visita

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas objetivas en cualquier formato (preguntas abiertas, cerradas,...) | 0.0 | 0.0 |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Realización de casos prácticos | 0.0 | 0.0 |
| Portafolio | 0.0 | 0.0 |
| Forums virtual | 0.0 | 0.0 |
| Resolución de problemas | 0.0 | 0.0 |
| Talleres | 0.0 | 0.0 |
| Lluvia de ideas | 0.0 | 0.0 |
| Paneles de discusión | 0.0 | 0.0 |
| NIVEL 2: Turismo Cultural | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 36 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 36 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: Claves Interpretativas del Patrimonio Cultural | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Claves Interpretativas del Patrimonio Natural | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Creación y Gestión de Productos Turístico-Culturales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| | | |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Management Turístico de Destinos Culturales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Metrópolis y Turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |

| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|---|-------------------|---------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Antropología e Historia de la Gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Formación del Gusto y Psicología del Consumo Alimentario | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| | | |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Geografía y Economía de la Producción Gastronómica | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| Lenguas en las que se imparte | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Alimentos y Territorio: Turismo Gastronómico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| Lenguas en las que se imparte | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| ITALIANO | OTRAS |
|---|-------|
| No | No |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | |
| No existen datos | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Conocer y aprender a identificar las diversas tipologías de patrimonio cultural y natural. • Analizar el fenómeno alimentario desde una perspectiva antropológica. • Situar la conservación y la gestión del patrimonio en el contexto actual. • Conocer el marco legal e institucional del patrimonio cultural y natural. • Analizar el papel de la producción local en el desarrollo territorial vinculado a la ecogastronomía. • Diseñar y estructurar productos culturales para su uso turístico. • Conocer las estrategias turísticas vinculadas al turismo cultural. • Conocer las diferentes tipologías de destinos turísticos culturales y la incidencia en estos de los efectos de la globalización. • Comprender las dimensiones de integración entre el factor urbano y el factor turístico y analizar sus riesgos y oportunidades. • Identificar las técnicas y herramientas de comercialización y comunicación más adecuadas para el turismo cultural. • Preparar en la gestión de los recursos culturales como elementos clave de los destinos turísticos. • Adquirir habilidades prácticas en el estudio de los comportamientos alimentarios y de los aspectos históricos y culturales de las prácticas culinarias. • Conocer la geografía de la producción y la distribución agroalimentaria y gastronómica. • Potenciar la reflexión sobre la producción alimentaria de calidad y su promoción, la defensa de la biodiversidad, • Facilitar las herramientas de análisis de los hábitos de consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de las tendencias del mercado. | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 urbano. | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | |
| <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> | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | |
| CG2 - Trabajar en equipo | |

| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| CG3 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| 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. | | |
| CE1 - Comprender los principios del turismo y del patrimonio cultural y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental derivados. | | |
| CE2 - Comprender el destino turístico como sistema integral donde interaccionan multitud de variables y factores. | | |
| 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. | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Prácticas con ordenador | 25 | 100 |
| Trabajo tutelado | 75 | 50 |
| Trabajo autónomo | 100 | 10 |
| Teoría | 50 | 100 |
| Teórico-práctica | 100 | 100 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo en grupo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Laboratorio de problemas | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Visita | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas objetivas en cualquier formato (preguntas abiertas, cerradas,...) | 0.0 | 0.0 |
| Realización de casos prácticos | 0.0 | 0.0 |
| Portafolio | 0.0 | 0.0 |
| Forums virtual | 0.0 | 0.0 |
| Resolución de problemas | 0.0 | 0.0 |
| Talleres | 0.0 | 0.0 |
| Lluvia de ideas | 0.0 | 0.0 |
| Paneles de discusión | 0.0 | 0.0 |
| NIVEL 2: Mediación Didáctica | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| ECTS NIVEL 2 | | 15 |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 15 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | |
| NIVEL 3: Didáctica del Patrimonio | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | |
| NIVEL 3: Mediación en Espacios Patrimoniales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |

| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-------------------|---------------------|
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | |
| NIVEL 3: Museografía Didáctica | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Estrategias de Comunicación y Mediación Audiovisual en Espacios Patrimoniales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |

| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
|--|-------------------|-------------------|
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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 <i>long life learning</i> 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. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| <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> | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |

| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
|--|--------------------|--------------------|
| CG6 - Aplicar las técnicas de comunicación para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc. | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| 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. | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Trabajo tutelado | 75 | 50 |
| Trabajo autónomo | 75 | 10 |
| Teoría | 25 | 100 |
| Teórico-práctica | 50 | 100 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Estudio de casos | | |
| Visita | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas objetivas en cualquier formato (preguntas abiertas, cerradas,...) | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas de desarrollo | 0.0 | 0.0 |
| Informes | 0.0 | 0.0 |
| Recensiones bibliográficas | 0.0 | 0.0 |
| Portafolio | 0.0 | 0.0 |
| NIVEL 2: Producto, Alimentación y Nutrición | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 18 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 18 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |

| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|---|-------------------|---------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: Conocimiento del Producto Gastronómico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: Técnica y Tecnología del Proceso Culinario | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: Nutrición y Dietética | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: Proceso Creativo en Innovación Gastronómica | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |

| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|---|-------------------|---------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: Nuevos Modelos de Producción Alimentaria: Producto Tradicional, Producto de Calidad, Producto Gastronómico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: La Gastronomía de Vanguardia como Marca y Vehículo de Promoción | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| | | |

| | | |
|--|--------------|----|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - - 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. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| <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> | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG2 - Trabajar en equipo | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| 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. | | |
| CE12 - Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad. | | |
| CE6 - Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores. | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Trabajo tutelado | 75 | 50 |
| Trabajo autónomo | 75 | 10 |
| Teoría | 25 | 100 |
| Teórico-práctica | 50 | 100 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Estudio de casos | | |
| Visita | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas objetivas en cualquier formato (preguntas abiertas, cerradas,...) | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas de desarrollo | 0.0 | 0.0 |
| Informes | 0.0 | 0.0 |
| Recensiones bibliográficas | 0.0 | 0.0 |
| Portafolio | 0.0 | 0.0 |
| NIVEL 2: Aplicación y Transferencia de la Innovación | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| | | | |
|--|--------------------------|-------------------|----------------------------|
| ITALIANO | | OTRAS | |
| No | | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | | |
| NIVEL 3: Aplicación y Transferencia de la Innovación | | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 12 | | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | | ECTS Semestral 3 |
| | 12 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | | ECTS Semestral 6 |
| | | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | | ECTS Semestral 9 |
| | | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | | ECTS Semestral 12 |
| | | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | | |
| CASTELLANO | | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | | Sí | No |
| GALLEGO | | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | | No | Sí |
| FRANCÉS | | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | | No | No |
| ITALIANO | | OTRAS | |
| No | | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conocer la organización y el funcionamiento de las empresas de prácticas. • Conocer las funciones de los diferentes profesionales relacionados con el sector. • Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica en el desarrollo de innovaciones en las organizaciones del sector turístico. • Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales. • Desarrollar las actitudes necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión. • Vincular al alumno a la realidad empresarial del sector turístico. • Completar su formación teórica con la experiencia práctica en la aplicación y transferencia de soluciones y prácticas innovadoras. • Fomentar la observación y el análisis crítico. • Darse cuenta de los comportamientos que suponen carga ética y entrenar los principios recomendados en la carrera. • Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. • Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral. • Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. • Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales o multidisciplinares. | | | |
| 5.5.1.3 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. | | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | | |
| 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. Asimismo, 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".

El alumno es integrado en un contexto de aprendizaje ubicado en una empresa u organización turística real, ubicada en el Estado Español 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.

| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
|--|--------------------|--------------------|
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG2 - Trabajar en equipo | | |
| CG3 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| 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. | | |
| 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. | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Prácticas externas | 225 | 100 |
| Trabajo tutelado | 25 | 50 |
| Trabajo autónomo | 50 | 10 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |
| NIVEL 2: Metodologías y Técnicas de Investigación | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| Especialidad en Gestión de Destinos Turísticos Urbanos | | |
| Especialidad en Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural | | |
| Especialidad en Gestión del Patrimonio Culinario y Gastronómico | | |
| NIVEL 3: Metodología de la Investigación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Trabajo Fin de Grado / Máster | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

| NIVEL 3: Aplicación y Herramientas de la investigación | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Trabajo Fin de Grado / Máster | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 interpretar los) - 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. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>Las asignaturas están configuradas por los siguientes contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |

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).

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

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|-------------------------|-------|----------------|
| Prácticas con ordenador | 25 | 100 |
| Trabajo tutelado | 100 | 50 |
| Trabajo autónomo | 100 | 10 |
| Teoría | 50 | 100 |
| Teórico-práctica | 25 | 100 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases expositivas

Trabajo en grupo

Actividades de aplicación

Laboratorio de problemas

Ejercicios prácticos

Estudio de casos

Prácticas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas objetivas en cualquier formato (preguntas abiertas, cerradas,...) | 0.0 | 0.0 |
| Pruebas de desarrollo | 0.0 | 0.0 |
| Informes | 0.0 | 0.0 |
| Recensiones bibliográficas | 0.0 | 0.0 |
| Portafolio | 0.0 | 0.0 |

| NIVEL 2: Trabajo Final de Máster | | |
|---|-------------------------------|----------------------------|
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Trabajo Fin de Grado / Máster | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Trabajo Final de Máster | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Trabajo Fin de Grado / Máster | 12 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

En el Trabajo Final de máster con enfoque profesionalizador se trabajarán los siguientes contenidos:

- Relación entre las prácticas y los aprendizajes adquiridos en el máster.
- Enfoques metodológicos y práctica de innovación y mejora continua.
- Síntesis y conclusiones.
- Resumen bibliográfico.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

METODOLOGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

S e 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.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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.

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

CE5 - Conocer las políticas y los sistemas de organización más innovadores para una buena gobernanza que haga competitivos 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
| Trabajo tutelado | 50 | 50 |
| Trabajo autónomo | 250 | 10 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Elaboración de proyectos

Prácticas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Trabajos realizados por el estudiante | 0.0 | 0.0 |

6. PERSONAL ACADÉMICO

| 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
|--|---|---------|------------|---------|
| Universidad | Categoría | Total % | Doctores % | Horas % |
| Universidad de Barcelona | Profesor Titular de Escuela Universitaria | 100 | 100 | 100 |
| PERSONAL ACADÉMICO | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 1. | | | | |
| 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 2. | | | | |

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

| 8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS | | |
|--|--------------------|----------------------|
| TASA DE GRADUACIÓN % | TASA DE ABANDONO % | TASA DE EFICIENCIA % |
| 90 | 10 | 90 |
| CODIGO | TASA | VALOR % |
| 1 | Tasa de éxito | 95 |
| Justificación de los Indicadores Propuestos: | | |
| Ver Apartado 8: Anexo 1. | | |

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tiene establecido en su programa AUDIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales y que en el caso de la EUHT CETT-UB se desarrolla a partir del Departamento de Calidad del propio centro:

a) Resultados de aprendizaje

El Departamento de Calidad, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos respecto a sus diferentes titulaciones: como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia que se hacen llegar a los jefes de estudio de los másters correspondientes para su posterior análisis.

Anualmente la Coordinación de la formación de Postgrado hace un seguimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. También revisa las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación y define las acciones derivadas del seguimiento que se remiten a la Dirección del centro.

b) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro

El mismo Departamento remite al Director del Centro, los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.

Se elabora una memoria de seguimiento del conjunto de las formaciones del Centro junto con los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. En dicha memoria se contemplan aspectos tales como:

- En el caso del trabajo de fin de carrera cada titulación tendrá que disponer de los resultados de la evaluación.
- Prácticas externas: se dispone de una normativa para regular el proceso de aprendizaje práctico y analizar su calidad, donde los tutores de prácticas en la empresa i/o institución y el tutor interno, mediante un protocolo establecido evaluará la situación del estudiante y los progresos obtenidos, así como en función de los puntos débiles destacados se propondrán mejoras en el programa. Este feed-back también se extiende, al análisis de las encuestas realizadas y a la opinión expresada en las encuestas que mediarán la satisfacción del estudiante en las prácticas realizadas.
- El Consejo Asesor del Centro tienen entre sus funciones la de asesorar al centro sobre las competencias necesarias de los titulados que contratan y los resultados obtenidos en el mercado de trabajo, de acuerdo a sus experiencias de contratación.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

| | |
|--------|---|
| ENLACE | http://www.ub.edu/agenciaqualitat/sgcd1207.pdf |
|--------|---|

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

| 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN | |
|----------------------------------|------|
| CURSO DE INICIO | 2011 |
| Ver Apartado 10: Anexo 1. | |
| 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN | |

Este máster es de nueva creación y no requiere establecer ningún procedimiento de adaptación de estudiantes.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
|-------------------------------------|---------------|-----------------|--|
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| Gran Via de les Corts Catalanes 585 | 08007 | Barcelona | Barcelona |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| suportmaster@ub.edu | | 934035511 | Vicerectora de Docencia y Ordenación Académica |

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
|-------------------------------------|---------------|-----------------|--|
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| Gran Via de les Corts Catalanes 585 | 08007 | Barcelona | Barcelona |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| vr.docencia@ub.edu | | 934035511 | Vicerectora de Docencia y Ordenación Académica |

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título es también el solicitante

| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
|-------------------------------------|---------------|-----------------|--|
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| Gran Via de les Corts Catalanes 585 | 08007 | Barcelona | Barcelona |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| suportmaster@ub.edu | | 934035511 | Vicerectora de Docencia y Ordenación Académica |

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :JustificaciónCETT1207.pdf

HASH SHA1 :3A2DC797878F226FE46C1BE25A42C5CC9F672332

Código CSV :48420379574100514123404

Ver Fichero: JustificaciónCETT1207.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1.Sistemas información previa.pdf

HASH SHA1 :DE72705E8795C07802372F62108CC5EECA0DA323

Código CSV :45322366171595630206220

Ver Fichero: 4.1.Sistemas información previa.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :PLANIFICACIÓN CETT1207.pdf

HASH SHA1 :3F78D1160BDD6BDF0533B39FF563506FDEE1D45D

Código CSV :48420395479292355653117

Ver Fichero: PLANIFICACIÓN CETT1207.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :personalacademicottdefinitivo.pdf

HASH SHA1 :E808696954D6738D5CDB32B88CE1D0E7B029CD72

Código CSV :48420405571433648176664

Ver Fichero: personalacademicottdefinitivo.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2. Otros recursos humanos disponibles.pdf

HASH SHA1 :C1443227577273EA0FB9885ED47EEE12BD549C89

Código CSV :45458351674255161244237

Ver Fichero: 6.2. Otros recursos humanos disponibles.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1. Recursos materiales y servicios.pdf

HASH SHA1 :70E8EE42D8D2C682DF89DEC20D7327409D10973B

Código CSV :45322409968192974197494

Ver Fichero: 7.1. Recursos materiales y servicios.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1. Resultados previstos.pdf

HASH SHA1 :DB3B26C9ACF3576247C83ECACFF0FBDBB2B755CE

Código CSV :45458369471336420355995

Ver Fichero: 8.1. Resultados previstos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1. Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :0C513EE50E200B7FF95D974AE4AF0FA55B6FBA97

Código CSV :45458373519958899923499

Ver Fichero: 10.1. Calendario de implantación.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Delegació competència Rector en VR.pdf

HASH SHA1 :D04DF2BE6797F66530061C2F15708F84611FD6D7

Código CSV :298152417569548569006169

Ver Fichero: Delegació competència Rector en VR.pdf

