

Ensenyaments de Màster Universitari Aprovació de memòries de verificació

Consell de Govern de 24 de febrer de 2021

Centre	Ensenyament	CACG
CETT (Centre Adscrit)	MDF03 Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics	11 de febrer de 2021
	MDF04 Gastronomia Sostenible	11 de febrer de 2021
Facultat de Física	MD70D Ciència i Tecnologia Quàntiques / Quantum Science and Technology	11 de febrer de 2021
	MD70B EM de Física Nuclear / European Master in Nuclear Physics	11 de febrer de 2021

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Cuánticas / Quantum Science and Technology por la Universidad Autónoma de Barcelona; la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya	Nacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias	Física	

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
022	Universidad Autónoma de Barcelona
024	Universidad Politécnica de Catalunya

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
15	21	24

LISTADO DE ESPECIALIDADES

ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universidad Politécnica de Catalunya

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08032865	Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Telecomunicación
08071147	Instituto de Ciencias Fotónicas (ICFO)

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Telecomunicación

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA



Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
0	0	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3.2. Instituto de Ciencias Fotónicas (ICFO)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
0	0	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad Autónoma de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08033195	Facultad de Ciencias

1.3.2. Facultad de Ciencias

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
0	0	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08032968	Facultad de Física

1.3.2. Facultad de Física

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA



Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	35	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	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
CG3 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos
CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.
CG4 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad
CG2 - Ser capaz de comunicarse, realizar presentaciones, redactar artículos científicos y tecnológicos, en el campo del máster en inglés
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Emprendimiento e innovación. Conocer y entender los mecanismos en que se basa la investigación científica así como los mecanismos e instrumentos de transferencia de resultados entre los diferentes agentes socioeconómicos implicados en los procesos de I+D+i.
CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas
CT3 - Trabajo en equipo: Ser capaz de trabajar como miembro de un equipo interdisciplinar, ya sea como un miembro más o realizando tareas de dirección, con la finalidad de contribuir a desarrollar proyectos con pragmatismo y sentido de la responsabilidad, asumiendo compromisos teniendo en cuenta los recursos disponibles.
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Analizar y resolver problemas de física cuántica utilizando tanto métodos exactos como aproximados.
CE2 - Utilizar técnicas numéricas y de simulación para analizar y resolver problemas en física cuántica de muchos cuerpos.
CE3 - Identificar el sistema físico idóneo para la implementación de tecnologías cuánticas específicas.
CE4 - Diseñar y testear algoritmos susceptibles de ser utilizados en ordenadores cuánticos.
CE5 - Diseñar y analizar sensores utilizando propiedades cuánticas.
CE6 - Utilizar protocolos cuánticos para codificar y transmitir información de forma segura.
CE7 - Formular modelos teóricos y contrastar sus predicciones con información experimental.
CE8 - Aprender las técnicas más utilizadas en laboratorios de tecnologías cuánticas.
CE9 - Identificar problemas susceptibles de ser simulados o resueltos en ordenadores y simuladores cuánticos.
CE10 - Diseñar ordenadores cuánticos utilizando tecnologías existentes.
CE11 - Diseñar sistemas cuánticos susceptibles de ser utilizados como simuladores cuánticos.
CE12 - Conocer y saber utilizar la teoría de la información cuántica.
CE13 - Conocer y saber utilizar las teorías y modelos de la física de la materia condensada.
CE14 - Conocer y saber aplicar conceptos avanzados de la física cuántica a problemas multidisciplinares.



4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

TITULACIONES OFICIALES DE ACCESO
El acceso al máster se registrará por la regulación del artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. El proceso de admisión y selección, así como el requerimiento o no de complementos formativos, se registrará por lo establecido en las Normas reguladoras de los criterios de programación, de los planes de estudios y de la organización de los másteres universitarios de la UB, aprobadas por el Consejo de Gobierno el 2 de octubre de 2012. Para acceder al máster será necesario ser graduado/licenciado en Física, Ingeniería Física o equivalente. Los estudiantes con titulación distinta del grado de Física de 240 ECTS podrán cursar el máster sólo si poseen una sólida formación científica, con un nivel de conocimientos de matemáticas y física similar al de los graduados en Física. Dichos estudiantes deberán cursar los complementos de formación que la Comisión Coordinadora del Máster considere necesarios, hasta un máximo de 30 ECTS, para garantizar el aprovechamiento de los estudios
ÓRGANO DE ADMISIÓN
<p>Cláusula Segunda del convenio Para garantizar la coordinación de la oferta formativa y de asegurar la calidad del máster se crearán los siguientes órganos de gobierno y los mecanismos de coordinación del máster universitario:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Coordinador/a general del máster, que será el responsable interno del máster designado por universidad coordinadora.2. Responsable/a interno/a del máster para cada una de las universidades, que se designa de acuerdo con los mecanismos establecidos por cada universidad.3. Comisión de coordinación del máster, integrada por el mismo número de representantes de cada universidad, entre los cuales estarán el coordinador/a general y los coordinadores internos de cada universidad. Es el órgano responsable del desarrollo del programa. <p>(...) Las funciones de los diferentes órganos de gobierno del máster son las siguientes: (...) C. Comisión de coordinación del máster: a) Asume el establecimiento de criterios de admisión y selección de estudiantes, el proceso de selección y la evaluación de aprendizajes previos, o, alternativamente, acuerda la creación de una subcomisión de acceso que asuma estas funciones, de acuerdo con lo que esté establecido en la memoria de verificación del máster. b) Se dispondrá de las candidaturas para la admisión y la selección de estudiantes y responsable de los sistemas de reclamación. c) En el proceso de admisión, analiza las propuestas de los responsables internos de cada universidad y decide el conjunto de alumnado admitido, a través de la subcomisión de acceso, si es el caso. d) Desarrolla un protocolo y un plan para distribuir y publicitar el máster. e) Informa sobre las condiciones del convenio de colaboración. f) (sólo si el máster tiene optatividad) Fija la oferta anual de asignaturas del máster a partir de las propuestas de los responsables internos de cada universidad. g) Es responsable del funcionamiento general del programa y de la asignación de prácticas, así como de estimular y coordinar la movilidad y de analizar los resultados que garantizan la calidad del máster. h) Elabora el plan de usos e infraestructuras y servicios compartidos que potencie el rendimiento del estudiante, de aulas, de espacios docentes, etc.. i) A través del análisis de los puntos débiles y de las potencialidades del máster, plantea propuestas de mejora y establece los mecanismos para hacer un seguimiento de la implantación. j) Establece la periodicidad de sus reuniones y el sistema de toma de decisiones para llegar a los acuerdos correspondientes, y crea las subcomisiones o comisiones específicas que considere oportunas. k) Vela por el correcto desarrollo de las obligaciones, los derechos y los compromisos derivados del contenido del convenio, y resuelve las dudas que puedan plantearse en la interpretación y la ejecución de los acuerdos. l) Decide sobre los aspectos docentes que no estén regulados por las disposiciones legales o por las normativas de las universidades. m) Promueve todas las actividades conjuntas que potencien el carácter interuniversitario del máster. En el caso de títulos impartidos en centros adscritos a la universidad, el delegado de la UB en el centro adscrito verifica la aplicación de los requisitos de acceso y de los procedimientos de selección de los estudiantes (artículo 12.2 de la Normativa para la adscripción y la desadscripción de centros docentes de enseñanza superior a la Universitat de Barcelona).</p>
REQUISITOS DE ADMISIÓN Y CRITERIOS DE SELECCIÓN
Requisitos de admisión: Para acceder al máster será necesario ser graduado/licenciado en Física, Ingeniería Física o equivalentes de otros países. Será requisito obligatorio el poseer un nivel mínimo B2 del marco común europeo de referencia de Inglés, o equivalente. Criterios de selección: Serán valorados como méritos preferentes de los currículos: a) Expediente académico (50%) b) Currículum (20%), destacando premios, experiencia internacional, experiencia investigadora c) Nivel de Inglés superior al nivel mínimo exigido (B2) con certificado oficial (10%) d) Carta de motivación (20%), valorando el encaje dentro del máster.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La UB, desde cada uno de sus centros, realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el Servicio de Atención al Estudiante (SAE).

Estas actividades y programas están enmarcados en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada titulación, donde se especifican los objetivos y la organización de la acción tutorial.

Cada Máster elabora su Plan de Acción Tutorial (PAT) en el que tiene que incluir como mínimo:

- a) Análisis del contexto y de las necesidades del máster
- b) Objetivos del PAT.
- c) Actividades o acciones que se desarrollarán, indicando un calendario orientativo y las personas responsables.
- d) Organización del PAT
- e) Seguimiento y evaluación del PAT

Las acciones que incluye el plan de acción tutorial son:

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- a) Actividades de presentación del máster.
- b) Colaboración en actividades de acogida para los estudiantes de programas de movilidad matriculados en la UB.
- c) Colaboración con los coordinadores de programas de movilidad.



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 (programas Erasmus, o equivalentes), becas, prácticas, 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 SAE relacionados con la inserción laboral y la bolsa de trabajo.
- c) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, especialmente respecto a su inserción profesional y a la continuidad de los estudios.

Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos (estudiantes con discapacidad, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite etc...) y acciones dirigidas específicamente a informar y dar apoyo a estudiantes extranjeros.

Otras consideraciones a tener en cuenta y que se incluyen en el documento del plan de acción tutorial hacen referencia a las funciones de los coordinadores del PAT, al alcance de las acciones tutoriales, a las figuras de los tutores para la atención personalizada a los estudiantes, y al seguimiento y evaluación del plan.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE AL CENTRO

Las acciones de apoyo y orientación de los estudiantes de la Facultat de Física se organizan conforme a lo establecido en los "Procediments específics de la Facultat de Física per a l'assegurament de la qualitat" (PEQ 5744 050. Orientació a l'estudiant),

<http://www.ub.edu/fisica/org/qualitat/procediment/PEQ%205744%20050.pdf>

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	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

NORMAS PARA EL RECONOCIMIENTO Y PARA LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LAS ENSEÑANZAS OFICIALES DE MÁSTER UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA (Aprobadas por el Consejo de Gobierno de 7 de febrero de 2012)

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidas por las universidades españolas en todo el territorio estatal (modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio), establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas el fomento de la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. Resulta, por tanto, imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos, en el que los créditos cursados previamente sean reconocidos e incorporados al expediente del estudiante.



En este sentido, estas normas pretenden regular el procedimiento y los criterios que se deberán aplicar en la Universidad de Barcelona, respetando la legislación vigente.

1. El reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos es la aceptación por parte de la Universidad de Barcelona de la formación o experiencia profesional que figura a continuación, y que se computa en el expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando al efecto de la obtención de un título oficial.

En ningún caso se reconocerán los créditos correspondientes al trabajo final de máster.

Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento

a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad, computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales pueden ser reconocidos por créditos del título de máster, excepto los créditos correspondientes al trabajo final de máster, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos adquiridos.

b) Los créditos cursados en enseñanzas superiores conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6 / 2001 de Universidades.

c) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se podrán reconocer, basándose en otros títulos y en la experiencia profesional apartados b i c), no podrá ser superior, en conjunto, al 15 % de los créditos del plan de estudios que el estudiante está cursando.

Únicamente se podrá reconocer un porcentaje superior al 15 %, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real Decreto 861/2010.

En cumplimiento del acuerdo del Consejo de Universidades de 6 de julio de 2010 sobre Formación Continua, que también fue aprobado por la Conferencia General de Política Universitaria de 7 de julio de 2010, y teniendo en cuenta el artículo 6.4. del RD 861/2010, de 3 de julio, por el cual se modifica el RD 1393/2007, de 28 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en el que se contempla la posibilidad de reconocimiento de créditos en másteres oficiales del 15% de la totalidad de los créditos que constituyen el plan de estudios a partir de la experiencia previa y de los estudios cursados en titulaciones no, la Universidad de Barcelona reglamentará al amparo de las nuevas disposiciones ministeriales o indicaciones del Consejo de Universidades un reconocimiento más amplio y flexible de los créditos cursados en titulaciones propias de manera que el alumno pueda continuar estudios a nivel de máster en los programas en los que sea posible según el grado de competencias adquiridas. Se establecerán los acuerdos necesarios entre universidades para este reconocimiento.

2. Criterios para la resolución del reconocimiento

El reconocimiento se llevará a cabo valorando la adecuación de competencias y contenidos de las materias y las asignaturas que ha superado el estudiante en relación con las materias y las asignaturas definidas en el plan de estudios del título de máster al que accede.

En el caso de resolver el reconocimiento por créditos parciales de materias del título de máster, la resolución deberá incluir la relación de asignaturas que deberá cursar el estudiante para completar los créditos que establece la titulación para obtener el título.



Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, que no hayan sido objeto de reconocimiento, se transferirán al expediente académico del estudiante, siempre que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

No se transferirán al nuevo expediente académico del estudiante los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales previas que no han conducido a obtener un título cuando la persona interesada manifieste previamente la voluntad de simultanear las enseñanzas.

3. La transferencia de créditos

La transferencia de créditos consiste en incluir, en todos los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas que ha seguido el estudiante, los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial y que no hayan sido objeto de reconocimiento.

4. Efectos académicos

Todos los créditos que haya obtenido el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del título correspondiente, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el suplemento europeo al título (SET).

Los créditos reconocidos a partir de asignaturas de estudios oficiales o de estudios propios que se hayan extinguido por la implantación del título oficial se tendrán en cuenta para computar los créditos que debe superar el estudiante para obtener el título oficial. Únicamente los créditos superados en el título oficial y los reconocidos se computarán para calcular la media del expediente académico del estudiante.

Los créditos transferidos no se tendrán en cuenta a efectos de computar créditos que hay que superar para obtener el título oficial ni de calcular la media del expediente académico del estudiante.

5. Reconocimiento y transferencia de créditos en másteres interuniversitarios

En el caso de másteres interuniversitarios en los que se expida un título conjunto, serán de aplicación las normas de la universidad coordinadora.

En los másteres interuniversitarios con presencia de universidades extranjeras, en el que cada universidad expida su título, serán de aplicación las normas de la universidad en la que el estudiante esté matriculado y expida el título. En tal caso, la comisión de coordinación debe elaborar un informe de este reconocimiento o transferencia.

Disposición derogatoria

Estas normas derogan la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Barcelona, aprobada anteriormente, el anexo a dicha normativa y cualquier otra normativa relacionada con el reconocimiento y con la transferencia de créditos en los títulos oficiales de máster universitario de igual o inferior rango que se oponga.

Entrada en vigor

La presente normativa entrará en vigor a partir del momento de su aprobación.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

En el caso de estudiantes con titulación de acceso de Ingeniería Física, o procedentes de otros países con grados de 180 ECTS, la Comisión Coordinadora del Máster analizará el currículum académico del candidato y, cuando pro-



ceda, ofrecerá los complementos de formación necesarios para poder seguir con normalidad las materias del máster.

Los complementos de formación, que no superarán los 30 ECTS, consistirán en asignaturas obligatorias del grado de Física:

- Mecánica cuántica (6 ECTS)
- Física estadística (6 ECTS)
- Física atómica y radiación (6 ECTS)
- Física nuclear y de partículas (6 ECTS)
- Fenómenos colectivos y transiciones de fase (6 ECTS)
- Física del estado sólido (6 ECTS)

A los estudiantes procedentes de otros países, que accedan con grados de Física de 180 ECTS y que deseen cursar posteriormente un programa de doctorado, la Comisión Coordinadora del Máster les ofrecerá la posibilidad de cursar créditos adicionales para completar los 300 ECTS necesarios para acceder a los estudios de doctorado. Estos créditos podrán ser tanto de grado como de máster.



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Teórico-práctica: clases magistrales, clases de ejercicios, ejemplos de aplicación, etc. con presencialidad del 100% por parte del profesor.		
Trabajo tutelado: realización de ejercicios, proyectos y otros trabajos asignados al estudiante bajo la supervisión del profesor con una presencialidad del 20%.		
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).		
Prácticas de ordenador: realización de prácticas de ordenador por parte del estudiante con la supervisión del profesor.		
Prácticas de laboratorio: realización de prácticas de laboratorio por parte del estudiante con la supervisión del profesor.		
Visitas a empresas o laboratorios por parte de estudiantes, con la finalidad de adquirir conocimientos prácticos relacionados con la temática de la materia.		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: En las clases magistrales se exponen los contenidos de la asignatura de forma oral por parte de un profesor o profesora sin la participación activa del alumnado.		
Clases expositivas: En las clases expositivas uno o más estudiantes presentan de forma oral un tema o trabajo, preparado previamente, delante del resto de compañeros del grupo.		
Conferencias: Exposición pública sobre un tema de carácter científico-técnico llevada a cabo por una persona experta en un punto o puntos concretos del programa de una materia.		
Trabajo en grupo: Actividad de aprendizaje que se tiene que hacer mediante la colaboración entre los miembros de un grupo.		
Trabajo escrito: Actividad consistente en la presentación de un documento escrito.		
Resolución de problemas: En la actividad de resolución de problemas, el profesorado presenta un ejercicio/problema que el alumnado debe resolver, ya sea trabajando individualmente, o en equipo.		
Ejercicios prácticos: la actividad basada en los ejercicios prácticos consiste en la formulación, análisis, resolución o debate de un problema relacionado con la temática de la asignatura. Dicha actividad tiene como objetivo el aprendizaje mediante la práctica de conocimientos o habilidades programados.		
Búsqueda de información: La búsqueda de información, organizada de manera activa por parte del alumnado, permite la adquisición de conocimientos de forma directa pero también la adquisición de habilidades y actitudes relacionadas con la obtención de información.		
Elaboración de proyectos: Metodología de enseñanza activa que promueve el aprendizaje a partir de la realización de un proyecto: idea, diseño, planificación, desarrollo y evaluación del proyecto.		
Prácticas: Permiten aplicar y configurar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto concreto.		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas escritas: examen, cuestionarios (de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero/falso, de emparejamiento), actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.		
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puestas en común, exposiciones.		
Trabajos realizados por el estudiante.		
Informe del tutor académico o del tutor en la empresa o centro de prácticas.		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Conceptos básicos cuánticos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
18	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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Mecánica cuántica avanzada		
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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Física de la materia condensada		
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
No	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Teoría de la información cuántica		
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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Temas candentes y habilidades transversales		
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
No	No	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 los fundamentos de mecánica cuántica • Capacidad para obtener resultados en teoría de perturbaciones • Entender el formalismo de segunda cuantización • Capacidad para aplicar simetrías a problemas cuánticos • Conocer las bases de la física de estado sólido • Entender las bases de la superfluidez y la superconductividad • Identificar las propiedades topológicas en sistemas cuánticos • Entender la relevancia de la dimensionalidad en las propiedades cuánticas • Saber las bases de la información cuántica • Entender los conceptos de teoría de la información cuántica • Identificar protocolos de correcciones de errores en computación cuántica • Saber los algoritmos paradigmáticos de la comunicación cuántica • Saber redactar un artículo científico • Discutir la redacción de una aplicación de financiación. • Identificar un proyecto científico acorde a sus intereses. • Conocer a los investigadores de prestigio locales y científicos internacionales • Conocer las áreas de investigación de frontera actuales • Identificar buenas prácticas para ser un buen científico • Discutir y aprender sobre los desafíos actuales de la investigación científica • Obtener capacidades transversales básicas necesarias para desarrollar una carrera científica: capacidad de comunicación, gestión del tiempo y de proyectos, comunicación científica (poster, artículo, charla) 	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>Mecánica cuántica avanzada,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Teoría de perturbaciones 2) Teoría de dispersión a bajas energías 3) Simetrías 4) Segunda cuantización 5) Bosones interactuantes 6) Fermiones libres <p>Física de la materia condensada</p> <ol style="list-style-type: none"> 7) Estructuras periódicas: cristales, teorema de Bloch, gas de electrones libre, modelos de Hubbard, fonones 8) Fenómenos de transporte 9) Superconductividad y Superfluidez 10) Sistemas de baja dimensionalidad 11) Sistemas magnéticos 12) Materia topológica, sin interacción, modelo SSH, Efecto Hall cuántico, aislantes de Chern 	



Teoría de la información cuántica,

- 13) Principios básicos de la mecánica cuántica, espacios de Hilbert, etc
- 14) Estados, canales, medidas y super canales. El qubit.
- 15) Distinguibilidad y medida de estados y canales
- 16) Protocolos de comunicación básicos: teleportación cuántica, codificación densa, distribución de claves cuántica, teorema de Bell.
- 17) Teoría de entrelazamiento: transformación de estados de un disparo y asintóticos, criterios de entrelazamiento y medidas de entrelazamiento.
- 18) Bases de la teoría de la información clásica y cuántica
- 19) Conceptos básicos de computación y corrección de errores cuánticos

Temas candentes y habilidades transversales

- 20) Seminarios de investigación
- 21) Sesiones de discusión de artículos
- 22) Herramientas de comunicación
- 23) Elementos de gestión de grupos
- 24) Organización de proyectos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta materia obligatoria cubre todos los aspectos avanzados de la física cuántica, la física del estado sólido y la teoría de la información cuántica. Asimismo proporciona una visión del estado del arte en el campo de la Ciencia y Tecnología cuántica.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.

CG4 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

CG2 - Ser capaz de comunicarse, realizar presentaciones, redactar artículos científicos y tecnológicos, en el campo del máster en inglés

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

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Emprendimiento e innovación. Conocer y entender los mecanismos en que se basa la investigación científica así como los mecanismos e instrumentos de transferencia de resultados entre los diferentes agentes socioeconómicos implicados en los procesos de I+D+i.

CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Analizar y resolver problemas de física cuántica utilizando tanto métodos exactos como aproximados.

CE3 - Identificar el sistema físico idóneo para la implementación de tecnologías cuánticas específicas.

CE7 - Formular modelos teóricos y contrastar sus predicciones con información experimental.

CE12 - Conocer y saber utilizar la teoría de la información cuántica.



CE13 - Conocer y saber utilizar las teorías y modelos de la física de la materia condensada.		
CE14 - Conocer y saber aplicar conceptos avanzados de la física cuántica a problemas multidisciplinares.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctica: clases magistrales, clases de ejercicios, ejemplos de aplicación, etc. con presencialidad del 100% por parte del profesor.	125	100
Trabajo tutelado: realización de ejercicios, proyectos y otros trabajos asignados al estudiante bajo la supervisión del profesor con una presencialidad del 20%.	50	20
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).	350	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: En las clases magistrales se exponen los contenidos de la asignatura de forma oral por parte de un profesor o profesora sin la participación activa del alumnado.		
Clases expositivas: En las clases expositivas uno o más estudiantes presentan de forma oral un tema o trabajo, preparado previamente, delante del resto de compañeros del grupo.		
Conferencias: Exposición pública sobre un tema de carácter científico-técnico llevada a cabo por una persona experta en un punto o puntos concretos del programa de una materia.		
Trabajo escrito: Actividad consistente en la presentación de un documento escrito.		
Resolución de problemas: En la actividad de resolución de problemas, el profesorado presenta un ejercicio/problema que el alumnado debe resolver, ya sea trabajando individualmente, o en equipo.		
Ejercicios prácticos: la actividad basada en los ejercicios prácticos consiste en la formulación, análisis, resolución o debate de un problema relacionado con la temática de la asignatura. Dicha actividad tiene como objetivo el aprendizaje mediante la práctica de conocimientos o habilidades programados.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios (de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero/falso, de emparejamiento), actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	0.0	100.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puestas en común, exposiciones.	0.0	50.0
Trabajos realizados por el estudiante.	0.0	50.0
NIVEL 2: Prácticas / Proyecto de investigación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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
No	No	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: Prácticas / Proyecto de Investigación		
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
No	No	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"> • Saber desarrollar un proyecto en un entorno profesional • Aprender a argumentar los resultados en reuniones de grupo • Identificar el tipo de entorno laboral que más se ajuste a sus intereses • Aprender a comunicar resultados 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Listamos los contenidos en dos modalidades:</p> <p>Desarrollo de un proyecto en empresas relacionadas con las tecnologías cuánticas</p> <p>Desarrollo de un proyecto en un grupo de investigación</p>		



5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las prácticas se desarrollarán al amparo de un convenio escrito siguiendo el modelo utilizado por la asignatura de Prácticas de Empresa del grado de Física. El modelo es el siguiente,

Modelo de Convenio

PARTES

De una parte, el Sr. / la Sra. [DEGA/DIRECTOR], como [CARREC DEGA/DIRECTOR] de la [NOM CENTRE], con NIF [NIF CENTRE], ubicada en [ADRECA CENTRE], de [POBLACIO CENTRE], con el código postal [CP CENTRE] y teléfono [TELEFON CENTRE], y por delegación del rector de esta Universidad;

Y de la otra, el Sr. / la Sra. [REPRESENTANT ENTITAT], como [CARREC REPRESENTANT ENTITAT] de [NOM ENTITAT], con NIF [NIF ENTITAT], ubicada en [ADRECA ENTITAT], de [POBLACIO ENTITAT], con el código postal [CP ENTITAT] y teléfono [TELEFON ENTITAT]; aprueban los siguientes,

ACUERDOS

1. El objeto de este convenio es el desarrollo de prácticas académicas externas de estudiantes (a partir de ahora prácticas de estudiantes) de la Universitat de Barcelona (a partir de ahora UB), a través de entidades colaboradoras, por ejemplo empresas, instituciones y entidades públicas y privadas (a partir de ahora empresas e instituciones).
2. Este convenio está reglamentado por el RD 592/2014, de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios, por el RD 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen general de la Seguridad Social de las personas que participan en programas de formación; por el RD-Ley 8/2014, de 4 de julio, de aprobación de medidas urgentes para el crecimiento, la competitividad y la eficiencia, y por la Normativa de prácticas académicas externas de estudiantes de la Universitat de Barcelona.
3. La colaboración de este convenio se concreta en un proyecto formativo por estudiante, que ha de constar como documento anexo. Se pueden desarrollar tantos proyectos formativos de prácticas como se acuerden entre la UB y las empresas e instituciones.
4. El proyecto formativo ha de ser verificado y firmado por los responsables de las prácticas de estudiantes de cada parte signataria de este convenio, y por el estudiante. Además, cada parte signataria de este convenio se compromete a nombrar a los tutores del estudiante, los cuales se responsabilizarán de garantizar la actividad educativa objeto de este acuerdo, y también de proteger los derechos y deberes señalados en la Normativa de prácticas de los estudiantes de la UB.
5. El proyecto formativo recoge la información y el tratamiento de la protección de datos de carácter personal del estudiante, y del acuerdo de confidencialidad entre la empresa o institución signataria de este convenio, y el estudiante.
6. La valoración del resultado del periodo de prácticas del estudiante ha de determinarlo conjuntamente la UB y las empresas e instituciones, de acuerdo con la Normativa de prácticas de estudiantes de la UB. Por lo que respecta a la

valoración estrictamente académica de las prácticas de los estudiantes implicados en este convenio, es competencia exclusiva de la UB.

7. La realización de las prácticas en ningún caso produce obligaciones propias de un contrato laboral entre los estudiantes y las empresas o instituciones.
8. Cualquier eventualidad de accidente ha de tratarse bajo el régimen del seguro escolar obligatorio para los estudiantes menores de 28 años, aunque el seguro cubre todo el año en que el estudiante cumple esta edad, y si son mayores, a través del seguro de accidentes correspondiente, el cual debe ser formalizado por el estudiante. La Universitat de Barcelona tiene contratada una póliza de responsabilidad civil que cubre cualquier riesgo de daños a terceros derivados de las prácticas del estudiante. No se aplica el régimen del seguro de las leyes laborales, ya que no existe ningún contrato laboral, excepto en los casos en que los estudiantes estén dados de alta en el Régimen de la Seguridad Social por parte de la empresa, según la cláusula 9 de este convenio.
9. Este convenio puede prever la aportación por parte de las empresas e instituciones de una cantidad económica o en especie al estudiante en concepto de ayuda o bolsa de estudio. En caso que así se acuerde, se ha de especificar el importe en el proyecto formativo individual del estudiante, anexo a este convenio. En el caso de que el estudiante reciba una remuneración en concepto de ayuda o bolsa de estudios, la empresa deberá darlo de alta y baja en la Seguridad Social, así como liquidar las cotizaciones ante la Tesorería de la Seguridad Social, según las normas previstas, el RD 1493/2011, de 24 de octubre, y el RD-Ley 8/2014, de 4 de julio.
10. Este convenio puede prever la aportación por parte de las empresas e instituciones de una cantidad económica a la UB, en concepto de gestión y formalización del programa de prácticas. En caso que así se acuerde, se ha de especificar el importe en el proyecto formativo individual del estudiante, anexo a este convenio.
11. Las dos partes signatarias de este convenio se comprometen a cumplir el régimen de permisos del estudiante, en los términos establecidos en la Normativa de prácticas de estudiantes de la Universitat de Barcelona.
12. El estudiante tiene derecho a la propiedad intelectual e industrial de las tareas, investigaciones llevadas a cabo, o de los resultados obtenidos en los términos establecidos en la legislación reguladora de la materia.
13. A petición de los tutores de la empresa o institución, la UB ha de reconocer las tareas de tutoría realizadas de acuerdo con la Normativa de prácticas de estudiantes de la UB.



14. En el caso de eventuales conflictos derivados de las prácticas de los estudiantes, los tutores, y en última instancia las partes signatarias de este convenio, han de intervenir para encontrar soluciones para el buen desarrollo de las prácticas.
15. Este convenio tiene una duración de cuatro años, y antes de su finalización se podrá acordar una prórroga de hasta cuatro años o la extinción.
16. El proyecto formativo anexo a este convenio tiene la vigencia según el periodo de prácticas acordado, y se puede rescindir anticipadamente según las causas previstas en la Normativa de prácticas de estudiantes de la UB, y por la legislación vigente.

En prueba de conformidad, las partes interesadas firman este convenio en el lugar y en la fecha indicados a continuación.
Barcelona, [DATA SIGNATURA]

Evaluación de la asignatura:

Para evaluar la asignatura es obligatorio que el estudiante haya hecho las prácticas bajo la cobertura legal de un convenio Universidad-Empresa firmado entre el coordinador del máster y la empresa.

El estudiante tendrá que aportar la documentación siguiente:

- Copia del convenio bajo el cual se han realizado las prácticas
- Informe del tutor de la empresa en que se valoren las tareas realizadas y donde se verifique que se han cumplido los terminos expuestos en el convenio, en particular la duración total de las prácticas y las horas de trabajo del estudiant y en el que se haga una valoración razonada de la labor realizada por el estudiant.
- Informe del estudiante, con el visto bueno del tutor de la empresa.

La normativa de prácticas de la Universidad de Barcelona se puede consultar en el siguiente enlace:

http://www.ub.edu/feinaub/docs/normativa_practiques_2012.pdf

Empresas e instituciones con las que se prevé establecer acuerdos para la realización de prácticas:

- IBM
- Dwave
- Qilimanjaro
- Metempsy
- Keysight Technologies
- Quside
- Grupo AIA
- Everis
- Telefónica I+D
- ICN2

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.

CG4 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

CG2 - Ser capaz de comunicarse, realizar presentaciones, redactar artículos científicos y tecnológicos, en el campo del máster en inglés

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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Emprendimiento e innovación. Conocer y entender los mecanismos en que se basa la investigación científica así como los mecanismos e instrumentos de transferencia de resultados entre los diferentes agentes socioeconómicos implicados en los procesos de I+D+i.		
CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas		
CT3 - Trabajo en equipo: Ser capaz de trabajar como miembro de un equipo interdisciplinar, ya sea como un miembro más o realizando tareas de dirección, con la finalidad de contribuir a desarrollar proyectos con pragmatismo y sentido de la responsabilidad, asumiendo compromisos teniendo en cuenta los recursos disponibles.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Identificar el sistema físico idóneo para la implementación de tecnologías cuánticas específicas.		
CE7 - Formular modelos teóricos y contrastar sus predicciones con información experimental.		
CE8 - Aprender las técnicas más utilizadas en laboratorios de tecnologías cuánticas.		
CE9 - Identificar problemas susceptibles de ser simulados o resueltos en ordenadores y simuladores cuánticos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo tutelado: realización de ejercicios, proyectos y otros trabajos asignados al estudiante bajo la supervisión del profesor con una presencialidad del 20%.	25	100
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).	125	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Ejercicios prácticos: la actividad basada en los ejercicios prácticos consiste en la formulación, análisis, resolución o debate de un problema relacionado con la temática de la asignatura. Dicha actividad tiene como objetivo el aprendizaje mediante la práctica de conocimientos o habilidades programados.		
Prácticas: Permiten aplicar y configurar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto concreto.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos realizados por el estudiante.	50.0	100.0
Informe del tutor académico o del tutor en la empresa o centro de prácticas.	0.0	50.0
NIVEL 2: Teoría cuántica		
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
No	No	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: Teoría cuántica de la información avanzada		
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
No	No	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: Comunicaciones y criptografía cuánticas		
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
No	No	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: Teoría cuántica de campos		
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
No	No	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: Simuladores cuánticos		
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



No	No	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: Inferencia estadística cuántica		
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
No	No	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		
<p>Conocer los fundamentos del encriptado cuántico</p> <p>Entender lo mecanismos de comunicación cuántica</p> <p>Saber la utilidad de la generación cuántica de números aleatorios</p> <p>Entender la cuantización canónica</p> <p>Identificar simetrías y aplicar el teorema de Noether</p> <p>Entender las diferencias entre la inferencia clásica y cuántica</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Teoría de la información cuántica avanzada,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Protocolos avanzados como la fusión, la redistribución y la compresión de estados cuánticos 2. Capacidades de canal: Capacidades privadas, cuánticas, clásicas; capacidad asistida 		



3. Capacidades (recursos gratuitos como el entrelazamiento, correlación sin señales o canales laterales simétricos); identificación
4. Puntos de vista de un solo uso y asintóticos: entropías min y max, Rentropías de Renyi y entropías relativas, propiedades de equiparación asintóticas; teoremas conversos fuertes
5. Corrección de errores y capacidades de error-cero

Comunicaciones y criptografía cuánticas,

1. Protocolos de encriptación cuánticos
2. Preparación y medida frente a protocolos basados en entrelazamiento
3. Ataques y tests de seguridad
4. Distribución de claves cuánticas utilizando sistemas de variables continuas
5. Implementaciones
6. Hackeo cuántico
7. Protocolos independientes de dispositivo
8. Generación cuántica de números aleatorios
9. Comunicación cuántica a largas distancias

Teoría cuántica de campos,

1. Elementos bases de relatividad especial y grupo de Lorentz (repaso)
2. Construcción de las representaciones del grupo de Lorentz, escalar, Dirac, Vectorial
3. Cuantización canónica y construcción de los operadores de campo Hamiltoniano/Lagrangiano libres y teorema de Noether
4. Elementos de teoría interactuante: # # 4 and QED

Simuladores cuánticos,

1. Plataformas para la simulación cuántica
2. Redes ópticas
3. Campos de gauge artificiales
4. Óptica atómica

Inferencia estadística cuántica,

1. Discriminación de estados con una sola medida. Prueba de hipótesis con y sin márgenes de error.
2. Tasas de error asintóticas. La cota de Chernoff y el lemma Stein cuánticos. Extensión a múltiples hipótesis.
3. Estimación de parámetros. Formulación bayesianas y puntual. La cota Cramer-Rao cuántica. Metrología, estimación de estados y tomografía cuántica.
4. Discriminación de canales. Super-mapas cuánticos.
5. Tareas de inferencia con restricciones: estrategias locales, adaptativas y asistidas por entrelazamiento

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta materia cubre los desarrollos formales teóricos de la mecánica cuántica así como desarrollos formales de otras disciplinas afines con relación directa con la Ciencia y Tecnología cuántica. Todas las asignaturas se pueden cursar de manera independiente.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES



CG3 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos		
CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar y resolver problemas de física cuántica utilizando tanto métodos exactos como aproximados.		
CE3 - Identificar el sistema físico idóneo para la implementación de tecnologías cuánticas específicas.		
CE4 - Diseñar y testear algoritmos susceptibles de ser utilizados en ordenadores cuánticos.		
CE5 - Diseñar y analizar sensores utilizando propiedades cuánticas.		
CE6 - Utilizar protocolos cuánticos para codificar y transmitir información de forma segura.		
CE7 - Formular modelos teóricos y contrastar sus predicciones con información experimental.		
CE12 - Conocer y saber utilizar la teoría de la información cuántica.		
CE14 - Conocer y saber aplicar conceptos avanzados de la física cuántica a problemas multidisciplinares.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctica: clases magistrales, clases de ejercicios, ejemplos de aplicación, etc. con presencialidad del 100% por parte del profesor.	100	100
Trabajo tutelado: realización de ejercicios, proyectos y otros trabajos asignados al estudiante bajo la supervisión del profesor con una presencialidad del 20%.	25	20
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).	250	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: En las clases magistrales se exponen los contenidos de la asignatura de forma oral por parte de un profesor o profesora sin la participación activa del alumnado.		
Clases expositivas: En las clases expositivas uno o más estudiantes presentan de forma oral un tema o trabajo, preparado previamente, delante del resto de compañeros del grupo.		
Trabajo escrito: Actividad consistente en la presentación de un documento escrito.		
Resolución de problemas: En la actividad de resolución de problemas, el profesorado presenta un ejercicio/problema que el alumnado debe resolver, ya sea trabajando individualmente, o en equipo.		
Ejercicios prácticos: la actividad basada en los ejercicios prácticos consiste en la formulación, análisis, resolución o debate de un problema relacionado con la temática de la asignatura. Dicha actividad tiene como objetivo el aprendizaje mediante la práctica de conocimientos o habilidades programados.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios (de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero/falso, de emparejamiento), actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	0.0	100.0



Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puestas en común, exposiciones.	0.0	50.0
Trabajos realizados por el estudiante.	0.0	50.0
NIVEL 2: Software cuántico		
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
No	No	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: Redes tensoriales		
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
No	No	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: Métodos de Montecarlo		
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
No	No	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: Computación cuántica		
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
No	No	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: Aprendizaje automático para sistemas clásicos y cuánticos		
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
No	No	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: Técnicas de simulación de estado sólido		
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
No	No	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

- Conocer los principales métodos numéricos de simulación y computación cuánticas
- Entender los fundamentos de las redes tensoriales
- Aprender técnicas de supercomputación para simular ordenadores cuánticos
- Identificar métodos de Monte Carlo adecuados y conocer su implementación
- Entender las posibilidades de las técnicas de machine learning y su aplicación a problemas cuánticos

5.5.1.3 CONTENIDOS

Redes tensoriales,

1. Introducción y teoremas fundamentales
2. Entrelazamiento en sistemas cuánticos de muchos cuerpos
3. Grupo de renormalización
4. Versiones variacionales de los algoritmos
5. Sistemas fuera del equilibrio

Métodos de Monte Carlo

1. Generación de números aleatorios
2. Integración multidimensional
3. Algoritmo de Metropolis
4. Métodos de optimización
5. Monte Carlo variacional
6. "Diffusion Monte Carlo"
7. Introducción al "Path Integral Monte Carlo"

Computación cuántica

1. Computación clásica
2. Introducción a la computación cuántica.
3. Algoritmos cuánticos y clases de complejidad
4. Sistemas pequeños con ruido. Arquitecturas híbridas
5. Simulación de circuitos cuánticos en dispositivos clásicos. Supercomputación
6. Computación cuántica con redes de tensores.

Aprendizaje automático para sistemas clásicos y cuánticos.

1. Métodos básicos para datos clásicos
2. Machine learning cuántico

Técnicas de simulación de estado sólido

1. Introducción a las técnicas de muchos cuerpos



2. Estructura de bandas, teoría del funcional de la densidad, modelo de "tight binding"
3. Simulación de transporte cuántico.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta materia cubre todos los aspectos relacionados con la modelización y simulación numérica de modelos y sistemas cuánticos así como la elaboración de lenguajes de programación para computadores y simuladores cuánticos. La materia se compone de asignaturas con una componente computacional importante. Todas las asignaturas se pueden cursar de manera independiente.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.

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

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Analizar y resolver problemas de física cuántica utilizando tanto métodos exactos como aproximados.

CE2 - Utilizar técnicas numéricas y de simulación para analizar y resolver problemas en física cuántica de muchos cuerpos.

CE4 - Diseñar y testear algoritmos susceptibles de ser utilizados en ordenadores cuánticos.

CE9 - Identificar problemas susceptibles de ser simulados o resueltos en ordenadores y simuladores cuánticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctica: clases magistrales, clases de ejercicios, ejemplos de aplicación, etc. con presencialidad del 100% por parte del profesor.	80	100
Trabajo tutelado: realización de ejercicios, proyectos y otros trabajos asignados al estudiante bajo la supervisión del profesor con una presencialidad del 20%.	20	0
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).	225	20
Prácticas de ordenador: realización de prácticas de ordenador por parte del estudiante con la supervisión del profesor.	50	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

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

Clases expositivas: En las clases expositivas uno o más estudiantes presentan de forma oral un tema o trabajo, preparado previamente, delante del resto de compañeros del grupo.

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

Resolución de problemas: En la actividad de resolución de problemas, el profesorado presenta un ejercicio/problema que el alumnado debe resolver, ya sea trabajando individualmente, o en equipo.



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios (de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero/falso, de emparejamiento), actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	0.0	100.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puestas en común, exposiciones.	0.0	50.0
Trabajos realizados por el estudiante.	0.0	50.0
NIVEL 2: Hardware cuántico		
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
No	No	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: Tecnologías cuánticas con dispositivos superconductores		
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
No	No	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: Electrónica para el laboratorio de tecnologías cuánticas		
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
No	No	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: Gases cuánticos ultrafríos		
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
No	No	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: Detección cuántica		
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
No	No	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: Materiales cuánticos		
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
No	No	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		
<p>Conocer los fundamentos para desarrollar tecnologías cuánticas con dispositivos superconductores</p> <p>Aprender la electrónica básica para laboratorios de tecnologías cuánticas</p> <p>Entender los procesos de enfriamiento</p> <p>Conocer las posibilidades de los gases ultrafríos en tecnologías cuánticas</p> <p>Aprender a desarrollar sensores cuánticos</p> <p>Discernir entre estados entrelazados y producto desde el punto de vista experimental</p> <p>Conocer los materiales con propiedades cuánticas relevantes</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Tecnologías cuánticas con dispositivos superconductores</p> <ol style="list-style-type: none"> Conceptos básicos de superconductividad y efecto Josephson Reglas de cuantización de circuitos y construcción de Hamiltonianos Simulación y computación con circuitos superconductores Fotónica cuántica de microondas Aplicaciones a sensores cuánticos <p>Electrónica para el laboratorio de tecnologías cuánticas</p> <ol style="list-style-type: none"> Repaso básico de electrónica Dispositivos clásicos para computación cuántica Fuentes de ruido en el laboratorio Sistemas empotrados para sensores Buenas prácticas de laboratorio: seguridad, campos magnéticos y criogenia. <p>Gases cuánticos ultrafríos</p> <ol style="list-style-type: none"> Repaso de física atómica y teoría de dispersión cuántica. Enfriamiento láser y evaporativo y trampas para átomos Gas de Bose Correcciones al campo medio Gases de Fermi degenerados. <p>Detección cuántica</p>		



1. Nociones de estadística
 2. Estimación de parámetros cuánticos
 3. Detección de entrelazamiento
- Materiales cuánticos.
1. Grafeno : estructura electrónica y fenómenos de transporte
 2. Conceptos básicos de transporte de carga
 3. Regímenes de localización
 4. Transporte fuera del equilibrio
 5. Materiales bidimensionales
 6. Aislantes topológicos
 7. Heteroestructuras de Van der Waals

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta materia cubre los diferentes dispositivos, plataformas y técnicas experimentales y tecnológicas utilizados para desarrollar tecnologías cuánticas. Consta de asignaturas teóricas y de laboratorio, para cubrir el máximo de aspectos relevantes. Todas las asignaturas se pueden cursar de manera independiente.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.

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

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - Identificar el sistema físico idóneo para la implementación de tecnologías cuánticas específicas.

CE5 - Diseñar y analizar sensores utilizando propiedades cuánticas.

CE8 - Aprender las técnicas más utilizadas en laboratorios de tecnologías cuánticas.

CE10 - Diseñar ordenadores cuánticos utilizando tecnologías existentes.

CE11 - Diseñar sistemas cuánticos susceptibles de ser utilizados como simuladores cuánticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctica: clases magistrales, clases de ejercicios, ejemplos de aplicación, etc. con presencialidad del 100% por parte del profesor.	80	100
Trabajo tutelado: realización de ejercicios, proyectos y otros trabajos asignados al	20	20



estudiante bajo la supervisión del profesor con una presencialidad del 20%.		
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).	225	0
Prácticas de laboratorio: realización de prácticas de laboratorio por parte del estudiante con la supervisión del profesor.	50	20
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: En las clases magistrales se exponen los contenidos de la asignatura de forma oral por parte de un profesor o profesora sin la participación activa del alumnado.		
Clases expositivas: En las clases expositivas uno o más estudiantes presentan de forma oral un tema o trabajo, preparado previamente, delante del resto de compañeros del grupo.		
Resolución de problemas: En la actividad de resolución de problemas, el profesorado presenta un ejercicio/problema que el alumnado debe resolver, ya sea trabajando individualmente, o en equipo.		
Ejercicios prácticos: la actividad basada en los ejercicios prácticos consiste en la formulación, análisis, resolución o debate de un problema relacionado con la temática de la asignatura. Dicha actividad tiene como objetivo el aprendizaje mediante la práctica de conocimientos o habilidades programados.		
Prácticas: Permiten aplicar y configurar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto concreto.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios (de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero/falso, de emparejamiento), actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	0.0	100.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puestas en común, exposiciones.	0.0	50.0
Trabajos realizados por el estudiante.	0.0	50.0
NIVEL 2: Trabajo Final de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	24	
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
No	No	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
Trabajo Fin de Grado / Máster	24
DESPLIEGUE TEMPORAL	
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2
	24
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11
LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE	
CASTELLANO	CATALÁN
No	No
GALLEGO	VALENCIANO
No	No
FRANCÉS	ALEMÁN
No	No
ITALIANO	OTRAS
No	No
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<ul style="list-style-type: none"> - Versatilidad en la aplicación inteligente de los conocimientos teóricos y prácticos aprendidos a la resolución de un tema determinado. - Capacidad de argumentación solvente de los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos bien fundados en las aproximaciones y en los métodos de cálculo y/o experimentales utilizados. - Capacidad de elaboración de informes científicos complejos, bien estructurados y bien redactados así como en la presentación oral del trabajo, utilizando los medios habituales. - Capacidad para la gestión de un Proyecto de Investigación en Ciencia y Tecnología Cuántica - Hacer un uso inclusivo y no sexista del lenguaje en el trabajo escrito y en la presentación oral. 	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>El Trabajo de Fin de Máster consiste en la realización de un trabajo de investigación de tipo teórico o práctico, original e individual, que se presenta y defiende ante un tribunal universitario.</p> <p>Este trabajo debe permitir al estudiante utilizar de manera integrada los contenidos formativos y aplicar las competencias adquiridas en el título de Máster de Ciencia y Tecnología Cuántica en un ámbito de la investigación que implique la modelización de un sistema, un proceso o una propiedad en una escala de espacio y de tiempo apropiadas.</p> <p>El estudiante se integrará en un grupo de investigación donde realizará un proyecto de investigación bajo la dirección de un tutor que podrá ser uno de los profesores implicados en el máster o un profesor externo. Para el desarrollo de este proyecto de investigación, en una primera etapa el estudiante deberá realizar una búsqueda de la bibliografía relevante, discutir los objetivos con el tutor y desarrollar un programa de actuación para resolver el problema propuesto. Los resultados obtenidos y las conclusiones del estudio realizado deberán recogerse en una memoria que se presentará delante del Tribunal evaluador y en acto público. Se contempla que el estudiante pueda realizar su Trabajo en una Universidad distinta con la que mantengamos relación de colaboración científica</p>	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
<p>El Trabajo Final de Master se realizará conforme a la normativa general de la Universitat de Barcelona:</p> <p>http://www.ub.edu/agenciaqualitat/normativaespecifica/</p>	



La Facultat de Física ha elaborado una normativa reguladora de los trabajos fin de máster, que se encuentra en proceso de aprobación
http://www.ub.edu/fisica/Masters/pdf/normativa_centre_tfm_rev.pdf

GUIA PARA LA REALIZACIÓN DE LOS TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER DE LA FACULTAD DE FÍSICA DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA

1. Objeto

* El TFM es un proyecto de investigación, un estudio o una memoria que implica un ejercicio integrador de la formación recibida a lo largo de la titulación. Este ejercicio conlleva que los estudiantes apliquen los conocimientos, las habilidades, las actitudes y las competencias adquiridos a lo largo del máster. Por tanto, la forma de integrarlos debe ir ligada a los objetivos concretos de formación y de ejercicio profesional propios del máster.

* El TFM debe poder hacerse en unas 600 horas de trabajo del estudiante.

* El trabajo se describe en una memoria escrita. Esta memoria se elaborará siguiendo las indicaciones facilitadas y ajustándose a la extensión y al formato fijados en el plan docente.

2. Organización del TFM

* El TFM se llevará a cabo bajo la orientación de un profesor tutor de TFM, que actuará como dinamizador y facilitador del proceso de aprendizaje.

* Cuando el estudiante tenga que desarrollar todo el TFM o una parte significativa de este trabajo en instituciones y organismos distintos de la UB, además del profesor tutor debe tener un tutor de la institución para que le preste colaboración en la definición del contenido y en el desarrollo del TFM.

3. Matriculación y periodos de evaluación

* La matrícula del TFM se puede hacer efectiva en cualquiera de los dos semestres dentro de los plazos ordinarios de matrícula de la Facultat de Física. La comisión coordinadora del máster habilita un procedimiento para que el estudiante pueda solicitar y elegir el proyecto de TFM.

* Los periodos de entrega de la memoria los establece la comisión coordinadora de máster.

* Los periodos de calificación del TFM son los establecidos para el resto de asignaturas del máster.

4. Temas y tutores

* La comisión coordinadora del máster fija los procedimientos de elección de tema por parte del estudiante y la asignación de tutores de cada TFM y los hace públicos.

* El tutor del TFM asesora al estudiante a definir los aspectos a considerar, le proporciona las herramientas experimentales y bibliográficas necesarias para el desarrollo del trabajo y vigila que el trabajo programado avance adecuadamente durante el periodo docente. El tutor también vela porque la estructura de la memoria se adecue a la normativa.

* Las incidencias que se presenten durante el periodo de elaboración de los TFM las resolverá la comisión coordinadora del máster.

5. Evaluación

* El plan docente del TFM determina los requisitos de presentación y defensa.

* Para la evaluación de los TFM se nombran tribunales de dos profesores (uno de los cuales actúa como presidente y el otro como secretario) más el tutor del TFM. Los miembros de los tribunales son designados por la comisión coordinadora del máster.

* La memoria de TFM se entregará al coordinador del máster según el procedimiento y los plazos que se establezcan.

* El examen del TFM consiste en una defensa de la memoria, oral y pública, ante el tribunal, seguida de una discusión, también pública, con los miembros del tribunal. La presentación tiene una duración aproximada de 20 minutos, el tiempo de discusión es como máximo de 15 minutos.

* La evaluación del trabajo se hace en base a la calidad de la memoria y la claridad de la presentación oral y la discusión. Además de la calidad científica y/o técnica del trabajo, se valora la capacidad comunicativa oral y escrita del estudiante, así como el grado de consecución de las competencias generales y de las competencias específicas de la titulación. La defensa y la discusión se realizarán en inglés.

* La mención de matrícula de honor en la calificación no se incorpora al acta hasta el final del periodo de evaluación para respetar lo establecido en el artículo 5.6 del RD 1125/2003, de 5 de septiembre. Si un estudiante solicita que se cierre su expediente antes de que se cierre el acta, se considera que renuncia expresamente a cualquier matrícula de honor, si la hubiere.

6. Archivo o publicación del trabajo

* Las memorias en formato PDF se publican en el Depósito Digital de la UB.

* Los derechos de propiedad intelectual o de propiedad industrial de los TFM quedan regulados en los términos y condiciones previstos en la legislación vigente.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.

CG4 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

CG2 - Ser capaz de comunicarse, realizar presentaciones, redactar artículos científicos y tecnológicos, en el campo del máster en inglés

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Emprendimiento e innovación. Conocer y entender los mecanismos en que se basa la investigación científica así como los mecanismos e instrumentos de transferencia de resultados entre los diferentes agentes socioeconómicos implicados en los procesos de I+D+i.

CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas

CT3 - Trabajo en equipo: Ser capaz de trabajar como miembro de un equipo interdisciplinar, ya sea como un miembro más o realizando tareas de dirección, con la finalidad de contribuir a desarrollar proyectos con pragmatismo y sentido de la responsabilidad, asumiendo compromisos teniendo en cuenta los recursos disponibles.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Analizar y resolver problemas de física cuántica utilizando tanto métodos exactos como aproximados.

CE3 - Identificar el sistema físico idóneo para la implementación de tecnologías cuánticas específicas.

CE7 - Formular modelos teóricos y contrastar sus predicciones con información experimental.

CE8 - Aprender las técnicas más utilizadas en laboratorios de tecnologías cuánticas.

CE10 - Diseñar ordenadores cuánticos utilizando tecnologías existentes.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo tutelado: realización de ejercicios, proyectos y otros trabajos asignados al estudiante bajo la supervisión del profesor con una presencialidad del 20%.	75	20
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).	525	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puestas en común, exposiciones.	0.0	50.0
Trabajos realizados por el estudiante.	50.0	100.0

NIVEL 2: Óptica Cuántica (Master Interuniversitario en Fotónica)

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
6	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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Explicar las propiedades cuánticas de la luz, su fenomenología y el efecto de la luz sobre el movimiento del centro de masas de átomos o partículas.</p> <p>Describir los dispositivos ópticos utilizados en la comunicación cuántica</p> <p>Desarrollar los principales protocolos de criptografía cuántica basados en fotones individuales y en pares de fotones entrelazados cuanticamente.</p> <p>Describir los principales dispositivos ópticos utilizados para la generación, la manipulación, y la detección de fotones individuales.</p> <p>Describir la generación de estados de luz clásicos y cuánticos. Describir los principales efectos mecánicos de la luz sobre los átomos.</p> <p>Explicar la fuerza de presión de radiación de la luz para enfriar átomos y la fuerza dipolar de la luz para la captura de átomos neutros.</p> <p>Describir los principales experimentos en la historia de la óptica cuántica y entender la importancia de algunos de los experimentos más significativos en óptica cuántica</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Teoría semiclásica de la interacción luz-materia • Teoría cuántica de la interacción luz-materia. • Criptografía cuántica • Comunicaciones cuánticas • Teleportación y entrelazamiento • Enfriamiento y atrapamiento laser. • Óptica atómica • Condensación de Bose Einstein. • Fuentes y detectores de luz cuántica • Experimentos fundamentales en óptica cuántica 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Esta materia está gestionada por el Master Interuniversitario en Fotónica (UPC, UB, UAB, ICFO).</p> <p>Se cuenta con el visto bueno de la coordinadora del Máster Interuniversitario en Fotónica, Dra. Crina Cojocar</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Analizar de forma crítica el rigor de los desarrollos teóricos y la fiabilidad de las medidas experimentales en el campo de la Ciencia y Tecnología Cuántica.		
CG2 - Ser capaz de comunicarse, realizar presentaciones, redactar artículos científicos y tecnológicos, en el campo del máster en inglés		
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		



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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Tercera lengua. Conocer una tercera lengua, preferentemente el inglés, con un nivel adecuado oral y escrito y en consonancia con las necesidades que tendrán los titulados y tituladas		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Diseñar y analizar sensores utilizando propiedades cuánticas.		
CE6 - Utilizar protocolos cuánticos para codificar y transmitir información de forma segura.		
CE7 - Formular modelos teóricos y contrastar sus predicciones con información experimental.		
CE8 - Aprender las técnicas más utilizadas en laboratorios de tecnologías cuánticas.		
CE9 - Identificar problemas susceptibles de ser simulados o resueltos en ordenadores y simuladores cuánticos.		
CE11 - Diseñar sistemas cuánticos susceptibles de ser utilizados como simuladores cuánticos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctica: clases magistrales, clases de ejercicios, ejemplos de aplicación, etc. con presencialidad del 100% por parte del profesor.	110	100
Trabajo autónomo: horas de estudio y trabajo que realiza el estudiante sin la presencia del profesor (presencialidad del 0%).	170	0
Prácticas de laboratorio: realización de prácticas de laboratorio por parte del estudiante con la supervisión del profesor.	10	100
Visitas a empresas o laboratorios por parte de estudiantes, con la finalidad de adquirir conocimientos prácticos relacionados con la temática de la materia.	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Politécnica de Catalunya	Otro personal docente con contrato laboral	7.1	100	8
Universidad Politécnica de Catalunya	Profesor Titular de Universidad	2.4	100	2
Universidad Politécnica de Catalunya	Catedrático de Universidad	7.1	100	8
Universidad Autónoma de Barcelona	Profesor Titular de Universidad	7.1	100	8
Universidad de Barcelona	Otro personal docente con contrato laboral	2.4	100	3
Universidad de Barcelona	Profesor Titular de Universidad	7.1	100	8
Otros Centros de Nivel Universitario	Otro personal docente con contrato laboral	40.5	100	30
Universidad de Barcelona	Catedrático de Universidad	4.8	100	5
Universidad de Barcelona	Profesor Agregado	7.1	100	8
Universidad Autónoma de Barcelona	Catedrático de Universidad	4.8	100	5
Universidad Autónoma de Barcelona	Otro personal docente con contrato laboral	9.5	100	10
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 %
85	5	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tal como se indica en el punto 9, tiene establecido en su programa AUDIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales:</p> <p>a) Resultados de aprendizaje</p>		



La Agencia de Políticas y Calidad de la UB, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos en cada centro respecto a sus diferentes titulaciones. Anualmente se envían al decano/director, como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia para que las haga llegar a los jefes de estudios/coordinadores correspondientes para su posterior análisis.

También en el momento de diseñar un nuevo plan de estudios, el centro hace una estimación de todos los datos históricos que tiene, justificando dicha estimación a partir del perfil de ingreso recomendado, el tipo de estudiantes que acceden, los objetivos planteados, el grado de dedicación de los estudiantes en la carrera y otros elementos de contexto que consideren apropiados. Estas estimaciones se envían a la Agencia de Políticas y Calidad de la UB.

Anualmente, la Comisión de Máster hará un seguimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. También revisará las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación y definirá las acciones derivadas del seguimiento que se remiten al decanato/dirección del centro.

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

La Agencia de Políticas y Calidad de la UB, remite al decano/director, coordinadores de máster y directores de departamento los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.

Los directores de departamento informarán de los resultados en el consejo de departamento.

Los coordinadores de máster solicitarán a los jefes de departamento que elaboren un informe sobre la acción docente del profesorado, como también, las acciones que se llevarán a cabo para mejorarla.

El coordinador de máster, con los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado, y los informes elaborados por los directores de departamento elaborará un documento de síntesis que presentará a la comisión de coordinación de máster para analizarlo.

La administración del centro gestiona las encuestas de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro y elaborará un informe de los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. El informe se debatirá en la Junta de centro.

A partir del curso 2015-16, la UB lanza una encuesta institucional al profesorado tanto de grado como de máster, para recoger evidencias sobre su satisfacción con la actividad docente realizada, así como con el diseño, implantación y resultados de cada titulación.

c) Resultados de la inserción laboral

Tal y como se ha venido haciendo con las titulaciones de grado y doctorado, el año 2014 se inició los estudios de inserción laboral de los titulados de Máster.

AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de todas las universidades catalanas, gestiona las encuestas de inserción laboral de todos los titulados de ciclos/grados, masters i doctorados.

Una vez realizada la encuesta, la Agencia de Políticas y Calidad de la Universidad de Barcelona remite los ficheros al decano/director del centro.

El decanato/dirección del centro analizará los datos y elaborará un informe ¿resumen¿ para conocer las vías por las que se hace la transición de los titulados al mundo laboral y para conocer el grado de satisfacción de los graduados con la formación recibida en la universidad (esta encuesta de satisfacción de la formación recibida se realiza una vez el titulado solicita su título). Dicho informe se debatirá en el Centro, a nivel de la comisión correspondiente.

Por otra parte y dada la importancia que tiene en los estudios de Máster el Trabajo Fin de Máster, anualmente la Comisión de Master debe analizar su desarrollo y debe informar al Centro para incluirlo en la memoria de seguimiento.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ub.edu/agenciaqualitat/documentos/documento_sgic_audit.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2021



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
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad

11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad

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
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad



Apartado 1: Anexo 1

Nombre :6e_Conveni MUCTQ-Signat.pdf

HASH SHA1 :35C52EE0C86675785BF2FE753904CB5DB2AE4D33

Código CSV :381678158971202593340349

Ver Fichero: 6e_Conveni MUCTQ-Signat.pdf



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2.pdf

HASH SHA1 :72901A4C1478DF97FA86A8AC4D890C59CC99ADEB

Código CSV :379081186992441248908597

Ver Fichero: 2.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1.pdf

HASH SHA1 :5C55209DDBBCBA3D074B229365A1AEB2967B5BFB

Código CSV :379139444870629780935558

Ver Fichero: 4.1.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1.pdf

HASH SHA1 :E39E4A9D642DD5146FD15D30885BF2E72A84E81A

Código CSV :379084806279878637927358

Ver Fichero: 5.1.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1.pdf

HASH SHA1 :ACCD8FAF8F380D52BA14205CF3E14F30296D6BC0

Código CSV :381223961581630272595514

Ver Fichero: 6.1.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2.pdf

HASH SHA1 :18CBB657195640C9C7695AD78ABE2BABAFF12BB3

Código CSV :381223976283647968991429

Ver Fichero: 6.2.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7_Recursos materiales UB_UAB_UPC.pdf

HASH SHA1 :44EDEB87800576AEE70F3F0FB2046F12378C9A27

Código CSV :381678267269285798528863

Ver Fichero: 7_Recursos materiales UB_UAB_UPC.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1.pdf

HASH SHA1 :1DAA2E7643FC3E711CD843DC1286E70460752689

Código CSV :379081256324534820246329

Ver Fichero: 8.1.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.pdf

HASH SHA1 :4FAA43B6C20D531A1C2D4C93ADE65964CEE78B3A

Código CSV :373577741890962672650947

Ver Fichero: 10.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :1_Delegació VR Ordenació Acadèmica i Qualitat per verifcaicó i modificació graus i màsters.pdf

HASH SHA1 :FE3234365B839B68E593CC5A3650909114E525CE

Código CSV :379547924705760365433908

Ver Fichero: 1_Delegació VR Ordenació Acadèmica i Qualitat per verifcaicó i modificació graus i màsters.pdf





1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Desarrollo y Lanzamiento de Proyectos Turísticos por la Universidad de Barcelona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
Especialidad en Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo				
Especialidad en Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas				
Especialidad en Internacionalización de Empresas Turísticas				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias Sociales y Jurídicas		Viajes, turismo y ocio	Administración y gestión de empresas	
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
24	30	6
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Especialidad en Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo	18.	
Especialidad en Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas	18.	
Especialidad en Internacionalización de Empresas Turísticas	18.	

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	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA



Sí	Sí	Sí
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
100	120	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0
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
CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.
CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados
CG4 - Tomar decisiones interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.
CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.
CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.
CG6 - Razonar críticamente y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE01 - Desarrollar una visión estratégica de la empresa turística que permita generar e identificar oportunidades de mercado vinculadas con la innovación en producto, proceso o modelo de negocio, tanto a nivel nacional como internacional.
CE02 - Confeccionar el plan de negocio de un proyecto turístico.
CE03 - Conocer y analizar la estructura de los estados económico-financieros de la empresa, evaluando su viabilidad y realizando previsiones futuras de su desarrollo.
CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyecto turísticos.
CE05 - Organizar y planificar el desarrollo y lanzamiento de proyectos turísticos. Concretar y anticipar las actividades orientadas a resultados específicos y establecer mecanismos para evaluar su logro.
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.
CE07 - Obtener fuentes de financiación externas e internas para la creación de nuevas empresas o proyectos empresariales en turismo.
CE08 - Utilizar las aplicaciones tecnológicas apropiadas para la investigación de mercados, la analítica y la métrica, en entornos digitales como base para la consecución de los fines de la estragía empresarial.
CE09 - Identificar las nuevas tecnologías que impactan en el negocio turístico y formular la estrategia tecnológica adecuada para el desarrollo de proyectos turísticos en el ámbito digital
CE10 - Implementar un sistema de innovación empresarial y utilizar las metodologías adecuadas a los diferentes contextos organizacionales. Implica el manejo de herramientas y metodologías de trabajo colaborativo en el ámbito del emprendimiento y la innovación en turismo.
CE11 - Analizar y comparar las principales políticas y normativas internacionales que aplican al lanzamiento de proyectos turísticos y expansión de empresas turísticas.



CE12 - Identificar el potencial de crecimiento de la empresa turística proponiendo y evaluando las diferentes modalidades y instrumentos de expansión del negocio turístico a nivel internacional y el lanzamiento de nuevos proyectos.

CE13 - Evaluar y predecir comportamientos y tendencias en las distintas tipologías de mercados y consumidores turísticos.

CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.

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

Requisitos de acceso y procedimiento de admisión generales

Acceso

Para acceder a los estudios del máster universitario se tendrá en cuenta lo que establece al respecto el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010. Las normas y procedimiento de admisión se regirán por lo que establezca en ese momento tanto la Universidad de Barcelona.

Para acceder a los másteres universitarios, hay que estar en posesión de un título universitario oficial y hacer una preinscripción para acceder al proceso de selección.

En caso de que el título universitario con el que se quiere acceder sea extranjero, hay que consultar el apartado Admisión con estudios extranjeros: másteres universitarios para conocer las condiciones específicas de admisión, de la Universidad de Barcelona.

Documentación

Para solicitar el acceso al máster se ha de presentar la siguiente documentación:

- Copia del título que da acceso al Máster o de haberlo solicitado
 - Copia del DNI o pasaporte
 - Currículum Vitae
 - Copia del expediente académico con nota media
- Si el título no es español: adjuntar con el expediente la Declaración de Equivalencia de la Nota Media del Ministerio de Educación de España.

Criterios específicos de admisión

Las titulaciones que se consideran afines con los objetivos perseguidos del programa formativo, y que se vinculan directamente la admisión a esta propuesta de titulación son las siguientes:

- Grado en Turismo.
- Grado de Dirección Hotelera.
- Grado en Negocio digital, diseño e innovación.
- Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas.
- Grado Internacional del turismo.
- Grado en ciencias empresariales
- Grado en Economía
- Grado en Administración y Dirección de Empresas
- Grado en Humanidades
- Grado en Investigación y Técnicas de Mercado
- Grado en RRPP y comunicación.
- 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. En este sentido, es importante apuntar que las titulaciones anteriores se#recogen# a modo de ejemplo, con la voluntad de concretar el contenido de las titulaciones de entrada afines al máster y que son necesarias para el acceso del estudiante; no obstante, y debido a la gran cantidad de grados, su actualización constante, con diferentes nomenclaturas, pero con enfoques y objetivos de aprendizaje coincidentes, y delante de la imposibilidad de recogerlos todos, se estudiará el acceso de manera personalizada de estudiantes que provengan de otras# titulaciones no recogidas en el anterior listado, siempre y cuando tengan competencias y objetivos de aprendizaje similares al listado adjunto.

Excepcionalmente se#podrá#inscribir también un licenciado o graduado en otras áreas, que pueda aportar un currículum académico o profesional que aconseje la realización de este máster y así lo resuelva la Comisión de Admisión del máster, juntamente con la definición de los complementos de formación que procedan (ver apartado 4.6)

La solicitud de admisión al máster deberá ir acompañada, además del currículum vitae del candidato, del expediente académico oficial de la titulación de acceso (requisito indispensable).

El órgano de admisión del máster está constituido por la dirección de la Escuela Universitaria, la Dirección del Máster, la Coordinación de los Másteres del centro y los profesores responsables de las especialidades del programa formativo. Esta comisión sigue los siguientes criterios para aceptar o denegar las solicitudes de admisión al máster.



La comisión de coordinación del máster realizará entrevistas personales con los candidatos. Las entrevistas se podrán realizar a distancia.

Los criterios de valoración de la admisión seguirán el siguiente baremo (0-100):

- Nota media del expediente académico en la titulación de acceso: 40 puntos.
- Formación específica (exceptuando titulación de acceso): 15 puntos.
- Experiencia profesional en el ámbito del conocimiento del máster: 20 puntos.
- Entrevista personal para detectar la motivación del estudiante y la adecuación del estudiante a los objetivos del programa formativo: 25 puntos.
- Acreditación del nivel idioma de impartición de las clases (requisito indispensable):

Grupo impartido en castellano

Se exigirá a los estudiantes de países donde el español no es una lengua oficial, que acrediten que poseen un nivel B2.

Grupo impartido en catalán.

En el caso que se dé una demanda suficiente de estudiantes para organizar un grupo en esta lengua, se exigirá a los estudiantes de lugares donde el catalán no es una lengua oficial, que acrediten que poseen un nivel B2.

Grupo impartido en inglés.

Se exigirá a los estudiantes de lugares donde el inglés no es una lengua oficial, que acrediten que poseen un nivel B2.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La UB, desde cada uno de sus centros, realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el Servicio de Atención al Estudiante (SAE).

Estas actividades y programas están enmarcados en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada titulación, donde se especifican los objetivos y la organización de la acción tutorial.

Cada Máster elabora su Plan de Acción Tutorial (PAT) en el que tiene que incluir como mínimo:

- a) Análisis del contexto y de las necesidades del máster
- b) Objetivos del PAT.
- c) Actividades o acciones que se desarrollarán, indicando un calendario orientativo y las personas responsables.
- d) Organización del PAT
- e) Seguimiento y evaluación del PAT

Las acciones que incluye el plan de acción tutorial son:

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- a) Actividades de presentación del máster.
- b) Colaboración en actividades de acogida para los estudiantes de programas de movilidad matriculados en la UB.
- c) Colaboración con los coordinadores de programas de movilidad.

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 (programas Erasmus, o equivalentes), becas, prácticas, 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 SAE relacionados con la inserción laboral y la bolsa de trabajo.

c) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, especialmente respecto a su inserción profesional y a la continuidad de los estudios.

Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos (estudiantes con discapacidad, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite etc...) y acciones dirigidas específicamente a informar y dar apoyo a estudiantes extranjeros.

Otras consideraciones a tener en cuenta y que se incluyen en el documento del plan de acción tutorial hacen referencia a las funciones de los coordinadores del PAT, al alcance de las acciones tutoriales, a las figuras de los tutores para la atención personalizada a los estudiantes, y al seguimiento y evaluación del plan.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE DEL CETT

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
- Coordinación de Másteres
- Dirección del Máster
- Coordinación de la especialidad
- Profesorado
- Career Services CETT
- Secretaría.
- Tutor académico de prácticas
- Tutor del proyecto final de máster (TFM).

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

	INFORMACIÓN	FORMACIÓN	ORIENTACIÓN
DIRECCIÓN EUHT CETT-UB	X		X
COORDINACIÓN MÁSTER	X		X
DIRECCIÓN DEL MÁSTER	X		X
COORDINACIÓN ESPECIALIDAD	X		X
PROFESORADO		X	X
CAREER SERVICES	X		X

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- Actividades de presentación del máster.
- Actividades de presentación de los estudiantes.

Acciones durante el desarrollo de los estudios de Máster:



· 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.

· Información de interés para el estudiante: estancias formativas fuera de la UB, becas, otras ofertas de máster.

Acciones en la fase final de los estudios:

· Acciones de formación y de orientación para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.

· Información sobre recursos del Career Services relacionados con la inserción laboral.

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

Normas para el reconocimiento y para la transferencia de créditos en las enseñanzas oficiales de máster universitario de la Universidad de Barcelona (Aprobadas por el Consejo de Gobierno de 7 de febrero de 2012)

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidas por las universidades españolas en todo el territorio estatal (modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio), establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas el fomento de la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. Resulta, por tanto, imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos, en el que los créditos cursados previamente sean reconocidos e incorporados al expediente del estudiante.

En este sentido, estas normas pretenden regular el procedimiento y los criterios que se deberán aplicar en la Universidad de Barcelona, respetando la legislación vigente.

1. El reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos es la aceptación por parte de la Universidad de Barcelona de la formación o experiencia profesional que figura a continuación, y que se computa en el expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando al efecto de la obtención de un título oficial.

En ningún caso se reconocerán los créditos correspondientes al trabajo final de máster.

Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento

a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad, computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.



Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales pueden ser reconocidos por créditos del título de máster, excepto los créditos correspondientes al trabajo final de máster, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos adquiridos.

b) Los créditos cursados en enseñanzas superiores conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6 / 2001 de Universidades.

c) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se podrán reconocer, basándose en otros títulos y en la experiencia profesional apartados b i c), no podrá ser superior, en conjunto, al 15 % de los créditos del plan de estudios que el estudiante está cursando.

Únicamente se podrá reconocer un porcentaje superior al 15 %, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real Decreto 861/2010.

En cumplimiento del acuerdo del Consejo de Universidades de 6 de julio de 2010 sobre Formación Continua, que también fue aprobado por la Conferencia General de Política Universitaria de 7 de julio de 2010, y teniendo en cuenta el artículo 6.4. del RD 86172010, de 3 de julio, por el cual se modifica el RD 1393/2007, de 28 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en el que se contempla la posibilidad de reconocimiento de créditos en másteres oficiales del 15% de la totalidad de los créditos que constituyen el plan de estudios a partir de la experiencia previa y de los estudios cursados en titulaciones no, la Universidad de Barcelona reglamentará al amparo de las nuevas disposiciones ministeriales o indicaciones del Consejo de Universidades un reconocimiento más amplio y flexible de los créditos cursados en titulaciones propias de manera que el alumno pueda continuar estudios a nivel de máster en los programas en los que sea posible según el grado de competencias adquiridas. Se establecerán los acuerdos necesarios entre universidades para este reconocimiento.

2. Criterios para la resolución del reconocimiento

El reconocimiento se llevará a cabo valorando la adecuación de competencias y contenidos de las materias y las asignaturas que ha superado el estudiante en relación con las materias y las asignaturas definidas en el plan de estudios del título de máster al que accede.

En el caso de resolver el reconocimiento por créditos parciales de materias del título de máster, la resolución deberá incluir la relación de asignaturas que deberá cursar el estudiante para completar los créditos que establece la titulación para obtener el título.

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, que no hayan sido objeto de reconocimiento, se transferirán al expediente académico del estudiante, siempre que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

No se transferirán al nuevo expediente académico del estudiante los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales previas que no han conducido a obtener un título cuando la persona interesada manifieste previamente la voluntad de simultanear las enseñanzas.

3. La transferencia de créditos

La transferencia de créditos consiste en incluir, en todos los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas que ha seguido el estudiante, los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial y que no hayan sido objeto de reconocimiento.

4. Efectos académicos



Todos los créditos que haya obtenido el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del título correspondiente, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el suplemento europeo al título (SET).

Los créditos reconocidos a partir de asignaturas de estudios oficiales o de estudios propios que se hayan extinguido por la implantación del título oficial se tendrán en cuenta para computar los créditos que debe superar el estudiante para obtener el título oficial. Únicamente los créditos superados en el título oficial y los reconocidos se computarán para calcular la media del expediente académico del estudiante.

Los créditos transferidos no se tendrán en cuenta a efectos de computar créditos que hay que superar para obtener el título oficial ni de calcular la media del expediente académico del estudiante.

5. Reconocimiento y transferencia de créditos en másteres interuniversitarios

En el caso de másteres interuniversitarios en los que se expida un título conjunto, serán de aplicación las normas de la universidad coordinadora.

En los másteres interuniversitarios con presencia de universidades extranjeras, en el que cada universidad expide su título, serán de aplicación las normas de la universidad en la que el estudiante esté matriculado y expida el título. En tal caso, la comisión de coordinación debe elaborar un informe de este reconocimiento o transferencia.

Disposición derogatoria

Estas normas derogan la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Barcelona, aprobada anteriormente, el anexo a dicha normativa y cualquier otra normativa relacionada con el reconocimiento y con la transferencia de créditos en los títulos oficiales de máster universitario de igual o inferior rango que se oponga.

Entrada en vigor

La presente normativa entrará en vigor a partir del momento de su aprobación.

En cuanto a los criterios que se aplican al reconocimiento de la experiencia laboral y profesional:

Por el carácter profesionalizador del máster comporta necesariamente contemplar la posibilidad de reconocer parte del aprendizaje por la experiencia profesional acreditada por el potencial estudiante, tal y como recoge la normativa vigente.

En ese sentido y después del análisis del diseño curricular del máster en la identificación de determinados contenidos de aprendizaje, se hace evidente el contemplar la posibilidad de poder reconocer créditos correspondientes a la tipología de asignaturas optativas, como unidades de aprendizaje más específicas vinculadas con los distintos perfiles profesionales de salida identificados.

Para ello se requerirá al posible postulante la aportación de evidencias escritas sobre las responsabilidades, funciones y tareas desarrolladas durante el periodo de experiencia profesional, en ese sentido es importante considerar que dicha experiencia haya sido desarrollada en ámbitos del sector turístico asociados al máster de referencia en niveles de gestión de tipo intermedio, más allá de lo puramente operativo.

Se considera cómo periodo óptimo de evidencia el haber desarrollado dicha responsabilidad durante un mínimo de doce meses de forma continuada.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

A continuación, se establecen los complementos de formación que deberán realizar los estudiantes en función de la titulación previa adquirida:



TITULACIÓN	COMPLEMENTOS DE FORMACION
· Diplomatura en Turismo o el correspondiente título de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas	No requieren complementos
· Grado en Turismo.	
· Grado de Dirección Hotelera.	
· Grado en Negocio digital, diseño e innovación.	
· Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas.	
· Grado Internacional del turismo.	
· Diplomatura en Ciencias Empresariales/ grado en empresariales	
· Licenciatura/grado en Economía	
· Licenciatura/ grado en Administración y Dirección de Empresas	
· Licenciatura/grado en Investigación y Técnicas de Mercado	
· Licenciado/grado en RRPP y comunicación.	
Cualquier Grado vinculado con las ramas de conocimiento de las ciencias sociales y humanidades,	12 ECTS de la materia "Bases del Conocimiento Turístico"
· Licenciatura/grado en Geografía	
· Licenciatura/grado en Humanidades	
Excepcionalmente se podrá inscribir también un licenciado o graduado en otras áreas, que pueda aportar un currículum académico o profesional que aconseje la realización de este máster y así lo resuelva la Comisión de Admisión del máster.	12 ECTS de la materia "Bases del Conocimiento Turístico"

Con los complementos definidos en el Máster se pretende garantizar que los estudiantes no provenientes de estudios del ámbito del turismo y la empresa turística, tengan un conocimiento básico del turismo, tanto del funcionamiento del sistema turístico, como de las particularidades del sector, las empresas y organizaciones que lo conforman, como de los diferentes *¿stakeholders¿* que participan.

No se pretende homogeneizar el perfil de entrada, sino nivelar los conocimientos necesarios de los estudiantes para el máximo aprovechamiento de los contenidos del plan de aprendizaje. Para ello se considera necesario cursar, en este caso, 12 ECTS correspondientes a asignaturas de una materia de la Titulación de Grado, y definidos como complementos de formación.

La materia "Bases del Conocimiento Turístico" pertenece al Grado de Turismo que imparte el centro. Se trata de una materia fundamental para la introducción del estudiante en la realidad del turismo como fenómeno de alcance mundial. Mediante sus contenidos, el estudiante podrá estar en disposición de comprender el complejo mundo del turismo, las actividades turísticas y el sistema turístico.

En esta materia se aborda el turismo con una concepción integral que contempla los aspectos económicos, sociales, ambientales y políticos. Esta consideración implica comprender que el turismo produce efectos positivos y negativos y por consiguiente se hace imprescindible el conocimiento del marco y el contexto donde se produce el desarrollo del turismo y su sistema para poder desarrollarse profesionalmente.

En definitiva, es una auténtica anatomía del turismo que sirve de base y fundamenta toda la carrera para: desarrollar en el estudiante una mentalidad crítica para comprender la importancia y dimensiones del fenómeno turístico, motivar la curiosidad y creatividad para la investigación en las múltiples y variadas facetas del fenómeno turístico y vehicular las aptitudes y capacidades del estudiante para que oriente y desarrolle su vocación como profesional del turismo.

Las asignaturas específicas de esta materia que los estudiantes deberán cursar son las siguientes:

- Introducción a la especialidad de dirección hotelera y dirección turística (6 ECTS)
- Ciencia del turismo (6 ECTS)



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Teoría
Teoricopráctica
Plantear y resolver problemas
Aplicaciones en casos reales
Utilización de programas de ordenador
Salidas de campo
Tutorías
Teoría online
Teoricopráctica online
Plantear y resolver problemas online
Tutorías online
Casos prácticos online
Actividades con material multimedia online
Actividades con material multimedia tuteladas
Casos prácticos tutelados
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas
Realizar un trabajo individualmente
Trabajo en colaboración dentro de un grupo
Buscar referencias sobre la disciplina
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases Magistrales
Clases Magistrales online
Clases Expositivas
Clases Expositivas Online
Conferencias
Conferencias Online
Coloquios
Coloquios Online
Debate Dirigido
Debate Dirigido Online
Trabajo en Grupo
Trabajo en Grupo Online
Trabajo Escrito
Trabajo Escrito Online
Actividades de Aplicación
Actividades de Aplicación Online
Utilización de Herramientas Tecnológicas
Utilización de Herramientas Tecnológicas Online
Aprendizaje Basado en Problemas



Aprendizaje basado en Problemas Online		
Resolución de Problemas		
Resolución de Problemas Online		
Realización Carpeta de Aprendizaje		
Realización carpeta de Aprendizaje Online		
Manejo de Fuentes de Información		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones		
Ronda de Intervenciones Online		
Simulación		
Mesa Redonda		
Mesa Redonda Online		
Visitas Profesionales		
Participación en Congresos y Jornadas		
Participación en Congresos y Jornadas Online		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas escritas		
Pruebas orales		
Pruebas con soportes digitales		
Instrumentos basados en la observación		
Trabajos realizados por el estudiante		
Resoluciones de casos prácticos		
Instrumentos de co-evaluación		
Pruebas Escritas Online		
Pruebas Orales Online		
Pruebas con Soportes Digitales Online		
Instrumentos Basados en la Observación Online		
Trabajos realizados por el estudiante online		
Resoluciones de casos prácticos online		
Instrumentos de co-evaluación online		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: EMPRESA TURÍSTICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Modelos de negocio en 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	
NIVEL 3: Gestión financiera de proyectos turísticos		
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	
NIVEL 3: Marketing turístico avanzado		
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los factores económicos más relevantes relacionados con la digitalización en turismo. 2. Entender los diferentes modelos de negocio de la industria turística con base digital. 3. Saber identificar las características esenciales de un proyecto e-business o de negocio digital en el sector turístico. 4. Analizar el efecto de las TIC y la innovación en la estrategia empresarial. 5. Comprender el papel que los modelos de negocio desempeñan en el entorno competitivo actual y en el desarrollo del sector turístico. 6. Aprender a detectar las implicaciones que el e-business, las TIC y la innovación tienen en la formulación de modelos de negocio en turismo. 7. Saber identificar los condicionantes del entorno socioeconómico que afectan a las propuestas de valor empresarial en turismo. 8. Aplicar los modelos de negocio más eficaces para el desarrollo de proyectos turísticos basados en tecnología digital. 9. Diseñar un modelo de negocio turístico con la metodología customer journey y Canvas Business Model. 10. Diseñar e implementar un plan de marketing turístico aprovechando las nuevas posibilidades y el potencial de los instrumentos digitales. 11. Conocer los aspectos jurídicos que condicionan la puesta en marcha y el funcionamiento de un nuevo proyecto empresarial. 12. Adquirir el conocimiento económico fundamental sobre las estrategias de costes, precio, ventas y producción utilizadas por emprendedores turísticos. 13. Capacitar y proporcionar los instrumentos teóricos de conocimiento y la experiencia práctica para la buena dirección financiera del proyecto turístico. 14. Adquirir una base sólida sobre la creación y crecimiento de una start-up. 15. Aprender a identificar los indicadores clave de rendimiento (KPI) para determinar la marcha del negocio turístico. 16. Aplicar las herramientas, metodologías y estrategia para definir el qué, el cómo y el por qué de del marketing digital aplicados al proyecto turístico. 17. Definir los objetivos del sitio web y de las plataformas <i>mobile</i> del proyecto turístico. 18. Plantear las estrategias de las ventas online. 19. Utilizar blogs y gestionar la presencia en redes sociales. 20. Utilizar el ROI y las métricas como motor de la estrategia. 21. Gestionar SEM/SEO y el content marketing. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • El ecosistema digital • El turista digital • Concepto de modelo de negocio • Definición y alcance de e-business o negocio digital en turismo. • Conceptos de estrategia competitiva. • Modelos de Negocio y Propuesta de Valor. • Creación y desarrollo de nuevos proyectos de negocio en turismo. • Efecto de las TIC en la propuesta de valor del proyecto turístico. • Empresa, empresario y emprendedor turístico. Elección de la forma societaria: sociedades personalistas y capitalistas. Marco legal. • Trámites para la constitución de una empresa turística. • Fundamentos de fiscalidad: introducción al régimen tributario del empresario individual y de las sociedades mercantiles. 		



- Elementos del modelo de negocio en turismo. Factores claves y fases para su definición.
- Evaluación de modelo de negocio.
- Estrategias de éxito y diferenciación
- Modelos de Negocio Digital en turismo
- Mapa de valor del cliente
- Diseño y desarrollo del modelo de negocio
- Gestión de operaciones en entornos digitales
- Gestión de operaciones en entornos digitales
- Gestión económico-financiera de una empresa de nueva creación en turismo. Planificación, organización, evaluación, control y seguimiento.
- Plan de tesorería.
- Los estados contables.
- Estructura de costes y punto de equilibrio.
- Análisis financiero.
- Análisis económico.
- Plan de inversión.
- Criterios económico-financieros para la selección de Inversiones / proyectos turísticos
- (Payback, ROI, VAN, y TIR).
- Nuevas tendencias del marketing: nuevos clientes, nuevos mercados turísticos, nuevas respuestas.
- La investigación de mercados en turismo.
- Diseño y Creación de un Plan de Marketing Digital en proyectos turísticos
- Search Engine Optimization (SEO)
- Search Engine Marketing (SEM)
- Generar y cualificar leads en Marketing Digital
- Estrategias de Fidelización y Vinculación a través de internet
- Inbound Marketing & Branded Content
- Estrategia y Planificación de Medios
- Performance, RTB y display advertising
- Social Media Strategy: La integración de las Redes Sociales en nuestro plan de medios digital
- E-mail marketing
- Mobile App
- Web & Marketing Analytics
- Redes Sociales: Social business y big data

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.

CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.

CG6 - Razonar críticamente y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

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

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Desarrollar una visión estratégica de la empresa turística que permita generar e identificar oportunidades de mercado vinculadas con la innovación en producto, proceso o modelo de negocio, tanto a nivel nacional como internacional.

CE03 - Conocer y analizar la estructura de los estados económico-financieros de la empresa, evaluando su viabilidad y realizando previsiones futuras de su desarrollo.

CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyecto turísticos.

CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	80	100
Teoricopráctica	50	100
Plantear y resolver problemas	30	100



Tutorías	10	20
Casos prácticos tutelados	20	20
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas	110	20
Realizar un trabajo individualmente	65	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	46	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Estudio de Casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	20.0	40.0
Pruebas orales	0.0	15.0
Pruebas con soportes digitales	10.0	30.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	15.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	25.0
NIVEL 2: GESTIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	



NIVEL 3: Estrategias de Innovación en productos y servicios turísticos		
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	
NIVEL 3: Desarrollo de proyectos de negocio turístico		
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir una visión estratégica que facilite el posicionamiento y/o el lanzamiento de nuevos productos y servicios al mercado turístico, aportando un valor diferencial a los consumidores. 2. Conocer los elementos clave a considerar en los procesos de identificación y preparación de iniciativas innovadoras y su encaje en el mercado turístico. 3. Poder aprovechar las nuevas oportunidades que ofrece la tecnología para impulsar la diferenciación y el valor en la cadena de valor de las empresas en turismo. 4. Aprender e identificar las herramientas y los ámbitos del mercado turístico orientados al desarrollo de nuevas iniciativas innovadoras. 5. Iniciar, planificar, ejecutar, controlar y cerrar un proyecto turístico. 6. Comprender, analizar y resolver problemas complejos relacionados con la puesta en funcionamiento, la expansión y la consolidación de un proyecto empresarial en turismo. 7. Planificar y gestionar proyectos complejos que involucren un número importante de tareas diversas. 		



8. Analizar críticamente casos de empresas reales del sector turístico y extraer de ellos conclusiones relevantes para la práctica empresarial.
9. Adquirir un conocimiento global del proceso general de la Dirección de Proyectos: planteamiento de objetivos, procedimientos para su consecución, evolución del contexto de las actividades de gestión, particularidades de los proyectos, comunicación de los resultados, rendimiento esperado de dicha actividad, etc.
10. Utilizar los diferentes instrumentos y herramientas de Gestión de Proyectos y con los métodos más apropiados para el sector turístico.
11. Aplicar los métodos, técnicas y herramientas existentes para gestionar los proyectos de acuerdo con sus plazos y costos, cuidando la calidad del proyecto y del producto final y los aspectos técnicos de la contratación, en el ámbito de los productos y servicios, tales como Scrum, Kanban, Canvas, Model, Oobeya room o 5S.
12. Analizar y determinar los factores clave de un proyecto turístico: plazo, costos, recursos, control y calidad, así como su gestión e integración en la definición de los costos del proyecto.
13. Introducción a los conceptos básicos de las metodologías ágiles.
14. Identificar las ventajas de los métodos ágiles respecto a los tradicionales.
15. Anticipar situaciones que pueden impactar en el proyecto
16. Evaluar los resultados de los proyectos
17. Realizar las estimaciones de recursos necesarios y duraciones en la planificación de las actividades de proyectos

5.5.1.3 CONTENIDOS

Estrategia tecnológica e innovación

- Definición de eBusiness como estrategia de innovación en turismo
- eBusiness en la Cadena de Valor y la gestión de la tecnología
- El concepto de Innovación y tipologías.
- Tecnologías e impacto organizativo

Innovación y diferenciación

- Estrategias competitivas: de Porter a las visiones actuales.
- Open Services Innovation: Customer Centric
- De la Ventaja Competitiva a la Propuesta de Valor en turismo.
- Nuevos espacios: Océanos azules vs Océanos rojos
- Mercados emergentes en turismo

Las oportunidades de la economía digital en el sector turístico para la innovación

- Valores y Ventajas de la Economía Digital
- Análisis de los referentes digitales en turismo.
- Ejemplos y casos prácticos

Bases de la gestión integrada de proyectos en turismo

- Introducción a la gestión de proyectos
- Los modelos de referencia de la gestión de proyectos
- El entorno del proyecto
- El ciclo de vida de un proyecto

Las áreas clave de la gestión de proyectos aplicados al sector turístico.

- El alcance del proyecto
- Los plazos
- El coste
- Generación de valor
- La calidad del proyecto y en el proyecto
- Los riesgos: verdadero eje de gestión de los proyectos
- Adquisiciones y contratos

La gestión financiera aplicada al desarrollo y lanzamiento del proyecto turístico.

Técnicas y herramientas transversales en la gestión de proyectos

- Entornos de trabajo y gestión documental
- Agilidad y gestión de tareas
- Cronogramas y presupuestos
- Creatividad y Diagramación
- Presentaciones profesionales

La gestión de la documentación del proyecto

Gestión de conocimiento generado a lo largo del proyecto

Concepción del proyecto como sistema: gestión integral del proyecto

Otras metodologías de gestión de proyectos

- Gestión del riesgo, ciclo de vida y la cadena crítica
- Métodos tradicionales y predictivos: PRINCE2 y el enfoque del Marco Lógico (Logical Framework Approach)
- Métodos "Ágiles": SCRUM, Kanban y Lean Project Management
- Design Thinking y creative problem solving: la creatividad digital
- Lean Startup.
- Proyectos Lean 6 Sigma



5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE02 - Confeccionar el plan de negocio de un proyecto turístico.		
CE05 - Organizar y planificar el desarrollo y lanzamiento de proyectos turísticos. Concretar y anticipar las actividades orientadas a resultados específicos y establecer mecanismos para evaluar su logro.		
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
CE12 - Identificar el potencial de crecimiento de la empresa turística proponiendo y evaluando las diferentes modalidades y instrumentos de expansión del negocio turístico a nivel internacional y el lanzamiento de nuevos proyectos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	30	100
Teoricopráctica	28	100
Plantear y resolver problemas	25	100
Utilización de programas de ordenador	20	100
Tutorías	7	20
Actividades con material multimedia tuteladas	10	20
Casos prácticos tutelados	30	20
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas	50	20
Realizar un trabajo individualmente	45	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	30	0
Buscar referencias sobre la disciplina	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Coloquios		
Debate Dirigido		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Utilización de Herramientas Tecnológicas		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Resolución de Problemas		
Manejo de Fuentes de Información		
Elaboración de Proyectos		



Estudio de Casos		
Ronda de Intervenciones		
Visitas Profesionales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	20.0	40.0
Pruebas orales	0.0	15.0
Pruebas con soportes digitales	10.0	30.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	15.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	25.0
NIVEL 2: TECNOLOGÍA TURÍSTICA DIGITAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	30	
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Transformación digital en empresas turísticas		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Experiencia del usuario/experiencia de usabilidad en turismo		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Desarrollo de plataformas digitales		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Analítica digital y big data en proyectos turísticos		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Modelos de negocio disruptivos con base tecnológica		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los efectos de la digitalización en empresas turísticas 2. Conocer las principales tendencias de desarrollo empresarial en el ámbito de la economía digital 3. Desarrollar las capacidades internas para crear un negocio basado en la tecnología digital 4. Desarrollar las actitudes digitales necesarias para la transformación digital empresarial en turismo. 5. Comprender la necesidad del cambio y convertirse en un promotor del mismo dentro de la organización turística. 6. Adquirir una visión global de los proyectos digitales en turismo, asimilando cada fase del proyecto: briefing, creación del concepto, la definición estratégica/objetivos en función de las necesidades de los usuarios, desarrollo de la interfaz gráfica, producción de prototipos. 7. Implementar y liderar estrategias de digitalización del negocio turístico en todas las áreas funcionales de la organización. 8. Entender y adoptar las nuevas formas de estructuración del trabajo en entornos digitales. 9. Realizar el plan de desarrollo de un negocio digital en turismo. 10. Entender las bases del gobierno de la transformación digital en la empresas turísticas. 11. Comprender la transformación digital en la empresa en relación con los clientes 12. Conocer las principales plataformas digitales y las herramientas para su diseño y desarrollo. 13. Aprender a definir la arquitectura de la plataforma digital turística, diseñar la interacción, la usabilidad y estrategia de un proyecto digital. 14. Definir la eficiencia y la satisfacción de los usuarios en los productos digitales. 15. Tomar conciencia y experiencia en el diseño de proyectos web responsive. 16. Conocer las formas de crear prototipos y su finalidad, de tal forma que se puedan crear ya sea para convencer a un futuro cliente o para hacer comprender la usabilidad al equipo de desarrollo. 17. Conocer las herramientas de seguridad en entornos digitales. Principios y fundamentos. 18. Gestionar el Big Data en la empresa turística. 19. Conocer las herramientas, recursos y actores que participan en un proyecto digital. 20. Tener una visión de las estructuras de las empresas digitales. Ser capaz de organizar los recursos y valorar las implicaciones y costes de un proyecto. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Nuevas tecnologías para el nuevo proyecto empresarial turístico • Nuevas Tecnologías que impactan en el negocio turístico. Restos y oportunidades. • El papel de los sistemas y tecnologías de la información en la empresa turística • Las tecnologías de la información como oportunidad para la creación de empresas turísticas • De la gestión de la información a la gestión del conocimiento. • Análisis de datos: Introducción y principales herramientas • KPIs: Métricas principales • implementación de métricas • Análisis de métricas • Estrategia y reporting • Big data aplicado al sector turístico. • Digitalizar los procesos actuales o diseñar nuevos procesos digitales • Modificación de los procesos a través de metodologías ágiles • Digitalización de operaciones • Robotic Process Automation (RPA) • Modelos de Negocio Disruptivos: Movilidad, Plataformas Digitales y Productos Conectados • Digitalizar los procesos actuales y diseño de nuevos procesos digitales • Modificación de los procesos a través de metodologías ágiles • Cloud Computing • Industria 4.0. e IOT • RA/RV/RI & Wearable Tech & Wireless Connectivity • Ciberseguridad y gobernanza del dato • Fundamentos de Blockchain • Infraestructura: Cloud Pública, Privada, Híbrida • Arquitectura de aplicaciones: Front y sus componentes, modelo de APIs, el papel del back end • Bases de datos de Clientes: Customer Data Lake. Bases de datos operativas y analíticas, sql/nosql, BigData • Nuevos modelos de gestión del IT • Principios de los sistemas IT: robustez, resiliencia, escalabilidad, y ahora también: time to market, flexibilidad y customer centricity 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG4 - Tomar decisiones interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.		
CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.		



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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE08 - Utilizar las aplicaciones tecnológicas apropiadas para la investigación de mercados, la analítica y la métrica, en entornos digitales como base para la consecución de los fines de la estrategia empresarial.		
CE09 - Identificar las nuevas tecnologías que impactan en el negocio turístico y formular la estrategia tecnológica adecuada para el desarrollo de proyectos turísticos en el ámbito digital		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	80	100
Teoricopráctica	70	100
Plantear y resolver problemas	70	100
Aplicaciones en casos reales	20	100
Utilización de programas de ordenador	80	100
Salidas de campo	8	100
Tutorías	20	20
Actividades con material multimedia tuteladas	40	20
Casos prácticos tutelados	22	20
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas	90	20
Realizar un trabajo individualmente	120	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	100	0
Buscar referencias sobre la disciplina	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Debate Dirigido		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Resolución de Problemas		
Manejo de Fuentes de Información		
Elaboración de Proyectos		
Estudio de Casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	5.0	25.0
Pruebas con soportes digitales	20.0	50.0
Instrumentos basados en la observación	10.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante	10.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos	10.0	50.0



Instrumentos de co-evaluación	0.0	30.0
NIVEL 2: EMPRENDIMIENTO EN TURISMO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	30	
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Actores e instrumentos de financiación de proyectos turísticos		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		



NIVEL 3: Marketing de lanzamiento de proyectos emprendedores en turismo		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Competencias clave del emprendedor 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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Emprendimiento social transformador		



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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Liderazgo y emprendimiento corporativo		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las técnicas de marketing más efectivas hoy en día para nuevos productos y proyectos turísticos. 2. Entender el concepto de ¿producto turístico nuevo¿. 3. Conocer las fases de la planificación y el desarrollo un proyecto de nuevos lanzamientos. 		



4. Conocer cuáles son las etapas en el desarrollo y evaluación de nuevos productos.
5. Comprender el potencial de las nuevas oportunidades que ofrecen los canales digitales y las redes sociales en el lanzamiento de nuevos productos.
6. Conocer son las causas más frecuentes de fracaso en el desarrollo de nuevos productos y servicios.
7. Identificar las oportunidades existentes en el mercado para nuevos productos o servicios.
8. Identificar son las claves para obtener éxito en el lanzamiento de un nuevo producto o servicio.
9. Ejercitar un pensamiento creativo que facilite la generación y el desarrollo de ideas que aporten valor a nuevos proyectos empresariales en turismo.
10. Poner en práctica un sistema de políticas y prácticas avanzadas de gestión de las personas para que permitan obtener un mejor rendimiento empresarial, considerando las especificidades de las empresas de reciente creación y las PYMEs del sector turístico.
11. Gestionar con éxito un proyecto turístico en entornos diversos y multiculturales, así como en diferentes marcos institucionales.
12. Comprender, analizar y resolver problemas complejos relacionados con la puesta en funcionamiento, la expansión y la consolidación de un proyecto empresarial el sector turístico.
13. Comprender las bases de las actividades emprendedoras y los aspectos clave para su desarrollo y resultados.
14. Conocer el marco jurídico e institucional, identificando los aspectos legales más relevantes vinculados a la creación de empresas turísticas y lanzamientos de proyectos, así como las soluciones más eficientes a los problemas que pudieran plantearse en este sentido.
15. Elaborar, comprender y analizar la información contable y financiera de la empresa turística, para adoptar decisiones informadas a partir de dicha información, utilizando los distintos mecanismos de financiación con los que cuenta el emprendedor para poner en marcha un proyecto empresarial en el sector turístico.
16. Analizar críticamente las políticas públicas de fomento de la actividad emprendedora, utilizando los mecanismos de apoyo puestos a disposición del emprendedor por parte de las distintas instituciones públicas.
17. Capacidad para analizar críticamente casos de empresas reales y extraer de ellos conclusiones relevantes para la práctica empresarial.
18. Conocer y valorar las fuentes y productos financieros disponibles, tales como créditos, préstamos y otros instrumentos financieros, así como las posibles subvenciones y seleccionar los más convenientes para la empresa, analizando la información contable y evaluando los costes, riesgos, requisitos y garantías exigidas por las entidades financieras para obtener los recursos financieros necesarios que se requieran en el desarrollo de la actividad.
19. Identificar cuáles son los posibles principales impactos positivos y negativos de los proyectos y empresas en turismo.
20. Medir el impacto del desarrollo del proyecto turístico en su entorno social, ambiental, cultural y económico.
21. Conocer los sistemas e instrumentos para la gestión del impacto del negocio turístico.
22. El escenario actual de la cooperación al desarrollo y turismo. Orientaciones, tendencias y el emprendimiento social.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- El comportamiento del consumidor: definición y comprensión de los mercados turísticos.
- Comportamiento de compra del consumidor, la elección del producto y las diferencias entre compradores según sus características.
- Mercados turísticos y su segmentación.
- Tipologías de nuevos productos y proyectos turísticos.
- Metodologías de lanzamiento de nuevos productos turísticos.
- Riesgos asociados al lanzamiento de nuevos productos y proyectos en turismo.
- Factores clave para el evitar el fracaso en el lanzamiento de un nuevo producto o proyecto en turismo.
- Definición de las variables del marketing mix: problemas específicos de la PYME turística, la nueva empresa y el lanzamiento de nuevos proyectos.
- Determinantes del precio y factores a considerar en la fijación del precio en el lanzamiento de nuevos proyectos turísticos.
- La distribución e intermediación en turismo. Problemas de acceso a la distribución por parte de la PYME turística y el emprendedor.
- El impacto de la tecnología sobre los canales de distribución.
- La promoción y el proceso de comunicación. Problemas específicos de la PYME en turismo. La comunicación en presencia de restricciones presupuestarias: acciones de marketing de bajo coste. Alternativas a los medios tradicionales.
- Comunicación online y redes sociales. Marketing viral en la comunicación y lanzamiento de nuevos proyectos en turismo.
- La contribución del marketing a la innovación en la empresa: creatividad y creación de valor.
- Problemas de financiación de los emprendedores.
- Financiación bancaria y financiación mixta
- Productos financieros bancarios más habituales para la pyme y los emprendedores en turismo
- Estrategia y consejos prácticos para la negociación con los bancos y otros actores financieros.
- Financiación extra-bancaria de las nuevas empresas:
- Capital social.
- Autofinanciación.
- "3F".
- Crédito comercial o de proveedores. El problema de los alargamientos excesivos de los plazos de pago y la morosidad.
- Crowdfunding, crowdlending y equity-crowd para proyectos empresariales.
- Initial Coin Offering (ICO).
- Panorama actual de los mercados financieros: Mercado de crédito y Mercado de capitales.
- Mercado de crédito: Las nuevas empresas ante la financiación bancaria:
- Créditos bancarios.
- Microcréditos para microempresas: P2P social lending.
- Garantías para la concesión de créditos: Sociedades de Garantía Recíproca y Sociedad de Reafianzamiento.
- Cesión de créditos: descuento bancario, factoring, confirming, forfaiting, leasing, renting.
- Instrumentos públicos y privados de financiación.
- Financiación mixta: Capital riesgo, Business Angels y préstamos participativos.
- Mercado Alternativo Bursátil (MAB) y Mercado Alternativo de Renta Fija (MARF)
- El concepto de emprendedor: el papel del individuo
- El emprendedor desde una perspectiva económica y sociológica
- El proceso de emprendimiento: de la oportunidad a la implantación.
- Características personales y sociales del emprendedor.
- Determinantes de la iniciativa emprendedora y del éxito de los nuevos proyectos empresariales en turismo.
- La relación entre actividad emprendedora e innovación.
- El papel social del emprendedor: emprendimiento social y responsabilidad social de la empresa
- Los ecosistemas de emprendimiento.
- Introducción a las habilidades sociales: aprendizaje y desarrollo.
- Actitudes, motivaciones y estilos sociales.
- Asertividad, resolución de conflictos y negociación.
- Prácticas y Estilos de liderazgo.
- Creatividad y trabajo en equipo.
- Gestión de la diversidad.
- Gestión del conocimiento.
- Ética en la gestión de personas
- Concepto y dimensiones de la RSC.



- Concepto de turismo sostenible.
- Instrumentos y sistemas de gestión ambiental.
- El emprendimiento social como instrumento de desarrollo económico y social.
- La cooperación internacional para el desarrollo y las oportunidades de emprendimiento social.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados

CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyectos turísticos.

CE07 - Obtener fuentes de financiación externas e internas para la creación de nuevas empresas o proyectos empresariales en turismo.

CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	80	100
Teoricopráctica	65	100
Plantear y resolver problemas	70	100
Aplicaciones en casos reales	40	100
Utilización de programas de ordenador	20	100
Salidas de campo	8	100
Tutorías	5	20
Actividades con material multimedia tuteladas	50	20
Casos prácticos tutelados	47	20
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas	100	20
Realizar un trabajo individualmente	90	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	120	0
Buscar referencias sobre la disciplina	40	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Clases Expositivas

Coloquios

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

Actividades de Aplicación



Utilización de Herramientas Tecnológicas		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Resolución de Problemas		
Elaboración de Proyectos		
Estudio de Casos		
Ronda de Intervenciones		
Simulación		
Mesa Redonda		
Participación en Congresos y Jornadas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	20.0	40.0
Pruebas orales	0.0	15.0
Pruebas con soportes digitales	10.0	30.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	25.0
NIVEL 2: INNOVACIÓN EN TURISMO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	24	
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: Aplicación práctica de la innovación en empresas turísticas		
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: Sistemas organizativos y ecosistemas de intraaprendizaje en empresas turísticas		
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: Co-creación e Innovación colaborativa		
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: Instrumentos para la innovación disruptiva		
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		
<ol style="list-style-type: none"> Comprender los principales conceptos relacionados con la generación de conocimiento, la investigación, el desarrollo y la innovación en turismo. Aprender a discriminar entre los diferentes tipos de innovación aplicadas al turismo. Entender cuáles son los objetivos de la innovación en la empresa y la necesidad de tener un proceso sistemático. Conocer los mecanismos para orientar y organizar el proceso de innovación en una empresa u organización turística. Comprender la necesidad de cambiar para adaptar la empresa al entorno, y aprender como implantar proyectos de cambio en las organizaciones turísticas. Entender el rol de la tecnología en los procesos de innovación. Analizar el comportamiento, las actitudes y capacidades de las personas y los equipos que innovan. Entender qué es la innovación disruptiva, cómo se produce y se desarrolla, y como impacta en los mercados turísticos. Aprender los elementos clave para el diseño de modelos de negocio disruptivos en turismo. Conocer las herramientas para implantar estrategias de innovación corporativa, intra-empresarial o emprendimiento. Aplicar la disrupción a un negocio o proyecto en marcha. 		



12. Entender cómo desarrollar un proceso de cambio en una organización turística que persiga mejorar su capacidad innovadora.
13. Comprender cuales son las estructuras organizativas que potencian la capacidad innovadora de una organización turística.
14. Implantar mecanismos de co-creación con los diferentes stakeholders de la empresa turística en beneficio de la generación de valor y la innovación en turismo.
15. Como gestionar el conocimiento y el aprendizaje organizativo para potenciar la capacidad intraemprendedora y la innovación de la empresa turística.

5.5.1.3 CONTENIDOS

El comportamiento organizativo. Concepto y elementos determinantes

El aprendizaje, la percepción y la toma de decisiones individuales y colectivas

- El aprendizaje
- Proceso de aprendizaje y creación de conocimiento de una organización
- La percepción y la toma de decisiones individuales
- La toma de decisiones individuales

La motivación

- Principales teorías y nuevas teorías en entornos innovadores y digitales.
- Técnicas para la motivación aplicadas a las nuevas generaciones

Los grupos y equipos de trabajo en entornos innovadores

- Análisis tendencias actuales
- Funcionamiento de los grupos y equipos de trabajo
- Fases para la creación y desarrollo de los grupos en la organización

La comunicación en la empresa innovadora turística

- Elementos del modelo de comunicación para el fomento de la innovación
- Tipos de comunicación e instrumentos para fomentarla
- Instrumentos para la comunicación efectiva
- Las nuevas tecnologías como instrumentos para la comunicación.

Liderazgo transformador e innovación

- Características del líder transformador e innovador
- Estilos de liderazgo en entornos innovadores
- Transformación organizacional y prácticas innovadoras de gestión de las personas
- Los conflictos y las relaciones intergrupales

Estructuras flexibles y culturas innovadoras

- La cultura organizativa de una empresa innovadora
- Conceptos básicos en el diseño estructural y la creación de ecosistemas de innovación
- Clasificación de las formas estructurales que facilitan la innovación
- Variables contingentes en el diseño
- Las políticas de dirección de recursos asociadas

Características esenciales de la cultura organizativa de empresas turísticas innovadoras

- Elementos de integración cultural
- Creación, desarrollo y mantenimiento de una cultura organizativa innovadora.
- El diagnóstico cultural

La gestión del cambio organizativo en empresas turísticas

- Cambio y adaptación de las organizaciones
- Modelo de gestión del cambio planificado
- Reacciones al cambio y acciones preventivas
- Resistencia al cambio y medidas correctoras.

Variables estructurales organizacionales que inciden en la innovación de los productos y los procesos en el sector turístico.

- Teorías sobre el diseño de las organizaciones y ejemplos prácticos en el sector turístico.
- Aprendizaje y creación de conocimiento en las organizaciones turísticas.
- Estrategia, estructura y empresa innovadora en turismo.
- Modelos de organizaciones de aprendizaje

Co-creación y Service Design

- Herramientas y técnicas de co-creación
- Diseño de experiencias significativas y co-creación
- Concepto y herramientas del service design

Innovación disruptiva

- Concepto de innovación disruptiva
- Facilitadores de la innovación disruptiva
- Creatividad, pensamiento divergente y pensamiento lateral



- Casos prácticos en el sector turístico

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados		
CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Desarrollar una visión estratégica de la empresa turística que permita generar e identificar oportunidades de mercado vinculadas con la innovación en producto, proceso o modelo de negocio, tanto a nivel nacional como internacional.		
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
CE09 - Identificar las nuevas tecnologías que impactan en el negocio turístico y formular la estrategia tecnológica adecuada para el desarrollo de proyectos turísticos en el ámbito digital		
CE10 - Implementar un sistema de innovación empresarial y utilizar las metodologías adecuadas a los diferentes contextos organizacionales. Implica el manejo de herramientas y metodologías de trabajo colaborativo en el ámbito del emprendimiento y la innovación en turismo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	100
Teoricopráctica	70	100
Plantear y resolver problemas	60	100
Aplicaciones en casos reales	50	100
Utilización de programas de ordenador	25	100
Salidas de campo	8	100
Tutorías	10	20
Casos prácticos tutelados	32	20
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas	95	20
Realizar un trabajo individualmente	100	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	60	0
Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Manejo de Fuentes de Información		
Elaboración de Proyectos		
Estudio de Casos		
Ronda de Intervenciones		



Simulación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	10.0	25.0
Pruebas con soportes digitales	10.0	30.0
Instrumentos basados en la observación	10.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	20.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	10.0
NIVEL 2: INTERNACIONALIZACIÓN TURÍSTICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	24	
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Leyes y fiscalidad en lanzamiento de proyectos turísticos		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Mercados emergentes y desafíos globales en turismo		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Estrategias de internacionalización de empresas turísticas		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Economía de la experiencia en un turismo global		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender y analizar el funcionamiento de los principales organismos económicos y turísticos internacionales así como sus políticas y objetivos. 2. Identificar oportunidades de negocio turístico y emprendimiento teniendo en cuenta los análisis y recomendaciones de de estas instituciones. 3. Definir los negocios internacionales turísticos y entender el funcionamiento y estrategias de las multinacionales. 4. Elaborar reportes de los sectores turístico, hotelero y gastronómico definiendo el atractivo de los mismos para el emprendimiento y la inversión. 5. Elaborar reportes de empresas turísticas para diagnosticar su ventaja competitiva y su potencial para lanzarse al mercado exterior. 6. Utilizar los criterios de evaluación y selección de mercados turísticos. 7. Conocer el contenido base de las estrategias de internacionalización de las empresas turísticas: transnacional, internacional, multi-domestica, y estrategia global. 8. Entender los diferentes modos de operar en los mercados internacionales en turismo. 9. Considerar los beneficios y los costes del comercio internacional turístico. 10. Familiarizarse con las teorías básicas que explican la inversión directa en el exterior. 11. Tener en cuenta la importancia de la internacionalización en las industrias turísticas con base tecnológica. 12. Gestionar y optimizar el proceso de internacionalización de la pyme turística o del proyecto emprendedor, diseñando, implantando y dirigiendo su apertura a nuevos mercados. 13. Diseñar una estrategia y un plan de marketing y de promoción internacional de la pyme turística. Analizar los mercados y trabajar la estrategia, las posibles alianzas y la distribución. 14. Conocer las principales consecuencias tributarias de las actividades empresariales de alcance nacional e internacional en turismo. 15. Los sistemas tributarios y su proyección en las operaciones internacionales. Límites al poder tributario derivados de la creación de áreas económicas integradas. Introducción al Derecho Tributario Internacional: sistema normativo y convenios de doble imposición. 16. Reconocer la diversidad y las diferencias culturales. 17. Identificar y gestionar los desafíos típicamente encontrados en proyectos internacionales turísticos. 18. Identificar oportunidades comerciales para licitaciones públicas internacionales de ámbito turístico. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Inteligencia competitiva internacional del sector turístico • Análisis de los mercados turísticos internacionales y tendencias de evolución y desarrollo. • Planificación, recogida y técnicas de búsqueda de la información relevante. • Análisis del entorno económico, político y legal. Estructura de un informe país. • Indicadores económicos del turismo: coyunturales vs estructurales. • Estudio de las principales áreas turísticas mundiales. Identificación de oportunidades y riesgos para el emprendedor turístico. 		



- Entorno demográfico y cultural, aspectos políticos y legales, análisis de riesgo país, y análisis competitivos en materia turística.
- Introducción a la consultoría sobre dirección de negocios internacionales turísticos.
- La Multinacional turística y su entorno
- La Multinacional turística y su ventaja competitiva
- Estrategias de internacionalización de las empresas turísticas.
- Aspectos específicos de la internacionalización de las empresas de servicios.
- Decisiones de internacionalización: elección de la localización y el modo de operación.
- Aspectos estratégicos de gestionar la innovación entre fronteras.
- Los procesos de implantación internacional. Creación y gestión de filiales y sucursales.
- Gestión de los riesgos y tratamiento del riesgo: medidas reactivas y palancas
- Gestión global de la innovación tecnológica turística.
- Introducción al Marketing Global y a los negocios globales en turismo.
- Selección de mercados internacionales turísticos y elección de la forma de entrada (desde la exportación a la producción).
- Marketing internacional: estrategias de crecimiento y expansión, la marca internacional y el desarrollo de productos.
- Precios internacionales y decisiones de distribución turística.
- Comunicación internacional: políticas, instrumentos y estrategias en turismo. Revisión y estructura del plan de marketing turístico internacional para el lanzamiento de nuevos proyectos turísticos o la expansión de proyectos existentes.
- Medios de pago y cobros internacionales.
- Financiación del comercio exterior a corto, medio y largo plazo.
- Aseguramiento de las operaciones internacionales.
- La internacionalización y las nuevas tecnologías.
- Herramientas tecnológicas para la internacionalización.
- Contenidos y diseño básico de una plataforma digital turística internacional.
- El negocio internacional turístico y la importancia de la negociación eficaz.
- El margen de negociación: posición de partida y de ruptura.
- Diferencias en la negociación internacional: productos, países y clientes.
- Ámbitos de negociación: acuerdos de compraventa, distribución y alianzas estratégicas.
- Aspectos culturales de la negociación internacional en turismo.
- El protocolo en los negocios internacionales turísticos.
- Contratos internacionales y resolución de conflictos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE07 - Obtener fuentes de financiación externas e internas para la creación de nuevas empresas o proyectos empresariales en turismo.

CE11 - Analizar y comparar las principales políticas y normativas internacionales que aplican al lanzamiento de proyectos turísticos y expansión de empresas turísticas.

CE12 - Identificar el potencial de crecimiento de la empresa turística proponiendo y evaluando las diferentes modalidades y instrumentos de expansión del negocio turístico a nivel internacional y el lanzamiento de nuevos proyectos.

CE13 - Evaluar y predecir comportamientos y tendencias en las distintas tipologías de mercados y consumidores turísticos.

CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	60	100
Teoricopráctica	55	100
Plantear y resolver problemas	60	100
Aplicaciones en casos reales	30	100
Utilización de programas de ordenador	10	100
Tutorías	10	20
Actividades con material multimedia tuteladas	14	20



Casos prácticos tutelados	45	20
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas	116	20
Realizar un trabajo individualmente	100	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	60	0
Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Utilización de Herramientas Tecnológicas		
Estudio de Casos		
Ronda de Intervenciones		
Simulación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	30.0	50.0
Pruebas con soportes digitales	10.0	20.0
Instrumentos basados en la observación	5.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante	20.0	30.0
Resoluciones de casos prácticos	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
NIVEL 2: PRÁCTICAS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Prácticas en empresa u organización turística		
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		
<p>Las prácticas externas están concebidas como un conjunto integrado de tareas de iniciación profesional desarrolladas en empresas colaboradoras externas. El número de horas mínimo de prácticas es de 225 horas.</p> <p>Tiene como objetivo general dar a conocer al alumno los diferentes ámbitos profesionales del sector, e iniciarlo en el ejercicio de las tareas profesionales que le son encomendadas. Por lo tanto está pensado desde una dimensión profesionalizadora, que significa un proceso de desarrollo profesional de adquisición de conocimientos, capacidades, habilidades y actitudes.</p> <p>Tiene como objetivos generales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la organización y el funcionamiento de las empresas 2. Conocer las funciones de los diferentes profesionales relacionados con el sector. 3. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica. Aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales. 4. Desarrollar las actitudes necesarias para el desarrollo óptimo de su profesión <p>Objetivos específicos: 1. Vincular al alumno a la realidad empresarial del sector turístico. 2. Completar su formación teórica con la experiencia práctica. 3. Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales. 4. Fomentar la observación y el análisis crítico. 5. Darse cuenta de los comportamientos que suponen carga ética y entrenar los principios recomendados en la carrera. 6. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. Impulsar la autoevaluación en un contexto laboral. 7. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. 8. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales o multidisciplinares.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Los contenidos de esta materia quedan estipulados en función del propio contexto en el que se va a desarrollar el aprendizaje práctico, y ello va a depender de las diferentes tipologías de empresas, posibilidades de desarrollo de proyectos, departamentos y preferencias del estudiante.</p> <p>Todo ello queda recogido en el convenio de colaboración que se establece en cada caso, según la normativa vigente.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>http://www.ub.edu/feinaub/docs/normativa_practiques_2012.pdf</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados		
CG4 - Tomar decisiones interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.		
CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.		
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		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	15	20
Realizar un trabajo individualmente	135	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Utilización de Herramientas Tecnológicas		
Realización Carpeta de Aprendizaje		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	25.0	50.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	60.0
Resoluciones de casos prácticos	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
NIVEL 2: TRABAJO FINAL DE MÁSTER		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Trabajo Final de Máster		
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		
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar la potencialidad de un proyecto turístico. - Diseñar el proceso para la innovación y/o internacionalización del negocio o proyecto turístico - Valorar la aplicación de los procesos utilizados en el proyecto - Analizar críticamente los resultados obtenidos - Auto-reflexión del propio proceso de aprendizaje para el desarrollo personal y profesional - Hacer un uso inclusivo y no sexista del lenguaje en su trabajo escrito y en su presentación oral. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo profesional: <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de la oportunidad • Presentación del proyecto • Modelo de negocio aplicado • Estrategias de marketing implantadas • Aspectos financieros • Propuestas de mejora de los resultados obtenidos - Desarrollo competencial <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de áreas de mejora 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
La normativa marco que aplica al desarrollo del Trabajo Final de Máster es: http://www.ub.edu/agenciaqualitat/normativaespecifica/		



El Trabajo Final de máster posee un carácter integrador que moviliza el conjunto de competencias que el estudiante ha desarrollado a lo largo de su proceso formativo durante todo el curso.

Pretende ser un instrumento para capacitar a nuestros alumnos para analizar problemáticas y hechos turísticos mediante los métodos de investigación a partir de la identificación y utilización de diferentes variables, además de ser el instrumento para la evaluación de las competencias del máster con una perspectiva globalizadora. Se persigue iniciar al estudiante en la metodología de investigación para que pueda plantear y desarrollar con éxito una investigación en algún aspecto concreto de la innovación en turismo y/o desarrollar proyectos de aplicación y transferencia en empresas reales; así como defenderlo oralmente ante la comunidad académica.

Los créditos asignados a la materia de Trabajo Final de Máster suponen la culminación del aprendizaje completo del estudiante a lo largo de la carrera, tal y como se ha venido señalando. Existirán tres tipologías de TFM:

A. Proyectos de emprendimiento: El estudiante sintetiza un proyecto de empresa desarrollado en equipo y plantea estrategias y acciones para lanzarla al mercado. La estructura del trabajo será la de un plan de empresa:

1- Resumen ejecutivo

2- Análisis de mercado y competencia

3- Plan estratégico

4- Plan de marketing

5- Plan de Operaciones

6- Plan Financiero

En el desarrollo de los TFM de emprendimiento participarán los siguientes actores:

1. Responsable del Trabajo Final de Máster: Profesor/a responsable de la coordinación de todas las# tareas asociadas al asesoramiento, gestión y desarrollo de las propuestas de trabajos finales.

2. Estudiantes: Estudiantes que estén realizando el máster.

3. Mentor: El mentor será responsable de la universidad que orientará al estudiante en el# desarrollo de su proyecto así como velará por el cumplimiento de los requisitos académicos del# proyecto.

4. Comisión de Proyectos de Emprendimiento: Comisión formada por partners de la Universidad y del# ecosistema emprendedor, serán expertos y mentores del mundo Digital y el emprendimiento que# asesorarán en el proceso de desarrollo del proyecto para facilitar su procesos de implementación.

B. Proyectos de intraemprendimiento e innovación: El estudiante sintetiza un proyecto de innovación# para una empresa, una institución o un organismo que plantea un reto alineado en:

- Desarrollo de nuevos servicios o productos

- Creación de nuevas líneas de negocio

- Procesos de Digitalización

- Proyectos de Marketing Digital

- Desarrollo de Plataformas Digitales

El centro dispone de una guía del TFM con información amplia y detallada de los puntos, fases, criterios de elaboración del trabajo, disponible para los alumnos en el campus.

En el campus virtual del máster, los estudiantes pueden acceder a una amplia guía que recoge las# pautas para el desarrollo del TFM en cuanto a normativa, sistema de elección del tema y del# tutor, pautas de elaboración y normas de presentación, criterios de evaluación, y responsabilidades# de las partes implicadas. A continuación, se realiza una síntesis de los capítulos más destacados.

C. Proyecto de desarrollo de conocimiento o investigación: 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.

Se han considerado cuatro posibilidades de acceso al aprendizaje con el propósito de atender la# diversidad de los estudiantes motivados por la investigación 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.

MATRICULACIÓN



Desde el punto de vista del aprendizaje, su realización debe formar parte del tramo final de los estudios. Para desarrollar un TFM, es necesaria la realización dos procesos complementarios:

- ¿La matrícula de la asignatura en el periodo ordinario de matrícula o en el periodo de ampliación de matrícula, según en el momento temporal que se cumplan los requisitos?
- ¿La elección de una temática de proyecto (ver el apartado de Oferta y Elección de Tema del Proyecto en campus virtual)?

Cuando el estudiante matricule la asignatura de Trabajo Fin de Máster, estará obligado a superarla igual que cualquier otra asignatura y, por tanto, queda bajo su responsabilidad el decidir en qué momento matricula esta asignatura y las implicaciones que esto tiene respecto los créditos a aprobar a efectos de la Normativa de Permanencia.

Es importante consultar el apartado correspondiente a cada tipología de Trabajo para especificaciones particulares

EVALUACIÓN

La evaluación del Trabajo Final de Máster debe responder al nivel de consecución de los objetivos especificados en el diseño de la materia: evaluar el nivel de competencias que el estudiante ha alcanzado durante su formación, comprobar la madurez del estudiante, su capacidad para aplicar autónomamente estas competencias y, desarrollar los métodos de investigación y de resolución de problemas propios del ámbito de la especialización del máster elegida.

Esta función se realiza mediante el desarrollo de profundización y síntesis de los conocimientos y aptitudes adquiridos en las materias cursadas durante el máster.

Para poder llevar a cabo este tipo de evaluación se ha diseñado un sistema combinado de evidencias que permitan evaluar los diferentes grados de consecución de diferentes ítems relacionados con los objetivos de la asignatura a partir de la valoración de la memoria, la defensa y el proceso seguido por parte de los estudiantes. Las rúbricas de evaluación se concretan según la tipología de cada proyecto y se pueden consultar en el campus virtual del máster.

Órganos evaluadores

La Comisión de Máster de Turismo que decidirá la asignación de correctores de los TFM está formada por:

-# Dirección de la EUHT CETT - UB -# Coordinación de TFM -# Responsable de Grupo de Investigación o Bloque Temático en que el TFM está enmarcado en función de la temática objeto de la investigación -# Dirección de Career Services (en el caso de TFM en empresas / instituciones)

Las personas correctoras asignadas a cada TFM llevarán a cabo su evaluación a partir de los materiales entregados y de su defensa, y la Coordinación del TFM facilitará en Secretaría las calificaciones de esta asignatura en forma y plazo según la normativa vigente.

Defensa

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, establece en su artículo 12.3 que todo Trabajo Final de Máster debe contemplar una defensa.

La defensa del trabajo supone una parte de la evaluación de la asignatura.

Para la defensa de cualquier TFM, se constituirá un Tribunal Evaluador formado por 3/4 personas con la responsabilidad de valorar el trabajo hecho a partir de la información proporcionada durante la Defensa del Trabajo.

Según el calendario de impartición establecido de la formación y el lugar de procedencia del/la estudiante, la defensa se contempla como un proceso presencial, o bien, como un proceso de defensa online sincrónico. Tanto en la modalidad presencial como online sincrónica, el proceso consiste en la exposición oral y gráfica de 15 minutos seguida por una sesión de preguntas por parte del tribunal y del público asistente.

Hay que tener presente que, a fin de ser coherentes con los objetivos de aprendizaje planteados, la presentación debe contemplar la exposición de:

- Objetivos: Definición y delimitación del objetivo del trabajo
- Marco teórico: Revisión del estado de la cuestión: bibliografía de referencia, estudios, trabajos...
- Metodología: Identificación de la metodología de trabajo
- Análisis de resultados: Análisis de la información recogida
- Conclusiones: Presentación de conclusiones

A fin de facilitar el proceso de las presentaciones, éstas se organizarán en 3-4 días al final de cada semestre. El calendario de defensas se colgará en el espacio de la asignatura de Trabajo de Fin de Máster del Campus Virtual.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.

CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados

CG4 - Tomar decisiones interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.



CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.		
CG6 - Razonar críticamente y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE02 - Confeccionar el plan de negocio de un proyecto turístico.		
CE03 - Conocer y analizar la estructura de los estados económico-financieros de la empresa, evaluando su viabilidad y realizando previsiones futuras de su desarrollo.		
CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyecto turísticos.		
CE05 - Organizar y planificar el desarrollo y lanzamiento de proyectos turísticos. Concretar y anticipar las actividades orientadas a resultados específicos y establecer mecanismos para evaluar su logro.		
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
CE08 - Utilizar las aplicaciones tecnológicas apropiadas para la investigación de mercados, la analítica y la métrica, en entornos digitales como base para la consecución de los fines de la estragía empresarial.		
CE10 - Implementar un sistema de innovación empresarial y utilizar las metodologías adecuadas a los diferentes contextos organizacionales. Implica el manejo de herramientas y metodologías de trabajo colaborativo en el ámbito del emprendimiento y la innovación en turismo.		
CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creació de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	10	20
Actividades Teórico-Prácticas tuteladas	10	20
Realizar un trabajo individualmente	110	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Manejo de Fuentes de Información		
Elaboración de Proyectos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales	10.0	30.0
Instrumentos basados en la observación	10.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante	50.0	70.0



NIVEL 2: EMPRESA TURÍSTICA - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Modelos de negocio en 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	
NIVEL 3: Gestión financiera de proyectos turísticos		
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	
NIVEL 3: Marketing turístico avanzado		
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los factores económicos más relevantes relacionados con la digitalización en turismo. 2. Entender los diferentes modelos de negocio de la industria turística con base digital. 3. Saber identificar las características esenciales de un proyecto e-business o de negocio digital en el sector turístico. 4. Analizar el efecto de las TIC y la innovación en la estrategia empresarial. 5. Comprender el papel que los modelos de negocio desempeñan en el entorno competitivo actual y en el desarrollo del sector turístico. 6. Aprender a detectar las implicaciones que el e-business, las TIC y la innovación tienen en la formulación de modelos de negocio en turismo. 7. Saber identificar los condicionantes del entorno socioeconómico que afectan a las propuestas de valor empresarial en turismo. 8. Aplicar los modelos de negocio más eficaces para el desarrollo de proyectos turísticos basados en tecnología digital. 9. Diseñar un modelo de negocio turístico con la metodología customer journey y Canvas Business Model. 10. Diseñar e implementar un plan de marketing turístico aprovechando las nuevas posibilidades y el potencial de los instrumentos digitales. 11. Conocer los aspectos jurídicos que condicionan la puesta en marcha y el funcionamiento de un nuevo proyecto empresarial. 12. Adquirir el conocimiento fundamental sobre las estrategias de costes, precio, ventas y producción utilizadas por emprendedores turísticos. 13. Capacitar y proporcionar los instrumentos teóricos de conocimiento y la experiencia práctica para la buena dirección financiera del proyecto turístico. 14. Adquirir una base sólida sobre la creación y crecimiento de una start-up. 15. Aprender a identificar los indicadores clave de rendimiento (KPI) para determinar la marcha del negocio turístico. 16. Aplicar las herramientas, metodologías y estrategia para definir el qué, el cómo y el por qué de del marketing digital aplicados al proyecto turístico. 17. Definir los objetivos del sitio web y de las plataformas <i>mobile</i> del proyecto turístico. 18. Plantear las estrategias de las ventas online. 19. Utilizar blogs y gestionar la presencia en redes sociales. 		



20. Utilizar el ROI y las métricas como motor de la estrategia.
21. Gestionar SEM/SEO y el content marketing.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- El ecosistema digital
- El turista digital
- Concepto de modelo de negocio
- Definición y alcance de e-business o negocio digital en turismo.
- Conceptos de estrategia competitiva.
- Modelos de Negocio y Propuesta de Valor.
- Creación y desarrollo de nuevos proyectos de negocio en turismo.
- Efecto de las TIC en la propuesta de valor del proyecto turístico.
- Empresa, empresario y emprendedor turístico. Elección de la forma societaria: sociedades personalistas y capitalistas. Marco legal.
- Trámites para la constitución de una empresa turística.
- Fundamentos de fiscalidad: introducción al régimen tributario del empresario individual y de las sociedades mercantiles.
- Elementos del modelo de negocio en turismo. Factores claves y fases para su definición.
- Evaluación de modelo de negocio.
- Estrategias de éxito y diferenciación
- Modelos de Negocio Digital en turismo
- Mapa de valor del cliente
- Diseño y desarrollo del modelo de negocio
- Gestión de operaciones en entornos digitales
- Gestión de operaciones en entornos digitales
- Gestión económico-financiera de una empresa de nueva creación en turismo. Planificación, organización, evaluación, control y seguimiento.
- Plan de tesorería.
- Los estados contables.
- Estructura de costes y punto de equilibrio.
- Análisis financiero.
- Análisis económico.
- Plan de inversión.
- Criterios económico-financieros para la selección de Inversiones / proyectos turísticos
- (Payback, ROI, VAN, y TIR).
- Nuevas tendencias del marketing: nuevos clientes, nuevos mercados turísticos, nuevas respuestas.
- La investigación de mercados en turismo.
- Diseño y Creación de un Plan de Marketing Digital en proyectos turísticos
- Search Engine Optimization (SEO)
- Search Engine Marketing (SEM)
- Generar y cualificar leads en Marketing Digital
- Estrategias de Fidelización y Vinculación a través de internet
- Inbound Marketing & Branded Content
- Estrategia y Planificación de Medios
- Performance, RTB y display advertising
- Social Media Strategy: La integración de las Redes Sociales en nuestro plan de medios digital
- E-mail marketing
- Mobile App
- Web & Marketing Analytics
- Redes Sociales: Social business y big data

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.

CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.

CG6 - Razonar críticamente y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

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

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Desarrollar una visión estratégica de la empresa turística que permita generar e identificar oportunidades de mercado vinculadas con la innovación en producto, proceso o modelo de negocio, tanto a nivel nacional como internacional.



CE03 - Conocer y analizar la estructura de los estados económico-financieros de la empresa, evaluando su viabilidad y realizando previsiones futuras de su desarrollo.		
CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyecto turísticos.		
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoria	7	100
Teoricopráctica	15	100
Plantear y resolver problemas	10	100
Aplicaciones en casos reales	11	100
Salidas de campo	6	100
Teoricopráctica online	110	0
Tutorías online	10	0
Casos prácticos online	61	0
Actividades con material multimedia online	70	0
Realizar un trabajo individualmente	65	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	46	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Magistrales online		
Clases Expositivas		
Clases Expositivas Online		
Conferencias Online		
Trabajo en Grupo		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Resolución de Problemas		
Resolución de Problemas Online		
Estudio de Casos Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	20.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	20.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	15.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos	0.0	25.0
Pruebas Escritas Online	20.0	30.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0



Pruebas con Soportes Digitales Online	5.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante online	10.0	25.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: GESTIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Estrategias de Innovación en productos y servicios turísticos		
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	



NIVEL 3: Desarrollo de proyectos de negocio turístico		
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir una visión estratégica que facilite el posicionamiento y/o el lanzamiento de nuevos productos y servicios al mercado turístico, aportando un valor diferencial a los consumidores. 2. Conocer los elementos clave a considerar en los procesos de identificación y preparación de iniciativas innovadoras y su encaje en el mercado turístico. 3. Poder aprovechar las nuevas oportunidades que ofrece la tecnología para impulsar la diferenciación y el valor en la cadena de valor de las empresas en turismo. 4. Aprender e identificar las herramientas y los ámbitos del mercado turístico orientados al desarrollo de nuevas iniciativas innovadoras. 5. Iniciar, planificar, ejecutar, controlar y cerrar un proyecto turístico. 6. Comprender, analizar y resolver problemas complejos relacionados con la puesta en funcionamiento, la expansión y la consolidación de un proyecto empresarial en turismo. 7. Planificar y gestionar proyectos complejos que involucren un número importante de tareas diversas. 8. Analizar críticamente casos de empresas reales del sector turístico y extraer de ellos conclusiones relevantes para la práctica empresarial. 9. Adquirir un conocimiento global del proceso general de la Dirección de Proyectos: planteamiento de objetivos, procedimientos para su consecución, evolución del contexto de las actividades de gestión, particularidades de los proyectos, comunicación de los resultados, rendimiento esperado de dicha actividad, etc. 10. Utilizar los diferentes instrumentos y herramientas de Gestión de Proyectos y con los métodos más apropiados para el sector turístico. 11. Aplicar los métodos, técnicas y herramientas existentes para gestionar los proyectos de acuerdo con sus plazos y costos, cuidando la calidad del proyecto y del producto final y los aspectos técnicos de la contratación, en el ámbito de los productos y servicios, tales como Scrum, Kanban, Canvas, Model, Oobeya room o 5S. 12. Analizar y determinar los factores clave de un proyecto turístico: plazo, costos, recursos, control y calidad, así como su gestión e integración en la definición de los costos del proyecto. 13. Introducción a los conceptos básicos de las metodologías ágiles. 14. Identificar las ventajas de los métodos ágiles respecto a los tradicionales. 15. Anticipar situaciones que pueden impactar en el proyecto 16. Evaluar los resultados de los proyectos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Estrategia tecnológica e innovación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de eBusiness como estrategia de innovación en turismo • eBusiness en la Cadena de Valor y la gestión de la tecnología • El concepto de Innovación y tipologías. • Tecnologías e impacto organizativo <p>Innovación y diferenciación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrategias competitivas: de Porter a las visiones actuales. • Open Services Innovation: Customer Centric • De la Ventaja Competitiva a la Propuesta de Valor en turismo. • Nuevos espacios: Océanos azules vs Océanos rojos • Mercados emergentes en turismo <p>Las oportunidades de la economía digital en el sector turístico para la innovación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valores y Ventajas de la Economía Digital • Análisis de los referentes digitales en turismo. 		



- Ejemplos y casos prácticos

Bases de la gestión integrada de proyectos en turismo

- Introducción a la gestión de proyectos
- Los modelos de referencia de la gestión de proyectos
- El entorno del proyecto
- El ciclo de vida de un proyecto

Las áreas clave de la gestión de proyectos aplicados al sector turístico.

- El alcance del proyecto
- Los plazos
- El coste
- Generación de valor
- La calidad del proyecto y en el proyecto
- Los riesgos: verdadero eje de gestión de los proyectos
- Adquisiciones y contratos

La gestión financiera aplicada al desarrollo y lanzamiento del proyecto turístico.

Técnicas y herramientas transversales en la gestión de proyectos

- Entornos de trabajo y gestión documental
- Agilidad y gestión de tareas
- Cronogramas y presupuestos
- Creatividad y Diagramación
- Presentaciones profesionales

La gestión de la documentación del proyecto

Gestión de conocimiento generado a lo largo del proyecto

Concepción del proyecto como sistema: gestión integral del proyecto

Otras metodologías de gestión de proyectos

- Gestión del riesgo, ciclo de vida y la cadena crítica
- Métodos tradicionales y predictivos: PRINCE2 y el enfoque del Marco Lógico (Logical Framework Approach)
- Métodos "Ágiles": SCRUM, Kanban y Lean Project Management
- Design Thinking y creative problem solving: la creatividad digital
- Lean Startup.
- Proyectos Lean 6 Sigma

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD SEMIPRESENCIAL		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE02 - Confeccionar el plan de negocio de un proyecto turístico.		
CE05 - Organizar y planificar el desarrollo y lanzamiento de proyectos turísticos. Concretar y anticipar las actividades orientadas a resultados específicos y establecer mecanismos para evaluar su logro.		
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
CE12 - Identificar el potencial de crecimiento de la empresa turística proponiendo y evaluando las diferentes modalidades y instrumentos de expansión del negocio turístico a nivel internacional y el lanzamiento de nuevos proyectos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



Teoría	7	100
Plantear y resolver problemas	7	100
Aplicaciones en casos reales	7	100
Utilización de programas de ordenador	8	100
Teoricopráctica online	75	0
Tutorías online	10	0
Casos prácticos online	71	0
Actividades con material multimedia online	15	0
Realizar un trabajo individualmente	45	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	30	0
Buscar referencias sobre la disciplina	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Magistrales online		
Coloquios Online		
Debate Dirigido Online		
Trabajo en Grupo		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Aprendizaje basado en Problemas Online		
Resolución de Problemas		
Resolución de Problemas Online		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones		
Ronda de Intervenciones Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	20.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	20.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos	0.0	20.0
Pruebas Escritas Online	20.0	30.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante online	10.0	30.0



Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: TECNOLOGÍA TURÍSTICA DIGITAL - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	30	
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Transformación digital en empresas turísticas		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Experiencia del usuario/experiencia de usabilidad en turismo		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Desarrollo de plataformas digitales		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		



NIVEL 3: Analítica digital y big data en proyectos turísticos		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Modelos de negocio disruptivos con base tecnológica		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
1. Comprender los efectos de la digitalización en empresas turísticas		



2. Conocer las principales tendencias de desarrollo empresarial en el ámbito de la economía digital
3. Desarrollar las capacidades internas para crear un negocio basado en la tecnología digital
4. Desarrollar las actitudes digitales necesarias para la transformación digital empresarial en turismo.
5. Comprender la necesidad del cambio y convertirse en un promotor del mismo dentro de la organización turística.
6. Adquirir una visión global de los proyectos digitales en turismo, asimilando cada fase del proyecto: briefing, creación del concepto, la definición estratégica/objetivos en función de las necesidades de los usuarios, desarrollo de la interfaz gráfica, producción de prototipos.
7. Implementar y liderar estrategias de digitalización del negocio turístico en todas las áreas funcionales de la organización.
8. Entender y adoptar las nuevas formas de estructuración del trabajo en entornos digitales.
9. Realizar el plan de desarrollo de un negocio digital en turismo.
10. Entender las bases del gobierno de la transformación digital en la empresa turística.
11. Comprender la transformación digital en la empresa en relación con los clientes
12. Conocer las principales plataformas digitales y las herramientas para su diseño y desarrollo.
13. Aprender a definir la arquitectura de la plataforma digital turística, diseñar la interacción, la usabilidad y estrategia de un proyecto digital.
14. Definir la eficiencia y la satisfacción de los usuarios en los productos digitales.
15. Tomar conciencia y experiencia en el diseño de proyectos web responsive.
16. Conocer las formas de crear prototipos y su finalidad, de tal forma que se puedan crear ya sea para convencer a un futuro cliente o para hacer comprender la usabilidad al equipo de desarrollo.
17. Conocer las herramientas de seguridad en entornos digitales. Principios y fundamentos.
18. Gestionar el Big Data en la empresa turística.
19. Conocer las herramientas, recursos y actores que participan en un proyecto digital.
20. Tener una visión de las estructuras de las empresas digitales. Ser capaz de organizar los recursos y valorar las implicaciones y costes de un proyecto.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Nuevas tecnologías para el nuevo proyecto empresarial turístico
- Nuevas Tecnologías que impactan en el negocio turístico. Restos y oportunidades.
- El papel de los sistemas y tecnologías de la información en la empresa turística
- Las tecnologías de la información como oportunidad para la creación de empresas turísticas
- De la gestión de la información a la gestión del conocimiento.
- Análisis de datos: Introducción y principales herramientas
- KPIs: Métricas principales
- implementación de métricas
- Análisis de métricas
- Estrategia y reporting
- Big data aplicado al sector turístico.
- Digitalizar los procesos actuales o diseñar nuevos procesos digitales
- Modificación de los procesos a través de metodologías ágiles
- Digitalización de operaciones
- Robotic Process Automation (RPA)
- Modelos de Negocio Disruptivos: Movilidad, Plataformas Digitales y Productos Conectados
- Digitalizar los procesos actuales y diseño de nuevos procesos digitales
- Modificación de los procesos a través de metodologías ágiles
- Cloud Computing
- Industria 4.0. e IOT
- RA/RV/RI & Wearable Tech & Wireless Connectivity
- Ciberseguridad y gobernanza del dato
- Fundamentos de Blockchain
- Infraestructura: Cloud Pública, Privada, Híbrida
- Arquitectura de aplicaciones: Front y sus componentes, modelo de APIs, el papel del back end
- Bases de datos de Clientes: Customer Data Lake. Bases de datos operativas y analíticas, sql/nosql, BigData
- Nuevos modelos de gestión del IT
- Principios de los sistemas IT: robustez, resiliencia, escalabilidad, y ahora también: time to market, flexibilidad y customer centricity

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Tomar decisiones interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE08 - Utilizar las aplicaciones tecnológicas apropiadas para la investigación de mercados, la analítica y la métrica, en entornos digitales como base para la consecución de los fines de la estrategia empresarial.

CE09 - Identificar las nuevas tecnologías que impactan en el negocio turístico y formular la estrategia tecnológica adecuada para el desarrollo de proyectos turísticos en el ámbito digital

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------



Teoría	10	100
Teoricopráctica	10	100
Plantear y resolver problemas	10	100
Aplicaciones en casos reales	20	100
Utilización de programas de ordenador	25	100
Salidas de campo	3	100
Teoricopráctica online	220	0
Tutorías online	20	0
Actividades con material multimedia online	110	0
Realizar un trabajo individualmente	90	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	120	0
Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Magistrales online		
Debate Dirigido Online		
Trabajo en Grupo		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Aprendizaje basado en Problemas Online		
Resolución de Problemas		
Resolución de Problemas Online		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos	0.0	20.0
Pruebas Escritas Online	5.0	25.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante online	10.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0



NIVEL 2: EMPRENDIMIENTO EN TURISMO - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	30	
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Actores e instrumentos de financiación de proyectos turísticos		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Competencias clave del emprendedor 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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Emprendimiento social transformador		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Liderazgo y emprendimiento corporativo		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Marketing de lanzamiento de proyectos emprendedores en turismo		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las técnicas de marketing más efectivas hoy en día para nuevos productos y proyectos turísticos. 2. Entender el concepto de "producto turístico nuevo". 3. Conocer las fases de la planificación y el desarrollo un proyecto de nuevos lanzamientos. 4. Conocer cuáles son las etapas en el desarrollo y evaluación de nuevos productos. 5. Comprender el potencial de las nuevas oportunidades que ofrecen los canales digitales y las redes sociales en el lanzamiento de nuevos productos. 		



6. Conocer son las causas más frecuentes de fracaso en el desarrollo de nuevos productos y servicios.
7. Identificar las oportunidades existentes en el mercado para nuevos productos o servicios.
8. Identificar son las claves para obtener éxito en el lanzamiento de un nuevo producto o servicio.
9. Ejercitar un pensamiento creativo que facilite la generación y el desarrollo de ideas que aporten valor a nuevos proyectos empresariales en turismo.
10. Poner en práctica un sistema de políticas y prácticas avanzadas de gestión de las personas para que permitan obtener un mejor rendimiento empresarial, considerando las especificidades de las empresas de reciente creación y las PYMEs del sector turístico.
11. Gestionar con éxito un proyecto turístico en entornos diversos y multiculturales, así como en diferentes marcos institucionales.
12. Comprender, analizar y resolver problemas complejos relacionados con la puesta en funcionamiento, la expansión y la consolidación de un proyecto empresarial el sector turístico.
13. Comprender las bases de las actividades emprendedoras y los aspectos clave para su desarrollo y resultados.
14. Conocer el marco jurídico e institucional, identificando los aspectos legales más relevantes vinculados a la creación de empresas turísticas y lanzamientos de proyectos, así como las soluciones más eficientes a los problemas que pudieran plantearse en este sentido.
15. Elaborar, comprender y analizar la información contable y financiera de la empresa turística, para adoptar decisiones informadas a partir de dicha información, utilizando los distintos mecanismos de financiación con los que cuenta el emprendedor para poner en marcha un proyecto empresarial en el sector turístico.
16. Analizar críticamente las políticas públicas de fomento de la actividad emprendedora, utilizando los mecanismos de apoyo puestos a disposición del emprendedor por parte de las distintas instituciones públicas.
17. Capacidad para analizar críticamente casos de empresas reales y extraer de ellos conclusiones relevantes para la práctica empresarial.
18. Conocer y valorar las fuentes y productos financieros disponibles, tales como créditos, préstamos y otros instrumentos financieros, así como las posibles subvenciones y seleccionar los más convenientes para la empresa, analizando la información contable y evaluando los costes, riesgos, requisitos y garantías exigidas por las entidades financieras para obtener los recursos financieros necesarios que se requieren en el desarrollo de la actividad.
19. Identificar cuáles son los posibles principales impactos positivos y negativos de los proyectos y empresas en turismo.
20. Medir el impacto del desarrollo del proyecto turístico en su entorno social, ambiental, cultural y económico.
21. Conocer los sistemas y instrumentos para la gestión del impacto del negocio turístico.
22. El escenario actual de la cooperación al desarrollo y turismo. Orientaciones, tendencias y el emprendimiento social.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- El comportamiento del consumidor: definición y comprensión de los mercados turísticos.
- Comportamiento de compra del consumidor, la elección del producto y las diferencias entre compradores según sus características.
- Mercados turísticos y su segmentación.
- Tipologías de nuevos productos y proyectos turísticos.
- Metodologías de lanzamiento de nuevos productos turísticos.
- Riesgos asociados al lanzamiento de nuevos productos y proyectos en turismo.
- Factores clave para el evitar el fracaso en el lanzamiento de un nuevo producto o proyecto en turismo.
- Definición de las variables del marketing mix: problemas específicos de la PYME turística, la nueva empresa y el lanzamiento de nuevos proyectos.
- Determinantes del precio y factores a considerar en la fijación del precio en el lanzamiento de nuevos proyectos turísticos.
- La distribución e intermediación en turismo. Problemas de acceso a la distribución por parte de la PYME turística y el emprendedor.
- El impacto de la tecnología sobre los canales de distribución.
- La promoción y el proceso de comunicación. Problemas específicos de la PYME en turismo. La comunicación en presencia de restricciones presupuestarias: acciones de marketing de bajo coste. Alternativas a los medios tradicionales.
- Comunicación online y redes sociales. Marketing viral en la comunicación y lanzamiento de nuevos proyectos en turismo.
- La contribución del marketing a la innovación en la empresa: creatividad y creación de valor.
- Problemas de financiación de los emprendedores.
- Financiación bancaria y financiación mixta
- Productos financieros bancarios más habituales para la pyme y los emprendedores en turismo
- Estrategia y consejos prácticos para la negociación con los bancos y otros actores financieros.
- Financiación extra-bancaria de las nuevas empresas:
- Capital social.
- Autofinanciación.
- "3F".
- Crédito comercial o de proveedores. El problema de los alargamientos excesivos de los plazos de pago y la morosidad.
- Crowdfunding, crowdlending y equity-crowd para proyectos empresariales.
- Initial Coin Offering (ICO).
- Panorama actual de los mercados financieros: Mercado de crédito y Mercado de capitales.
- Mercado de crédito: Las nuevas empresas ante la financiación bancaria:
- Créditos bancarios.
- Microcréditos para microempresas: P2P social lending.
- Garantías para la concesión de créditos: Sociedades de Garantía Recíproca y Sociedad de Reafianzamiento.
- Cesión de créditos: descuento bancario, factoring, confirming, forfaiting, leasing, renting.
- Instrumentos públicos y privados de financiación.
- Financiación mixta: Capital riesgo, Business Angels y préstamos participativos.
- Mercado Alternativo Bursátil (MAB) y Mercado Alternativo de Renta Fija (MARF)
- El concepto de emprendedor: el papel del individuo
- El emprendedor desde una perspectiva económica y sociológica
- El proceso de emprendimiento: de la oportunidad a la implantación.
- Características personales y sociales del emprendedor.
- Determinantes de la iniciativa emprendedora y del éxito de los nuevos proyectos empresariales en turismo.
- La relación entre actividad emprendedora e innovación.
- El papel social del emprendedor: emprendimiento social y responsabilidad social de la empresa
- Los ecosistemas de emprendimiento.
- Introducción a las habilidades sociales: aprendizaje y desarrollo.
- Actitudes, motivaciones y estilos sociales.
- Asertividad, resolución de conflictos y negociación.
- Prácticas y Estilos de liderazgo.
- Creatividad y trabajo en equipo.
- Gestión de la diversidad.
- Gestión del conocimiento.
- Ética en la gestión de personas
- Concepto y dimensiones de la RSC.
- Concepto de turismo sostenible.
- Instrumentos y sistemas de gestión ambiental.



- El emprendimiento social como instrumento de desarrollo económico y social.
- La cooperación internacional para el desarrollo y las oportunidades de emprendimiento social.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados

CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyectos turísticos.

CE07 - Obtener fuentes de financiación externas e internas para la creación de nuevas empresas o proyectos empresariales en turismo.

CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	10	100
Teoricopráctica	14	100
Plantear y resolver problemas	28	100
Aplicaciones en casos reales	20	100
Salidas de campo	8	100
Teoricopráctica online	220	0
Tutorías online	20	0
Casos prácticos online	120	0
Actividades con material multimedia online	60	0
Realizar un trabajo individualmente	120	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	100	0
Buscar referencias sobre la disciplina	30	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Clases Magistrales online

Conferencias Online

Coloquios

Trabajo en Grupo

Trabajo en Grupo Online

Trabajo Escrito



Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Utilización de Herramientas Tecnológicas Online		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Aprendizaje basado en Problemas Online		
Resolución de Problemas		
Resolución de Problemas Online		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones		
Ronda de Intervenciones Online		
Simulación		
Mesa Redonda Online		
Participación en Congresos y Jornadas Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	20.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	20.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	50.0
Pruebas Escritas Online	20.0	30.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante online	10.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: INNOVACIÓN EN TURISMO - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	24	
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: Aplicación práctica de la innovación en empresas turísticas		
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: Sistemas organizativos y ecosistemas de intraaprendizaje en empresas turísticas		
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: Co-creación e Innovación colaborativa		
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: Instrumentos para la innovación disruptiva		
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	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los principales conceptos relacionados con la generación de conocimiento, la investigación, el desarrollo y la innovación en turismo. 2. Aprender a discriminar entre los diferentes tipos de innovación aplicadas al turismo. 3. Entender cuáles son los objetivos de la innovación en la empresa y la necesidad de tener un proceso sistemático. 4. Conocer los mecanismos para orientar y organizar el proceso de innovación en una empresa u organización turística. 5. Comprender la necesidad de cambiar para adaptar la empresa al entorno, y aprender como implantar proyectos de cambio en las organizaciones turísticas. 6. Entender el rol de la tecnología en los procesos de innovación. 7. Analizar el comportamiento, las actitudes y capacidades de las personas y los equipos que innovan. 8. Entender qué es la innovación disruptiva, cómo se produce y se desarrolla, y como impacta en los mercados turísticos. 9. Aprender los elementos clave para el diseño de modelos de negocio disruptivos en turismo. 10. Conocer las herramientas para implantar estrategias de innovación corporativa, intra-emprendimiento o emprendimiento. 11. Aplicar la disrupción a un negocio o proyecto en marcha. 12. Entender cómo desarrollar un proceso de cambio en una organización turística que persiga mejorar su capacidad innovadora. 13. Comprender cuales son las estructuras organizativas que potencian la capacidad innovadora de una organización turística. 14. Implantar mecanismos de co-creación con los diferentes stakeholders de la empresa turística en beneficio de la generación de valor y la innovación en turismo. 15. Como gestionar el conocimiento y el aprendizaje organizativo para potenciar la capacidad intraemprendedora y la innovación de la empresa turística. 	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>El comportamiento organizativo. Concepto y elementos determinantes</p> <p>El aprendizaje, la percepción y la toma de decisiones individuales y colectivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • El aprendizaje • Proceso de aprendizaje y creación de conocimiento de una organización • La percepción y la toma de decisiones individuales • La toma de decisiones individuales <p>La motivación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principales teorías y nuevas teorías en entornos innovadores y digitales. • Técnicas para la motivación aplicadas a las nuevas generaciones <p>Los grupos y equipos de trabajo en entornos innovadores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis tendencias actuales • Funcionamiento de los grupos y equipos de trabajo • Fases para la creación y desarrollo de los grupos en la organización <p>La comunicación en la empresa innovadora turística</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos del modelo de comunicación para el fomento de la innovación • Tipos de comunicación e instrumentos para fomentarla • Instrumentos para la comunicación efectiva • Las nuevas tecnologías como instrumentos para la comunicación. <p>Liderazgo transformador e innovación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características del líder transformador e innovador • Estilos de liderazgo en entornos innovadores • Transformación organizacional y prácticas innovadoras de gestión de las personas • Los conflictos y las relaciones intergrupales <p>Estructuras flexibles y culturas innovadoras</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cultura organizativa de una empresa innovadora • Conceptos básicos en el diseño estructural y la creación de ecosistemas de innovación • Clasificación de las formas estructurales que facilitan la innovación • Variables contingentes en el diseño • Las políticas de dirección de recursos asociadas <p>Características esenciales de la cultura organizativa de empresas turísticas innovadoras</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos de integración cultural • Creación, desarrollo y mantenimiento de una cultura organizativa innovadora. • El diagnóstico cultural <p>La gestión del cambio organizativo en empresas turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambio y adaptación de las organizaciones • Modelo de gestión del cambio planificado • Reacciones al cambio y acciones preventivas • Resistencia al cambio y medidas correctoras. 	



Variables estructurales organizacionales que inciden en la innovación de los productos y los procesos en el sector turístico.

- Teorías sobre el diseño de las organizaciones y ejemplos prácticos en el sector turístico.
- Aprendizaje y creación de conocimiento en las organizaciones turísticas.
- Estrategia, estructura y empresa innovadora en turismo.
- Modelos de organizaciones de aprendizaje

Co-creación y Service Design

- Herramientas y técnicas de co-creación
- Diseño de experiencias significativas y co-creación
- Concepto y herramientas del service design

Innovación disruptiva

- Concepto de innovación disruptiva
- Facilitadores de la innovación disruptiva
- Creatividad, pensamiento divergente y pensamiento lateral
- Casos prácticos en el sector turístico

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados

CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Desarrollar una visión estratégica de la empresa turística que permita generar e identificar oportunidades de mercado vinculadas con la innovación en producto, proceso o modelo de negocio, tanto a nivel nacional como internacional.

CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.

CE09 - Identificar las nuevas tecnologías que impactan en el negocio turístico y formular la estrategia tecnológica adecuada para el desarrollo de proyectos turísticos en el ámbito digital

CE10 - Implementar un sistema de innovación empresarial y utilizar las metodologías adecuadas a los diferentes contextos organizacionales. Implica el manejo de herramientas y metodologías de trabajo colaborativo en el ámbito del emprendimiento y la innovación en turismo.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	7	100
Teoricopráctica	20	100
Plantear y resolver problemas	10	100
Aplicaciones en casos reales	20	100
Salidas de campo	3	100
Teoricopráctica online	200	0
Tutorías online	10	0
Casos prácticos online	70	0
Actividades con material multimedia online	60	0
Realizar un trabajo individualmente	100	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	60	0



Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Magistrales online		
Conferencias Online		
Trabajo en Grupo		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Resolución de Problemas		
Resolución de Problemas Online		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones		
Ronda de Intervenciones Online		
Simulación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	20.0
Pruebas con soportes digitales	10.0	30.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos	0.0	20.0
Pruebas Escritas Online	20.0	30.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante online	10.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: INTERNACIONALIZACIÓN TURÍSTICA - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	24	
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Leyes y fiscalidad en lanzamiento de proyectos turísticos		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Mercados emergentes y desafíos globales en turismo		
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: Estrategias de internacionalización de empresas turísticas		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Economía de la experiencia en un turismo global		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender y analizar el funcionamiento de los principales organismos económicos y turísticos internacionales así como sus políticas y objetivos. 2. Identificar oportunidades de negocio turístico y emprendimiento teniendo en cuenta los análisis y recomendaciones de de estas instituciones. 3. Definir los negocios internacionales turísticos y entender el funcionamiento y estrategias de las multinacionales. 4. Elaborar reportes de los sectores turístico, hotelero y gastronómico definiendo el atractivo de los mismos para el emprendimiento y la inversión. 5. Elaborar reportes de empresas turísticas para diagnosticar su ventaja competitiva y su potencial para lanzarse al mercado exterior. 6. Utilizar los criterios de evaluación y selección de mercados turísticos. 7. Conocer el contenido base de las estrategias de internacionalización de las empresas turísticas: transnacional, internacional, multi-domestica, y estrategia global. 8. Entender los diferentes modos de operar en los mercados internacionales en turismo. 9. Considerar los beneficios y los costes del comercio internacional turístico. 10. Familiarizarse con las teorías básicas que explican la inversión directa en el exterior. 11. Tener en cuenta la importancia de la internacionalización en las industrias turísticas con base tecnológica. 12. Gestionar y optimizar el proceso de internacionalización de la pyme turística o del proyecto emprendedor, diseñando, implantando y dirigiendo su apertura a nuevos mercados. 13. Diseñar una estrategia y un plan de marketing y de promoción internacional de la pyme turística. Analizar los mercados y trabajar la estrategia, las posibles alianzas y la distribución. 14. Conocer las principales consecuencias tributarias de las actividades empresariales de alcance nacional e internacional en turismo. 15. Los sistemas tributarios y su proyección en las operaciones internacionales. Límites al poder tributario derivados de la creación de áreas económicas integradas. Introducción al Derecho Tributario Internacional: sistema normativo y convenios de doble imposición. 16. Reconocer la diversidad y las diferencias culturales. 17. Identificar y gestionar los desafíos típicamente encontrados en proyectos internacionales turísticos. 18. Identificar oportunidades comerciales para licitaciones públicas internacionales de ámbito turístico. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Inteligencia competitiva internacional del sector turístico • Análisis de los mercados turísticos internacionales y tendencias de evolución y desarrollo. • Planificación, recogida y técnicas de búsqueda de la información relevante. • Análisis del entorno económico, político y legal. Estructura de un informe país. • Indicadores económicos del turismo: coyunturales vs estructurales. • Estudio de las principales áreas turísticas mundiales. Identificación de oportunidades y riesgos para el emprendedor turístico. • Entorno demográfico y cultural, aspectos políticos y legales, análisis de riesgo país, y análisis competitivos en materia turística. • Introducción a la consultoría sobre dirección de negocios internacionales turísticos. • La Multinacional turística y su entorno • La Multinacional turística y su ventaja competitiva • Estrategias de internacionalización de las empresas turísticas. • Aspectos específicos de la internacionalización de las empresas de servicios. • Decisiones de internacionalización: elección de la localización y el modo de operación. • Aspectos estratégicos de gestionar la innovación entre fronteras. • Los procesos de implantación internacional. Creación y gestión de filiales y sucursales. • Gestión de los riesgos y tratamiento del riesgo: medidas reactivas y palancas • Gestión global de la innovación tecnológica turística. • Introducción al Marketing Global y a los negocios globales en turismo. • Selección de mercados internacionales turísticos y elección de la forma de entrada (desde la exportación a la producción). • Marketing internacional: estrategias de crecimiento y expansión, la marca internacional y el desarrollo de productos. • Precios internacionales y decisiones de distribución turística. • Comunicación internacional: políticas, instrumentos y estrategias en turismo. Revisión y estructura del plan de marketing turístico internacional para el lanzamiento de nuevos proyectos turísticos o la expansión de proyectos existentes. • Medios de pago y cobros internacionales. • Financiación del comercio exterior a corto, medio y largo plazo. • Aseguramiento de las operaciones internacionales. • La internacionalización y las nuevas tecnologías. • Herramientas tecnológicas para la internacionalización. • Contenidos y diseño básico de una plataforma digital turística internacional. • El negocio internacional turístico y la importancia de la negociación eficaz. • El margen de negociación: posición de partida y de ruptura. • Diferencias en la negociación internacional: productos, países y clientes. • Ámbitos de negociación: acuerdos de compraventa, distribución y alianzas estratégicas. • Aspectos culturales de la negociación internacional en turismo. • El protocolo en los negocios internacionales turísticos. • Contratos internacionales y resolución de conflictos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD SEMIPRESENCIAL		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE07 - Obtener fuentes de financiación externas e internas para la creación de nuevas empresas o proyectos empresariales en turismo.		
CE11 - Analizar y comparar las principales políticas y normativas internacionales que aplican al lanzamiento de proyectos turísticos y expansión de empresas turísticas.		
CE12 - Identificar el potencial de crecimiento de la empresa turística proponiendo y evaluando las diferentes modalidades y instrumentos de expansión del negocio turístico a nivel internacional y el lanzamiento de nuevos proyectos.		
CE13 - Evaluar y predecir comportamientos y tendencias en las distintas tipologías de mercados y consumidores turísticos.		
CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	10	100
Teoricopráctica	10	100
Plantear y resolver problemas	12	100
Aplicaciones en casos reales	25	100
Salidas de campo	3	100
Teoricopráctica online	150	0
Tutorías online	15	0
Casos prácticos online	90	0
Actividades con material multimedia online	85	0
Realizar un trabajo individualmente	100	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	60	0
Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Magistrales online		
Clases Expositivas		
Clases Expositivas Online		
Trabajo en Grupo		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Utilización de Herramientas Tecnológicas Online		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones		



Ronda de Intervenciones Online		
Simulación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	20.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
Resoluciones de casos prácticos	0.0	20.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	5.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante online	10.0	20.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: EMPRESA TURÍSTICA - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Modelos de negocio en 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	
NIVEL 3: Gestión financiera de proyectos turísticos		
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	
NIVEL 3: Marketing turístico avanzado		
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los factores económicos más relevantes relacionados con la digitalización en turismo. 2. Entender los diferentes modelos de negocio de la industria turística con base digital. 3. Saber identificar las características esenciales de un proyecto e-business o de negocio digital en el sector turístico. 4. Analizar el efecto de las TIC y la innovación en la estrategia empresarial. 5. Comprender el papel que los modelos de negocio desempeñan en el entorno competitivo actual y en el desarrollo del sector turístico. 6. Aprender a detectar las implicaciones que el e-business, las TIC y la innovación tienen en la formulación de modelos de negocio en turismo. 7. Saber identificar los condicionantes del entorno socioeconómico que afectan a las propuestas de valor empresarial en turismo. 8. Aplicar los modelos de negocio más eficaces para el desarrollo de proyectos turísticos basados en tecnología digital. 9. Diseñar un modelo de negocio turístico con la metodología customer journey y Canvas Business Model. 10. Diseñar e implementar un plan de marketing turístico aprovechando las nuevas posibilidades y el potencial de los instrumentos digitales. 11. Conocer los aspectos jurídicos que condicionan la puesta en marcha y el funcionamiento de un nuevo proyecto empresarial. 12. Adquirir el conocimiento económico fundamental sobre las estrategias de costes, precio, ventas y producción utilizadas por emprendedores turísticos. 13. Capacitar y proporcionar los instrumentos teóricos de conocimiento y la experiencia práctica para la buena dirección financiera del proyecto turístico. 14. Adquirir una base sólida sobre la creación y crecimiento de una start-up. 15. Aprender a identificar los indicadores clave de rendimiento (KPI) para determinar la marcha del negocio turístico. 16. Aplicar las herramientas, metodologías y estrategia para definir el qué, el cómo y el por qué de del marketing digital aplicados al proyecto turístico. 17. Definir los objetivos del sitio web y de las plataformas <i>mobile</i> del proyecto turístico. 18. Plantear las estrategias de las ventas online. 19. Utilizar blogs y gestionar la presencia en redes sociales. 20. Utilizar el ROI y las métricas como motor de la estrategia. 21. Gestionar SEM/SEO y el content marketing. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • El ecosistema digital • El turista digital • Concepto de modelo de negocio • Definición y alcance de e-business o negocio digital en turismo. • Conceptos de estrategia competitiva. • Modelos de Negocio y Propuesta de Valor. • Creación y desarrollo de nuevos proyectos de negocio en turismo. • Efecto de las TIC en la propuesta de valor del proyecto turístico. • Empresa, empresario y emprendedor turístico. Elección de la forma societaria: sociedades personalistas y capitalistas. Marco legal. • Trámites para la constitución de una empresa turística. • Fundamentos de fiscalidad: introducción al régimen tributario del empresario individual y de las sociedades mercantiles. • Elementos del modelo de negocio en turismo. Factores claves y fases para su definición. • Evaluación de modelo de negocio. • Estrategias de éxito y diferenciación • Modelos de Negocio Digital en turismo • Mapa de valor del cliente • Diseño y desarrollo del modelo de negocio • Gestión de operaciones en entornos digitales • Gestión de operaciones en entornos digitales • Gestión económico-financiera de una empresa de nueva creación en turismo. Planificación, organización, evaluación, control y seguimiento. • Plan de tesorería. • Los estados contables. • Estructura de costes y punto de equilibrio. • Análisis financiero. • Análisis económico. • Plan de inversión. • Criterios económico-financieros para la selección de Inversiones / proyectos turísticos • (Payback, ROI, VAN, y TIR). • Nuevas tendencias del marketing: nuevos clientes, nuevos mercados turísticos, nuevas respuestas. • La investigación de mercados en turismo. • Diseño y Creación de un Plan de Marketing Digital en proyectos turísticos • Search Engine Optimization (SEO) • Search Engine Marketing (SEM) • Generar y cualificar leads en Marketing Digital • Estrategias de Fidelización y Vinculación a través de internet • Inbound Marketing & Branded Content • Estrategia y Planificación de Medios • Performance, RTB y display advertising • Social Media Strategy: La integración de las Redes Sociales en nuestro plan de medios digital • E-mail marketing • Mobile App • Web & Marketing Analytics • Redes Sociales: Social business y big data 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		



MODALIDAD ONLINE		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.		
CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.		
CG6 - Razonar críticamente y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad		
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		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Desarrollar una visión estratégica de la empresa turística que permita generar e identificar oportunidades de mercado vinculadas con la innovación en producto, proceso o modelo de negocio, tanto a nivel nacional como internacional.		
CE03 - Conocer y analizar la estructura de los estados económico-financieros de la empresa, evaluando su viabilidad y realizando previsiones futuras de su desarrollo.		
CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyecto turísticos.		
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría online	50	0
Teoricopráctica online	70	0
Plantear y resolver problemas online	20	0
Tutorías online	10	0
Casos prácticos online	70	0
Actividades con material multimedia online	80	0
Realizar un trabajo individualmente	65	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	46	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales online		
Clases Expositivas Online		
Conferencias Online		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Resolución de Problemas Online		
Estudio de Casos Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Pruebas Escritas Online	20.0	40.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0
Instrumentos Basados en la Observación Online	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante online	15.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos online	20.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: GESTIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Estrategias de Innovación en productos y servicios turísticos		
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	
NIVEL 3: Desarrollo de proyectos de negocio turístico		
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		
<ol style="list-style-type: none"> Adquirir una visión estratégica que facilite el posicionamiento y/o el lanzamiento de nuevos productos y servicios al mercado turístico, aportando un valor diferencial a los consumidores. Conocer los elementos clave a considerar en los procesos de identificación y preparación de iniciativas innovadoras y su encaje en el mercado turístico. Poder aprovechar las nuevas oportunidades que ofrece la tecnología para impulsar la diferenciación y el valor en la cadena de valor de las empresas en turismo. Aprender e identificar las herramientas y los ámbitos del mercado turístico orientados al desarrollo de nuevas iniciativas innovadoras. Iniciar, planificar, ejecutar, controlar y cerrar un proyecto turístico. Comprender, analizar y resolver problemas complejos relacionados con la puesta en funcionamiento, la expansión y la consolidación de un proyecto empresarial en turismo. Planificar y gestionar proyectos complejos que involucren un número importante de tareas diversas. Analizar críticamente casos de empresas reales del sector turístico y extraer de ellos conclusiones relevantes para la práctica empresarial. Adquirir un conocimiento global del proceso general de la Dirección de Proyectos: planteamiento de objetivos, procedimientos para su consecución, evolución del contexto de las actividades de gestión, particularidades de los proyectos, comunicación de los resultados, rendimiento esperado de dicha actividad, etc. Utilizar los diferentes instrumentos y herramientas de Gestión de Proyectos y con los métodos más apropiados para el sector turístico. Aplicar los métodos, técnicas y herramientas existentes para gestionar los proyectos de acuerdo con sus plazos y costos, cuidando la calidad del proyecto y del producto final y los aspectos técnicos de la contratación, en el ámbito de los productos y servicios, tales como Scrum, Kanban, Canvas, Model, Oobeya room o 5S. Analizar y determinar los factores clave de un proyecto turístico: plazo, costos, recursos, control y calidad, así como su gestión e integración en la definición de los costos del proyecto. Introducción a los conceptos básicos de las metodologías ágiles. Identificar las ventajas de los métodos ágiles respecto a los tradicionales. Anticipar situaciones que pueden impactar en el proyecto Evaluar los resultados de los proyectos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Estrategia tecnológica e innovación</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición de eBusiness como estrategia de innovación en turismo eBusiness en la Cadena de Valor y la gestión de la tecnología El concepto de Innovación y tipologías. Tecnologías e impacto organizativo <p>Innovación y diferenciación</p> <ul style="list-style-type: none"> Estrategias competitivas: de Porter a las visiones actuales. Open Services Innovation: Customer Centric De la Ventaja Competitiva a la Propuesta de Valor en turismo. 		



- Nuevos espacios: Océanos azules vs Océanos rojos
- Mercados emergentes en turismo

Las oportunidades de la economía digital en el sector turístico para la innovación

- Valores y Ventajas de la Economía Digital
- Análisis de los referentes digitales en turismo.
- Ejemplos y casos prácticos

Bases de la gestión integrada de proyectos en turismo

- Introducción a la gestión de proyectos
- Los modelos de referencia de la gestión de proyectos
- El entorno del proyecto
- El ciclo de vida de un proyecto

Las áreas clave de la gestión de proyectos aplicados al sector turístico.

- El alcance del proyecto
- Los plazos
- El coste
- Generación de valor
- La calidad del proyecto y en el proyecto
- Los riesgos: verdadero eje de gestión de los proyectos
- Adquisiciones y contratos

La gestión financiera aplicada al desarrollo y lanzamiento del proyecto turístico.

Técnicas y herramientas transversales en la gestión de proyectos

- Entornos de trabajo y gestión documental
- Agilidad y gestión de tareas
- Cronogramas y presupuestos
- Creatividad y Diagramación
- Presentaciones profesionales

La gestión de la documentación del proyecto

Gestión de conocimiento generado a lo largo del proyecto

Concepción del proyecto como sistema: gestión integral del proyecto

Otras metodologías de gestión de proyectos

- Gestión del riesgo, ciclo de vida y la cadena crítica
- Métodos tradicionales y predictivos: PRINCE2 y el enfoque del Marco Lógico (Logical Framework Approach)
- Métodos "Ágiles": SCRUM, Kanban y Lean Project Management
- Design Thinking y creative problem solving: la creatividad digital
- Lean Startup.
- Proyectos Lean 6 Sigma

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE02 - Confeccionar el plan de negocio de un proyecto turístico.

CE05 - Organizar y planificar el desarrollo y lanzamiento de proyectos turísticos. Concretar y anticipar las actividades orientadas a resultados específicos y establecer mecanismos para evaluar su logro.



CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
CE12 - Identificar el potencial de crecimiento de la empresa turística proponiendo y evaluando las diferentes modalidades y instrumentos de expansión del negocio turístico a nivel internacional y el lanzamiento de nuevos proyectos.		
CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría online	30	0
Teoricopráctica online	40	0
Plantear y resolver problemas online	10	0
Tutorías online	9	0
Casos prácticos online	71	0
Actividades con material multimedia online	40	0
Realizar un trabajo individualmente	45	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	30	0
Buscar referencias sobre la disciplina	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales online		
Coloquios Online		
Debate Dirigido Online		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Utilización de Herramientas Tecnológicas Online		
Aprendizaje basado en Problemas Online		
Resolución de Problemas Online		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas Online	20.0	40.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0
Instrumentos Basados en la Observación Online	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante online	15.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos online	20.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: TECNOLOGÍA TURÍSTICA DIGITAL - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	30	
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Transformación digital de empresas y experiencias turísticas		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Experiencia del usuario/experiencia de usabilidad en turismo		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Desarrollo de plataformas digitales		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Analítica digital y big data en proyectos turísticos		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
NIVEL 3: Modelos de negocio disruptivos con base tecnológica		
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 Transformación Digital de Empresas y Experiencias Turísticas		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> Comprender los efectos de la digitalización en empresas turísticas Conocer las principales tendencias de desarrollo empresarial en el ámbito de la economía digital Desarrollar las capacidades internas para crear un negocio basado en la tecnología digital Desarrollar las actitudes digitales necesarias para la transformación digital empresarial en turismo. Comprender la necesidad del cambio y convertirse en un promotor del mismo dentro de la organización turística. Adquirir una visión global de los proyectos digitales en turismo, asimilando cada fase del proyecto: briefing, creación del concepto, la definición estratégica/objetivos en función de las necesidades de los usuarios, desarrollo de la interfaz gráfica, producción de prototipos. Implementar y liderar estrategias de digitalización del negocio turístico en todas las áreas funcionales de la organización. Entender y adoptar las nuevas formas de estructuración del trabajo en entornos digitales. 		



9. Realizar el plan de desarrollo de un negocio digital en turismo.
10. Entender las bases del gobierno de la transformación digital en la empresas turísticas.
11. Comprender la transformación digital en la empresa en relación con los clientes
12. Conocer las principales plataformas digitales y las herramientas para su diseño y desarrollo.
13. Aprender a definir la arquitectura de la plataforma digital turística, diseñar la interacción, la usabilidad y estrategia de un proyecto digital.
14. Definir la eficiencia y la satisfacción de los usuarios en los productos digitales.
15. Tomar conciencia y experiencia en el diseño de proyectos web responsive.
16. Conocer las formas de crear prototipos y su finalidad, de tal forma que se puedan crear ya sea para convencer a un futuro cliente o para hacer comprender la usabilidad al equipo de desarrollo.
17. Conocer las herramientas de seguridad en entornos digitales. Principios y fundamentos.
18. Gestionar el Big Data en la empresa turística.
19. Conocer las herramientas, recursos y actores que participan en un proyecto digital.
20. Tener una visión de las estructuras de las empresas digitales. Ser capaz de organizar los recursos y valorar las implicaciones y costes de un proyecto.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Nuevas tecnologías para el nuevo proyecto empresarial turístico
- Nuevas Tecnologías que impactan en el negocio turístico. Restos y oportunidades.
- El papel de los sistemas y tecnologías de la información en la empresa turística
- Las tecnologías de la información como oportunidad para la creación de empresas turísticas
- De la gestión de la información a la gestión del conocimiento.
- Análisis de datos: Introducción y principales herramientas
- KPIs: Métricas principales
- implementación de métricas
- Análisis de métricas
- Estrategia y reporting
- Big data aplicado al sector turístico.
- Digitalizar los procesos actuales o diseñar nuevos procesos digitales
- Modificación de los procesos a través de metodologías ágiles
- Digitalización de operaciones
- Robotic Process Automation (RPA)
- Modelos de Negocio Disruptivos: Movilidad, Plataformas Digitales y Productos Conectados
- Digitalizar los procesos actuales y diseño de nuevos procesos digitales
- Modificación de los procesos a través de metodologías ágiles
- Cloud Computing
- Industria 4.0. e IOT
- RA/RV/RI & Wearable Tech & Wireless Connectivity
- Ciberseguridad y gobernanza del dato
- Fundamentos de Blockchain
- Infraestructura: Cloud Pública, Privada, Híbrida
- Arquitectura de aplicaciones: Front y sus componentes, modelo de APIs, el papel del back end
- Bases de datos de Clientes: Customer Data Lake. Bases de datos operativas y analíticas, sql/nosql, BigData
- Nuevos modelos de gestión del IT
- Principios de los sistemas IT: robustez, resiliencia, escalabilidad, y ahora también: time to market, flexibilidad y customer centricity

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Tomar decisiones interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE08 - Utilizar las aplicaciones tecnológicas apropiadas para la investigación de mercados, la analítica y la métrica, en entornos digitales como base para la consecución de los fines de la estrategia empresarial.

CE09 - Identificar las nuevas tecnologías que impactan en el negocio turístico y formular la estrategia tecnológica adecuada para el desarrollo de proyectos turísticos en el ámbito digital

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría online	90	0
Teoricopráctica online	150	0
Plantear y resolver problemas online	20	0
Tutorías online	20	0



Casos prácticos online	60	0
Actividades con material multimedia online	160	0
Realizar un trabajo individualmente	90	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	120	0
Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales online		
Debate Dirigido Online		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Aprendizaje basado en Problemas Online		
Resolución de Problemas Online		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas Online	5.0	25.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	20.0	50.0
Instrumentos Basados en la Observación Online	0.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante online	10.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	30.0
NIVEL 2: EMPRENDIMIENTO EN TURISMO - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	30	
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Actores e instrumentos de financiación de proyectos turísticos		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Marketing de lanzamiento de proyectos emprendedores en turismo		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Competencias clave del emprendedor 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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo		
NIVEL 3: Emprendimiento social transformador		
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 Emprendimiento e Innovación Corporativa en Turismo			
NIVEL 3: Liderazgo y emprendimiento corporativo			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
		6	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		Sí	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
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 las técnicas de marketing más efectivas hoy en día para nuevos productos y proyectos turísticos. 2. Entender el concepto de ¿producto turístico nuevo¿. 3. Conocer las fases de la planificación y el desarrollo un proyecto de nuevos lanzamientos. 4. Conocer cuáles son las etapas en el desarrollo y evaluación de nuevos productos. 5. Comprender el potencial de las nuevas oportunidades que ofrecen los canales digitales y las redes sociales en el lanzamiento de nuevos productos. 6. Conocer son las causas más frecuentes de fracaso en el desarrollo de nuevos productos y servicios. 7. Identificar las oportunidades existentes en el mercado para nuevos productos o servicios. 8. Identificar son las claves para obtener éxito en el lanzamiento de un nuevo producto o servicio. 9. Ejercitar un pensamiento creativo que facilite la generación y el desarrollo de ideas que aporten valor a nuevos proyectos empresariales en turismo. 10. Poner en práctica un sistema de políticas y prácticas avanzadas de gestión de las personas para que permitan obtener un mejor rendimiento empresarial, considerando las especificidades de las empresas de reciente creación y las PYMEs del sector turístico. 11. Gestionar con éxito un proyecto turístico en entornos diversos y multiculturales, así como en diferentes marcos institucionales. 12. Comprender, analizar y resolver problemas complejos relacionados con la puesta en funcionamiento, la expansión y la consolidación de un proyecto empresarial el sector turístico. 13. Comprender las bases de las actividades emprendedoras y los aspectos clave para su desarrollo y resultados. 			



15. Conocer el marco jurídico e institucional, identificando los aspectos legales más relevantes vinculados a la creación de empresas turísticas y lanzamientos de proyectos, así como las soluciones más eficientes a los problemas que pudieran plantearse en este sentido.
16. Elaborar, comprender y analizar la información contable y financiera de la empresa turística, para adoptar decisiones informadas a partir de dicha información, utilizando los distintos mecanismos de financiación con los que cuenta el emprendedor para poner en marcha un proyecto empresarial en el sector turístico.
17. Analizar críticamente las políticas públicas de fomento de la actividad emprendedora, utilizando los mecanismos de apoyo puestos a disposición del emprendedor por parte de las distintas instituciones públicas.
18. Capacidad para analizar críticamente casos de empresas reales y extraer de ellos conclusiones relevantes para la práctica empresarial.
19. Conocer y valorar las fuentes y productos financieros disponibles, tales como créditos, préstamos y otros instrumentos financieros, así como las posibles subvenciones y seleccionar los más convenientes para la empresa, analizando la información contable y evaluando los costes, riesgos, requisitos y garantías exigidas por las entidades financieras para obtener los recursos financieros necesarios que se requieren en el desarrollo de la actividad.
20. Identificar cuáles son los posibles principales impactos positivos y negativos de los proyectos y empresas en turismo.
21. Medir el impacto del desarrollo del proyecto turístico en su entorno social, ambiental, cultural y económico.
22. Conocer los sistemas y instrumentos para la gestión del impacto del negocio turístico.
23. El escenario actual de la cooperación al desarrollo y turismo. Orientaciones, tendencias y el emprendimiento social

5.5.1.3 CONTENIDOS

- El comportamiento del consumidor: definición y comprensión de los mercados turísticos.
- Comportamiento de compra del consumidor, la elección del producto y las diferencias entre compradores según sus características.
- Mercados turísticos y su segmentación.
- Tipologías de nuevos productos y proyectos turísticos.
- Metodologías de lanzamiento de nuevos productos turísticos.
- Riesgos asociados al lanzamiento de nuevos productos y proyectos en turismo.
- Factores clave para el evitar el fracaso en el lanzamiento de un nuevo producto o proyecto en turismo.
- Definición de las variables del marketing mix: problemas específicos de la PYME turística, la nueva empresa y el lanzamiento de nuevos proyectos.
- Determinantes del precio y factores a considerar en la fijación del precio en el lanzamiento de nuevos proyectos turísticos.
- La distribución e intermediación en turismo. Problemas de acceso a la distribución por parte de la PYME turística y el emprendedor.
- El impacto de la tecnología sobre los canales de distribución.
- La promoción y el proceso de comunicación. Problemas específicos de la PYME en turismo. La comunicación en presencia de restricciones presupuestarias: acciones de marketing de bajo coste. Alternativas a los medios tradicionales.
- Comunicación online y redes sociales. Marketing viral en la comunicación y lanzamiento de nuevos proyectos en turismo.
- La contribución del marketing a la innovación en la empresa: creatividad y creación de valor.
- Problemas de financiación de los emprendedores.
- Financiación bancaria y financiación mixta
- Productos financieros bancarios más habituales para la pyme y los emprendedores en turismo
- Estrategia y consejos prácticos para la negociación con los bancos y otros actores financieros.
- Financiación extra-bancaria de las nuevas empresas:
- Capital social.
- Autofinanciación.
- "3F".
- Crédito comercial o de proveedores. El problema de los alargamientos excesivos de los plazos de pago y la morosidad.
- Crowdfunding, crowdlending y equity-crowd para proyectos empresariales.
- Initial Coin Offering (ICO).
- Panorama actual de los mercados financieros: Mercado de crédito y Mercado de capitales.
- Mercado de crédito: Las nuevas empresas ante la financiación bancaria:
- Créditos bancarios.
- Microcréditos para microempresas: P2P social lending.
- Garantías para la concesión de créditos: Sociedades de Garantía Recíproca y Sociedad de Reafianzamiento.
- Cesión de créditos: descuento bancario, factoring, confirming, forfaiting, leasing, renting.

- Instrumentos públicos y privados de financiación.
- Financiación mixta: Capital riesgo, Business Angels y préstamos participativos.
- Mercado Alternativo Bursátil (MAB) y Mercado Alternativo de Renta Fija (MARF)
- El concepto de emprendedor: el papel del individuo
- El emprendedor desde una perspectiva económica y sociológica
- El proceso de emprendimiento: de la oportunidad a la implantación.
- Características personales y sociales del emprendedor.
- Determinantes de la iniciativa emprendedora y del éxito de los nuevos proyectos empresariales en turismo.
- La relación entre actividad emprendedora e innovación.
- El papel social del emprendedor: emprendimiento social y responsabilidad social de la empresa
- Los ecosistemas de emprendimiento.
- Introducción a las habilidades sociales: aprendizaje y desarrollo.
- Actitudes, motivaciones y estilos sociales.
- Asertividad, resolución de conflictos y negociación.
- Prácticas y Estilos de liderazgo.
- Creatividad y trabajo en equipo.
- Gestión de la diversidad.
- Gestión del conocimiento.
- Ética en la gestión de personas



- Concepto y dimensiones de la RSC.
- Concepto de turismo sostenible.
- Instrumentos y sistemas de gestión ambiental.
- El emprendimiento social como instrumento de desarrollo económico y social.
- La cooperación internacional para el desarrollo y las oportunidades de emprendimiento social.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados

CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyecto turísticos.

CE07 - Obtener fuentes de financiación externas e internas para la creación de nuevas empresas o proyectos empresariales en turismo.

CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría online	100	0
Teoricopráctica online	160	0
Plantear y resolver problemas online	20	0
Tutorías online	20	0
Casos prácticos online	140	0
Realizar un trabajo individualmente	120	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	100	0
Buscar referencias sobre la disciplina	30	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales online

Conferencias Online

Coloquios Online

Trabajo en Grupo Online

Trabajo Escrito Online

Actividades de Aplicación Online

Utilización de Herramientas Tecnológicas Online

Aprendizaje basado en Problemas Online

Resolución de Problemas Online

Elaboración de Proyectos Online



Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones Online		
Mesa Redonda Online		
Participación en Congresos y Jornadas Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas Online	20.0	40.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0
Instrumentos Basados en la Observación Online	0.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante online	30.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	25.0
NIVEL 2: INNOVACIÓN EN TURISMO - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	24	
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: Aplicación práctica de la innovación en empresas turísticas		
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: Sistemas organizativos y ecosistemas de intraaprendizaje en empresas turísticas		
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: Co-creación e Innovación colaborativa		
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: Instrumentos para la innovación disruptiva		
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		
<p>1. Comprender los principales conceptos relacionados con la generación de conocimiento, la investigación, el desarrollo y la innovación en turismo. 2. Aprender a discriminar entre los diferentes tipos de innovación aplicadas al turismo. 3. Entender cuáles son los objetivos de la innovación en la empresa y la necesidad de tener un proceso sistemático. 4. Conocer los mecanismos para orientar y organizar el proceso de innovación en una empresa u organización turística. 5. Comprender la necesidad de cambiar para adaptar la empresa al entorno, y aprender como implantar proyectos de cambio en las organizaciones turísticas. 6. Entender el rol de la tecnología en los procesos de innovación. 7. Analizar el comportamiento, las actitudes y capacidades de las personas y los equipos que innovan. 8. Entender qué es la innovación disruptiva, cómo se produce y se desarrolla, y como impacta en los mercados turísticos. 9. Aprender los elementos clave para el diseño de modelos de negocio disruptivos en turismo. 10. Conocer las herramientas para implantar estrategias de innovación corporativa, intra-empresarial o emprendimiento. 11. Aplicar la disrupción a un negocio o proyecto en marcha. 12. Entender cómo desarrollar un proceso de cambio en una organización turística que persiga mejorar su capacidad innovadora. 13. Comprender cuales son las estructuras organizativas que potencian la capacidad innovadora de una organización turística. 14. Implantar mecanismos de co-creación con los diferentes stakeholders de la empresa turística en beneficio de la generación de valor y la innovación en turismo. 15. Como gestionar el conocimiento y el aprendizaje organizativo para potenciar la capacidad intraempresarial y la innovación de la empresa turística.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El comportamiento organizativo. Concepto y elementos determinantes		



El aprendizaje, la percepción y la toma de decisiones individuales y colectivas

- El aprendizaje
- Proceso de aprendizaje y creación de conocimiento de una organización
- La percepción y la toma de decisiones individuales
- La toma de decisiones individuales

La motivación

- Principales teorías y nuevas teorías en entornos innovadores y digitales.
- Técnicas para la motivación aplicadas a las nuevas generaciones

Los grupos y equipos de trabajo en entornos innovadores

- Análisis tendencias actuales
- Funcionamiento de los grupos y equipos de trabajo
- Fases para la creación y desarrollo de los grupos en la organización

La comunicación en la empresa innovadora turística

- Elementos del modelo de comunicación para el fomento de la innovación
- Tipos de comunicación e instrumentos para fomentarla
- Instrumentos para la comunicación efectiva
- Las nuevas tecnologías como instrumentos para la comunicación.

Liderazgo transformador e innovación

- Características del líder transformador e innovador
- Estilos de liderazgo en entornos innovadores
- Transformación organizacional y prácticas innovadoras de gestión de las personas
- Los conflictos y las relaciones intergrupales

Estructuras flexibles y culturas innovadoras

- La cultura organizativa de una empresa innovadora
- Conceptos básicos en el diseño estructural y la creación de ecosistemas de innovación
- Clasificación de las formas estructurales que facilitan la innovación
- Variables contingentes en el diseño
- Las políticas de dirección de recursos asociadas

Características esenciales de la cultura organizativa de empresas turísticas innovadoras

- Elementos de integración cultural
- Creación, desarrollo y mantenimiento de una cultura organizativa innovadora.
- El diagnóstico cultural

La gestión del cambio organizativo en empresas turísticas

- Cambio y adaptación de las organizaciones
- Modelo de gestión del cambio planificado
- Reacciones al cambio y acciones preventivas
- Resistencia al cambio y medidas correctoras.

Variables estructurales organizacionales que inciden en la innovación de los productos y los procesos en el sector turístico.

- Teorías sobre el diseño de las organizaciones y ejemplos prácticos en el sector turístico.
- Aprendizaje y creación de conocimiento en las organizaciones turísticas.
- Estrategia, estructura y empresa innovadora en turismo.
- Modelos de organizaciones de aprendizaje

Co-creación y Service Design

- Herramientas y técnicas de co-creación
- Diseño de experiencias significativas y co-creación
- Concepto y herramientas del service design

Innovación disruptiva

- Concepto de innovación disruptiva
- Facilitadores de la innovación disruptiva
- Creatividad, pensamiento divergente y pensamiento lateral
- Casos prácticos en el sector turístico

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados		
CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Desarrollar una visión estratégica de la empresa turística que permita generar e identificar oportunidades de mercado vinculadas con la innovación en producto, proceso o modelo de negocio, tanto a nivel nacional como internacional.		
CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con va-lor.		
CE09 - Identificar las nuevas tecnologías que impactan en el negocio turístico y formular la estrategia tecnológica adecuada para el desarrollo de proyectos turísticos en el ámbito digital		
CE10 - Implementar un sistema de innovación empresarial y utilizar las metodologías adecuadas a los diferentes contextos organizacionales. Implica el manejo de herramientas y metodologías de trabajo colaborativo en el ámbito del emprendimiento y la innovación en turismo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría online	100	0
Teoricopráctica online	130	0
Plantear y resolver problemas online	20	0
Tutorías online	20	0
Casos prácticos online	100	0
Actividades con material multimedia online	30	0
Realizar un trabajo individualmente	100	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	60	0
Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales online		
Conferencias Online		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Resolución de Problemas Online		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos Online		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas Online	10.0	25.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	30.0



Instrumentos Basados en la Observación Online	0.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante online	20.0	50.0
Resoluciones de casos prácticos online	20.0	50.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	10.0
NIVEL 2: INTERNACIONALIZACIÓN TURÍSTICA - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	24	
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Leyes y fiscalidad en lanzamiento de proyectos turísticos		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Mercados emergentes y desafíos globales en turismo		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas		
NIVEL 3: Estrategias de internacionalización de empresas turísticas		
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 Internacionalización de Empresas Turísticas			
NIVEL 3: Economía de la experiencia en un turismo global			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
		6	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
ECTS Semestral 12			
Lenguas en las que se imparte			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		Sí	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
Especialidad en Internacionalización de Empresas Turísticas			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ol style="list-style-type: none"> Comprender y analizar el funcionamiento de los principales organismos económicos y turísticos internacionales así como sus políticas y objetivos. Identificar oportunidades de negocio turístico y emprendimiento teniendo en cuenta los análisis y recomendaciones de estas instituciones. Definir los negocios internacionales turísticos y entender el funcionamiento y estrategias de las multinacionales. Elaborar reportes de los sectores turístico, hotelero y gastronómico definiendo el atractivo de los mismos para el emprendimiento y la inversión. Elaborar reportes de empresas turísticas para diagnosticar su ventaja competitiva y su potencial para lanzarse al mercado exterior. Utilizar los criterios de evaluación y selección de mercados turísticos. Conocer el contenido base de las estrategias de internacionalización de las empresas turísticas: transnacional, internacional, multi-domestica, y estrategia global. Entender los diferentes modos de operar en los mercados internacionales en turismo. Considerar los beneficios y los costes del comercio internacional turístico. Familiarizarse con las teorías básicas que explican la inversión directa en el exterior. Tener en cuenta la importancia de la internacionalización en las industrias turísticas con base tecnológica. Gestionar y optimizar el proceso de internacionalización de la pyme turística o del proyecto emprendedor, diseñando, implantando y dirigiendo su apertura a nuevos mercados. Diseñar una estrategia y un plan de marketing y de promoción internacional de la pyme turística. Analizar los mercados y trabajar la estrategia, las posibles alianzas y la distribución. Conocer las principales consecuencias tributarias de las actividades empresariales de alcance nacional e internacional en turismo. Los sistemas tributarios y su proyección en las operaciones internacionales. Límites al poder tributario derivados de la creación de áreas económicas integradas. Introducción al Derecho Tributario Internacional: sistema normativo y convenios de doble imposición. Reconocer la diversidad y las diferencias culturales. Identificar y gestionar los desafíos típicamente encontrados en proyectos internacionales turísticos. Identificar oportunidades comerciales para licitaciones públicas internacionales de ámbito turístico. 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<ul style="list-style-type: none"> Inteligencia competitiva internacional del sector turístico Análisis de los mercados turísticos internacionales y tendencias de evolución y desarrollo. Planificación, recogida y técnicas de búsqueda de la información relevante. Análisis del entorno económico, político y legal. Estructura de un informe país. Indicadores económicos del turismo: coyunturales vs estructurales. Estudio de las principales áreas turísticas mundiales. Identificación de oportunidades y riesgos para el emprendedor turístico. Entorno demográfico y cultural, aspectos políticos y legales, análisis de riesgo país, y análisis competitivos en materia turística. Introducción a la consultoría sobre dirección de negocios internacionales turísticos. La Multinacional turística y su entorno La Multinacional turística y su ventaja competitiva Estrategias de internacionalización de las empresas turísticas. 			



- Aspectos específicos de la internacionalización de las empresas de servicios.
- Decisiones de internacionalización: elección de la localización y el modo de operación.
- Aspectos estratégicos de gestionar la innovación entre fronteras.
- Los procesos de implantación internacional. Creación y gestión de filiales y sucursales.
- Gestión de los riesgos y tratamiento del riesgo: medidas reactivas y palancas
- Gestión global de la innovación tecnológica turística.
- Introducción al Marketing Global y a los negocios globales en turismo.
- Selección de mercados internacionales turísticos y elección de la forma de entrada (desde la exportación a la producción).
- Marketing internacional: estrategias de crecimiento y expansión, la marca internacional y el desarrollo de productos.
- Precios internacionales y decisiones de distribución turística.
- Comunicación internacional: políticas, instrumentos y estrategias en turismo. Revisión y estructura del plan de marketing turístico internacional para el lanzamiento de nuevos proyectos turísticos o la expansión de proyectos existentes.
- Medios de pago y cobros internacionales.
- Financiación del comercio exterior a corto, medio y largo plazo.
- Aseguramiento de las operaciones internacionales.
- La internacionalización y las nuevas tecnologías.
- Herramientas tecnológicas para la internacionalización.
- Contenidos y diseño básico de una plataforma digital turística internacional.
- El negocio internacional turístico y la importancia de la negociación eficaz.
- El margen de negociación: posición de partida y de ruptura.
- Diferencias en la negociación internacional: productos, países y clientes.
- Ámbitos de negociación: acuerdos de compraventa, distribución y alianzas estratégicas.
- Aspectos culturales de la negociación internacional en turismo.
- El protocolo en los negocios internacionales turísticos.
- Contratos internacionales y resolución de conflictos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE07 - Obtener fuentes de financiación externas e internas para la creación de nuevas empresas o proyectos empresariales en turismo.

CE11 - Analizar y comparar las principales políticas y normativas internacionales que aplican al lanzamiento de proyectos turísticos y expansión de empresas turísticas.

CE12 - Identificar el potencial de crecimiento de la empresa turística proponiendo y evaluando las diferentes modalidades y instrumentos de expansión del negocio turístico a nivel internacional y el lanzamiento de nuevos proyectos.

CE13 - Evaluar y predecir comportamientos y tendencias en las distintas tipologías de mercados y consumidores turísticos.

CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría online	80	0
Teoricopráctica online	120	0
Plantear y resolver problemas online	20	0
Tutorías online	20	0
Casos prácticos online	100	0
Actividades con material multimedia online	60	0
Realizar un trabajo individualmente	100	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	60	0



Buscar referencias sobre la disciplina	40	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales online		
Clases Expositivas Online		
Trabajo en Grupo Online		
Trabajo Escrito Online		
Actividades de Aplicación Online		
Utilización de Herramientas Tecnológicas Online		
Estudio de Casos Online		
Ronda de Intervenciones Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas Online	30.0	50.0
Pruebas Orales Online	0.0	15.0
Pruebas con Soportes Digitales Online	10.0	20.0
Instrumentos Basados en la Observación Online	0.0	15.0
Trabajos realizados por el estudiante online	20.0	30.0
Resoluciones de casos prácticos online	10.0	30.0
Instrumentos de co-evaluación online	0.0	15.0
NIVEL 2: TRABAJO FINAL DE MÁSTER-Semipresencial-Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



- Identificar la potencialidad de un proyecto turístico. - Diseñar el proceso para la innovación y/o internacionalización del negocio o proyecto turístico
- Valorar la aplicación de los procesos utilizados en el proyecto - Analizar críticamente los resultados obtenidos - Auto-reflexión del propio proceso de aprendizaje para el desarrollo personal y profesional - Hacer un uso inclusivo y no sexista del lenguaje en su trabajo escrito y en su presentación oral.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Desarrollo profesional: · Identificación de la oportunidad · Presentación del proyecto · Modelo de negocio aplicado · Estrategias de marketing implantadas · Aspectos financieros · Propuestas de mejora de los resultados obtenidos - Desarrollo competencial · Identificación de áreas de mejora

5.5.1.4 OBSERVACIONES

La normativa marco que aplica al desarrollo del Trabajo Final de Máster es: <http://www.ub.edu/agenciaqualitat/normativaespecifica/>

El Trabajo Final de máster posee un carácter integrador que moviliza el conjunto de competencias que el estudiante ha desarrollado a lo largo de su proceso formativo durante todo el curso.

Pretende ser un instrumento para capacitar a nuestros alumnos para analizar problemáticas y hechos turísticos mediante los métodos de investigación a partir de la identificación y utilización de diferentes variables, además de ser el instrumento para la evaluación de las competencias del máster con una perspectiva globalizadora. Se persigue iniciar al estudiante en la metodología de investigación para que pueda plantear y desarrollar con éxito una investigación en algún aspecto concreto de la innovación en turismo y/o desarrollar proyectos de aplicación y transferencia en empresas reales; así como defenderlo oralmente ante la comunidad académica.

Los créditos asignados a la materia de Trabajo Final de Máster suponen la culminación del aprendizaje completo del estudiante a lo largo de la carrera, tal y como se ha venido señalando. Existirán tres tipologías de TFM:

A. Proyectos de emprendimiento: El estudiante sintetiza un proyecto de empresa desarrollado en equipo y plantea estrategias y acciones para lanzarla al mercado. La estructura del trabajo será la de un plan de empresa:

- 1- Resumen ejecutivo
- 2- Análisis de mercado y competencia
- 3- Plan estratégico
- 4- Plan de marketing
- 5- Plan de Operaciones
- 6- Plan Financiero

En el desarrollo de los TFM de emprendimiento participarán los siguientes actores:

1. Responsable del Trabajo Final de Máster: Profesor/a responsable de la coordinación de todas las# tareas asociadas al asesoramiento, gestión y desarrollo de las propuestas de trabajos finales.
2. Estudiantes: Estudiantes que estén realizando el máster.
3. Mentor: El mentor será responsable de la universidad que orientará al estudiante en el# desarrollo de su proyecto así como velará por el cumplimiento de los requisitos académicos del# proyecto.
4. Comisión de Proyectos de Emprendimiento: Comisión formada por partners de la Universidad y del# ecosistema emprendedor, serán expertos y mentores del mundo Digital y el emprendimiento que# asesorarán en el proceso de desarrollo del proyecto para facilitar su procesos de implementación.

B. Proyectos de intraemprendimiento e innovación: El estudiante sintetiza un proyecto de innovación# para una empresa, una institución o un organismo que plantea un reto alineado en:

- Desarrollo de nuevos servicios o productos
- Creación de nuevas líneas de negocio
- Procesos de Digitalización
- Proyectos de Marketing Digital
- Desarrollo de Plataformas Digitales

El centro dispone de una guía del TFM con información amplia y detallada de los puntos, fases, criterios de elaboración del trabajo, disponible para los alumnos en el campus.

En el campus virtual del máster, los estudiantes pueden acceder a una amplia guía que recoge las#pautas para el desarrollo del TFM en cuanto a normativa, sistema de elección del tema y del#tutor, pautas de elaboración y normas de presentación, criterios de evaluación, y responsabilidades#de las partes implicadas. A continuación, se realiza una síntesis de los capítulos más destacados.

C. Proyecto de desarrollo de conocimiento o investigación:#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.

Se han considerado cuatro posibilidades de acceso al aprendizaje con el propósito de atender la#diversidad de los estudiantes motivados por la investigación 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.

MATRICULACIÓN

Desde el punto de vista del aprendizaje, su realización debe formar parte del tramo final de los estudios. Para desarrollar un TFM, es necesaria la realización de dos procesos complementarios:

- ¿La matrícula de la asignatura en el periodo ordinario de matrícula o en el periodo de ampliación de matrícula, según en el momento temporal que se cumplan los requisitos?
- ¿La elección de una temática de proyecto (ver el apartado de Oferta y Elección de Tema del Proyecto en campus virtual)?

Quando el estudiante matricule la asignatura de Trabajo Fin de Máster, estará obligado a superarla igual que cualquier otra asignatura y, por tanto, queda bajo su responsabilidad el decidir en qué momento matricula esta asignatura y las implicaciones que esto tiene respecto los créditos a aprobar a efectos de la Normativa de Permanencia.

Es importante consultar el apartado correspondiente a cada tipología de Trabajo para especificaciones particulares

EVALUACIÓN

La evaluación del Trabajo Final de Máster debe responder al nivel de consecución de los objetivos especificados en el diseño de la materia: evaluar el nivel de competencias que el estudiante ha alcanzado durante su formación, comprobar la madurez del estudiante, su capacidad para aplicar autónomamente estas competencias y, desarrollar los métodos de investigación y de resolución de problemas propios del ámbito de la especialización del máster elegida.

Esta función se realiza mediante el desarrollo de profundización y síntesis de los conocimientos y aptitudes adquiridos en las materias cursadas durante el máster.

Para poder llevar a cabo este tipo de evaluación se ha diseñado un sistema combinado de evidencias que permitan evaluar los diferentes grados de consecución de diferentes ítems relacionados con los objetivos de la asignatura a partir de la valoración de la memoria, la defensa y el proceso seguido por parte de los estudiantes. Las rúbricas de evaluación se concretan según la tipología de cada proyecto y se pueden consultar en el campus virtual del máster.

Órganos evaluadores

La Comisión de Máster de Turismo que decidirá la asignación de correctores de los TFM está formada por:

-# Dirección de la EUHT CETT - UB -# Coordinación de TFM -# Responsable de Grupo de Investigación o Bloque Temático en que el TFM está enmarcado en función de la temática objeto de la investigación -# Dirección de Career Services (en el caso de TFM en empresas / instituciones)

Las personas correctoras asignadas a cada TFM llevarán a cabo su evaluación a partir de los materiales entregados y de su defensa, y la Coordinación del TFM facilitará en Secretaría las calificaciones de esta asignatura en forma y plazo según la normativa vigente.

Defensa

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, establece en su artículo 12.3 que todo Trabajo Final de Máster debe contemplar una defensa.

La defensa del trabajo supone una parte de la evaluación de la asignatura.

Para la defensa de cualquier TFM, se constituirá un Tribunal Evaluador formado por 3/4 personas con la responsabilidad de valorar el trabajo hecho a partir de la información proporcionada durante la Defensa del Trabajo.

Según el calendario de impartición establecido de la formación y el lugar de procedencia del/la estudiante, la defensa se contempla como un proceso presencial, o bien, como un proceso de defensa online sincrónico. Tanto en la modalidad presencial como online sincrónica, el proceso consiste en la exposición oral y gráfica de 15 minutos seguida por una sesión de preguntas por parte del tribunal y del público asistente.

Hay que tener presente que, a fin de ser coherentes con los objetivos de aprendizaje planteados, la presentación debe contemplar la exposición de:

- Objetivos: Definición y delimitación del objetivo del trabajo
- Marco teórico: Revisión del estado de la cuestión: bibliografía de referencia, estudios, trabajos...
- Metodología: Identificación de la metodología de trabajo
- Análisis de resultados: Análisis de la información recogida
- Conclusiones: Presentación de conclusiones



A fin de facilitar el proceso de las presentaciones, éstas se organizarán en 3-4 días al final de cada semestre. El calendario de defensas se colgará en el espacio de la asignatura de Trabajo de Fin de Máster del Campus Virtual.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Tener orientación al mercado y al cliente, estableciendo canales de comunicación y de colaboración que permitan generar nuevos productos o adaptar los existentes en base a la evolución de sus necesidades.

CG2 - Liderar y colaborar con equipos conectados, multidisciplinares y en contextos multiculturales y globalizados

CG4 - Tomar decisiones interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

CG5 - Demostrar capacidad analítica y de síntesis.

CG3 - Tener iniciativa y actitud emprendedora.

CG6 - Razonar críticamente y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE02 - Confeccionar el plan de negocio de un proyecto turístico.

CE03 - Conocer y analizar la estructura de los estados económico-financieros de la empresa, evaluando su viabilidad y realizando previsiones futuras de su desarrollo.

CE04 - Diseñar e implementar planes estratégicos y operativos de comercialización y comunicación para el lanzamiento al mercado de nuevos proyectos turísticos.

CE05 - Organizar y planificar el desarrollo y lanzamiento de proyectos turísticos. Concretar y anticipar las actividades orientadas a resultados específicos y establecer mecanismos para evaluar su logro.

CE06 - Definir y desarrollar un proceso eficaz de creación de nuevos productos turísticos. Implica imaginar diferentes posibilidades originales y creativas delante de una situación o un problema, y de plantear soluciones con valor.

CE08 - Utilizar las aplicaciones tecnológicas apropiadas para la investigación de mercados, la analítica y la métrica, en entornos digitales como base para la consecución de los fines de la estrategia empresarial.

CE10 - Implementar un sistema de innovación empresarial y utilizar las metodologías adecuadas a los diferentes contextos organizacionales. Implica el manejo de herramientas y metodologías de trabajo colaborativo en el ámbito del emprendimiento y la innovación en turismo.

CE14 - Comprender los principios de la ética empresarial, la Responsabilidad Social Corporativa y la sostenibilidad, siendo capaz de incorporarlos en la creación de productos y el desarrollo de proyectos turísticos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoricopráctica online	10	0
Tutorías online	10	0
Realizar un trabajo individualmente	110	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES



Trabajo Escrito Online		
Aprendizaje basado en Problemas Online		
Manejo de Fuentes de Información Online		
Elaboración de Proyectos Online		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Orales Online	10.0	30.0
Instrumentos Basados en la Observación Online	5.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante online	50.0	70.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Barcelona	Otro personal docente con contrato laboral	43.8	50	50
Universidad de Barcelona	Profesor Titular	56.5	69.2	81,3
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 %
75	15	95
CODIGO	TASA	VALOR %
2	Tasa de Rendimiento	85

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

La EUHT CETT-UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tiene establecido en su Sistema Integrado de Calidad y Medioambiente el seguimiento de los resultados derivados del análisis de los indicadores de cada curso académico a través de tres acciones generales:

a) Resultados de aprendizaje

El Sistema de Calidad Integrado y Medioambiente del CETT (SIQMAC) recoge la forma de proceder para el seguimiento de las titulaciones universitarias en el procedimiento PE07 "Seguimiento del Proceso de Enseñanza-Aprendizaje", a partir del cual se realiza el Informe de Seguimiento correspondiente con sus propuestas de mejora continuada y que son el primer elemento de referencia para la garantía de la consecución de estos resultados de aprendizaje.

Desde Ordenación Académica se recoge toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos en cada una de las titulaciones. Dicha información se comparte con los responsables de cada una de las titulaciones a fin de proceder a su análisis en cada una de las comisiones de seguimiento contempladas en la estructura del Centro.

Los informes de seguimiento incorporan además los resultados y análisis de indicadores de cada uno de los procesos y que permiten hacer seguimiento de las diferentes titulaciones hacia aspectos académicos relevantes, tales como el rendimiento académico de los estudiantes, satisfacción de los estudiantes, planificación y gestión docente, orientación de los estudiantes, etc.

Anualmente el Comité de Calidad del CETT hace una valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes a partir de la información recogida en los informes de seguimiento correspondientes, considerando las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación, así como las acciones de mejora derivadas del seguimiento realizado.

b) Resultados de la inserción laboral

AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de las universidades catalanas gestiona, con una periodicidad de 3 años, las encuestas de inserción laboral de los graduados del sistema universitario catalán. Una vez realizada la encuesta, AQU Catalunya remite los ficheros a la Universidad con dichos datos.

La Agencia de Políticas y Calidad de la UB, a su vez, remite estos datos a la Dirección del Centro.

La Dirección del Centro analiza los datos y los remite a los Servicios de Calidad y Medioambiente del CETT a fin de que sean incorporados en los informes de seguimiento correspondientes como elementos que forman parte de la valoración global de la formación impartida.

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

En cuanto a los datos de satisfacción de los diferentes grupos de interés, el Centro a través del Servicio de Calidad y Medioambiente realiza encuestas de satisfacción de forma periódica y planificada, dirigidas a los grupos de interés concretos y los resultados son publicados y están disponibles en los Informes de Seguimiento de cada titulación.



De los resultados obtenidos en las diferentes encuestas, el responsable de cada titulación realiza un análisis de resultados que se trasladan para su debate a cada una de las Comisiones de Seguimiento de la Titulación a fin de considerar la implementación de acciones de mejora.

En esta línea cabe señalar que la propia Universidad de Barcelona ha iniciado el proceso de recogida de las opiniones de los estudiantes que han completado sus estudios de Grado a través de una encuesta. Para hacerlo, se utiliza un cuestionario consensuado con el resto de Universidades catalanas y con AQU Catalunya con el objetivo de que sea posible hacer una valoración conjunta de los resultados y establecer comparaciones, etc

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.cett.es/fitxers/campushtml/MiniWebs/121/SIAQC/MA01%20v.8%20SIQMAC0%20Manual%20SIQMAC.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2021
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Dado que esta formación no extingue ninguna otra titulación, este apartado no procede.

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
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad

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
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2_justificacion_alegaciones_MUDiLPT.pdf

HASH SHA1 :85E53D0A24C35BF4D246E01FD0A49623D7E48AA7

Código CSV :398899957423260820225407

Ver Fichero: 2_justificacion_alegaciones_MUDiLPT.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. Sistemas de información previos.pdf

HASH SHA1 :89CFCFBA37D2AF617D7875FA51041BC9781154A0

Código CSV :332084748803180778055191

Ver Fichero: 4.1. Sistemas de información previos.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1. MUDiLPT Planificacion_Alegaciones_V11.pdf

HASH SHA1 :33DEAD6EA24DC1E29D02DDEC7161363B87FB0050

Código CSV :398757702006957447868271

Ver Fichero: 5.1. MUDiLPT Planificacion_Alegaciones_V11.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1.MUDiLPT Personal Academico _alegacions_V5.pdf

HASH SHA1 :6E05B49A3AC647E586F86478EEA9168DDDD7BEA5

Código CSV :398757692594312057229555

Ver Fichero: 6.1.MUDiLPT Personal Academico _alegacions_V5.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2. MUDiLPT Otros Recursos Humanos_V4.pdf

HASH SHA1 :1EF84A259670F6DD0FBC96FA12DC7986A7499B0F

Código CSV :380599205056766231264324

Ver Fichero: 6.2. MUDiLPT Otros Recursos Humanos_V4.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7_MUDiLPT_Recursos Materiales y Servicios_RUCT_V5.pdf

HASH SHA1 :7B0E701F82FBC112702DF3064CE4AC0CE09F15DD

Código CSV :379100845264613768893594

Ver Fichero: 7_MUDiLPT_Recursos Materiales y Servicios_RUCT_V5.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1. MUDiLPT resultados academicos_alegaciones_V2.pdf

HASH SHA1 :8501679684D50277522BF42315CCF8B00E8FD3E3

Código CSV :398753047056895692494968

Ver Fichero: 8.1. MUDiLPT resultados academicos_alegaciones_V2.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1 MUDiLPT Calendario implantacion.pdf

HASH SHA1 :DBA7B226646EEC2C59BA1C2E586758E41C6FDAE2

Código CSV :373265894863929367142478

Ver Fichero: 10.1 MUDiLPT Calendario implantacion.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :1_Delegació VR Ordenació Acadèmica i Qualitat per verifcaicó i modificació graus i màsters.pdf

HASH SHA1 :7EF1070A4B035F1B4E472120FC313010F0BCA82C

Código CSV :379195698250755233303027

Ver Fichero: 1_Delegació VR Ordenació Acadèmica i Qualitat per verifcaicó i modificació graus i màsters.pdf





1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario Erasmus Mundus en Física Nuclear / Erasmus Mundus Master in Nuclear Physics por la Universidad Autónoma de Madrid; la Universidad Complutense de Madrid; la Universidad de Barcelona; la Universidad de Sevilla; Università degli Studi di Catania(Italia); Università degli Studi di Padova(Italia) y Université de Caen Basse-Normandie(Francia)	Internacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

Especialidad en Física Nuclear Experimental en Grandes Aceleradores
Especialidad en Física Nuclear Teórica
Especialidad en Física Nuclear Aplicada con Pequeños Aceleradores

ERASMUS	NOMBRE DEL CONSORCIO INTERNACIONAL
Sí	222 NUPHYS - Erasmus Mundus Master Joint Degree Nuclear Physics

NOTIFICACIÓN DE OBTENCIÓN DEL SELLO ERASMUS MUNDUS

Ver Apartado 1: Anexo 2.

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias	Física	

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Sevilla

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
004	Universidad de Barcelona
010	Universidad Complutense de Madrid
017	Universidad de Sevilla
023	Universidad Autónoma de Madrid

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
ORG00043904	Università degli Studi di Catania
ORG00039159	Université de Caen Basse-Normandie
ORG00030260	Università degli Studi di Padova

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
120		12
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
42	36	30

LISTADO DE ESPECIALIDADES



ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS
Especialidad en Física Nuclear Experimental en Grandes Aceleradores	42.
Especialidad en Física Nuclear Teórica	42.
Especialidad en Física Nuclear Aplicada con Pequeños Aceleradores	42.

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08032968	Facultad de Física

1.3.2. Facultad de Física

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	25	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	90.0
RESTO DE AÑOS	30.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	12.0	30.0
RESTO DE AÑOS	12.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://servicio.us.es/academica/sites/default/files/nuevosplanes/permanpdf.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad Complutense de Madrid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
28027758	Facultad de Ciencias Físicas

1.3.2. Facultad de Ciencias Físicas

1.3.2.1. Datos asociados al centro

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



PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	25	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	90.0
RESTO DE AÑOS	30.0	90.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	12.0	30.0
RESTO DE AÑOS	12.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://servicio.us.es/academica/sites/default/files/nuevosplanes/permanpdf.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad Autónoma de Madrid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
28027060	Facultad de Ciencias

1.3.2. Facultad de Ciencias

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	25	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	90.0
RESTO DE AÑOS	30.0	90.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	12.0	30.0
RESTO DE AÑOS	12.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://servicio.us.es/academica/sites/default/files/nuevosplanes/permanpdf.pdf		



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad de Sevilla

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
41015895	Escuela Internacional de Posgrado de la Universidad de Sevilla

1.3.2. Escuela Internacional de Posgrado de la Universidad de Sevilla

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	25	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	90.0
RESTO DE AÑOS	30.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	12.0	30.0
RESTO DE AÑOS	12.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://servicio.us.es/academica/sites/default/files/nuevosplanes/permanpdf.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	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
CG1 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos a la resolución de problemas nuevos en contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con la Física Nuclear.
CG2 - Ser 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.
CG3 - Saber comunicar sus conclusiones (y los conocimientos y razones últimas que las sustentan) en el campo de la Física Nuclear y aplicaciones a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
CG4 - Poseer las habilidades de aprendizaje que permitan continuar estudiando en el campo de la Física Nuclear de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CG5 - Conocer la influencia de los procesos nucleares sobre el entorno medioambiental y conocer las consideraciones éticas derivadas.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Fomentar y garantizar el respeto a los Derechos Humanos y a los principios de accesibilidad universal, igualdad, no discriminación y los valores democráticos y de la cultura de la paz.
CT2 - Fomentar el espíritu emprendedor.
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Capacidad para el estudio e investigación en temas abiertos en la frontera del conocimiento en los campos de la Física Nuclear, tanto teórica como experimental, y sus aplicaciones tecnológicas y médicas.
CE2 - Poseer una visión global del conocimiento actual de los procesos de generación de materia y energía en el Universo, de la exploración del Universo usando partículas y radiación de alta energía, de la descripción de la estructura de los núcleos atómicos y de sus interacciones y de la conexión de éstos con estructuras más fundamentales.
CE3 - Capacidad para el uso de las principales herramientas y métodos de computación y programación utilizadas en la actualidad en los experimentos de Física Nuclear, y para el manejo de las técnicas experimentales que son de uso generalizado tanto en física medioambiental como en medicina, en el ámbito diagnóstico y terapéutico de las radiaciones ionizantes.
CE4 - Capacidad para desarrollar el trabajo de investigación científica en el marco o formando parte de grandes colaboraciones internacionales en el que se combinan labores tanto teóricas como experimentales y tecnológicas.

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
4.2.-CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES O PRUEBAS DE ACCESO ESPECIALES
4.2.1. Perfil de ingreso
<ul style="list-style-type: none"> Título universitario equivalente a Grado o Bachelor en Física de acuerdo con el marco de Bolonia. Otras titulaciones relacionadas como Química, Ingeniería, Matemática Aplicada o similar, así como cualquier otro tipo perfil científico o ingeniero con estudios relacionados con el objetivo de NucPhys podrían considerarse candidatos elegibles, pero con una menor preferencia.



4.2.2. Criterios de acceso De acuerdo con lo previsto en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, con carácter general podrán acceder a enseñanzas oficiales de Máster quienes reúnan los requisitos exigidos: ¿ Estar en posesión de un título universitario oficial español u 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. ¿ Asimismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos 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 implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster. **4.2.3 Admisión** El artículo 17 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, regula la admisión a las enseñanzas de Máster y establece que los estudiantes podrán ser admitidos conforme a los requisitos específicos y criterios de valoración que establezca la Universidad. Por otra parte, de acuerdo con las previsiones del Art. 75 de la Ley 15/2003 Andaluza de Universidades, a los únicos efectos del ingreso en los centros universitarios, todas las Universidades públicas andaluzas se constituyen en un distrito único. En consecuencia, los procesos de admisión de alumnos se realizan de acuerdo con los criterios que establezca la Comisión de Distrito Único Andaluz, considerándose en los mismos la existencia de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad. Según las disposiciones del Distrito Único Universitario de Andalucía por las que se establece el procedimiento para el ingreso en los Másteres universitarios, el criterio de prelación en la adjudicación de plazas tendrá en cuenta ¿los requisitos de admisión y los criterios en el orden de preferencia que para cada Máster se haya establecido en la correspondiente memoria de implantación, o en su defecto, por la comisión Académica correspondiente¿. La Comisión Académica del Máster establecerá y aplicará los criterios de selección, siempre respetando los principios de mérito e igualdad de oportunidades. En caso de haber más candidaturas que plazas, éstas se ordenarán según una valoración que tendrá en cuenta los siguientes criterios: Requisitos excluyentes:

- Título universitario equivalente a Grado o Bachelor en Física, Química, Ingeniería, Matemática Aplicada o similar, de acuerdo al marco de Bolonia. Cualquier otro perfil científico con las bases necesarias a juicio de la Comisión Académica para poder seguir con aprovechamiento el Máster NucPhys EMJMD.
- Idioma: Inglés, los candidatos de países en los que el inglés no es la lengua oficial deben demostrar su conocimiento del inglés con certificado de nivel B2 (FCE) o equivalente usando el CEF (Common European Framework of Reference for Languages). Cuando el estudiante haya cursado los estudios de grado en inglés, deberá acreditarlo mediante un documento emitido por la propia universidad.

Méritos adicionales: los candidatos que cumplan los requisitos anteriores se baremarán sobre 100 puntos de acuerdo a los siguientes criterios que aplicará la Comisión de Selección:

1. (hasta 30 puntos) Excelencia académica (se requiere una nota media como mínimo del 75% del máximo posible)
2. (hasta 40 puntos) Entrevista con el Comité de Selección para verificar los conocimientos previos y el nivel de inglés. (personal ó on ¿line).
3. (hasta 8 puntos) Relevancia de la experiencia laboral del estudiante en relación a este Máster.
4. (hasta 10 puntos) Motivación del estudiante para seguir el Máster y relevancia para su desarrollo profesional.
5. (hasta 8 puntos) Cartas de recomendación de dos evaluadores.
6. (hasta 4 puntos) Otros méritos según criterio del Comité de Selección.

Además, como uno de los objetivos del Máster NucPhys EMJMD es atraer a los mejores estudiantes del Mundo interesados en Física Nuclear, la selección final intentará, en lo posible, el reparto del número de plazas considerando las nacionalidades de los solicitantes. Ordenados los estudiantes que solicitan la admisión con arreglo a los criterios de valoración antedichos, serán admitidos tantos solicitantes como plazas se oferten, por estricto orden de prelación, de acuerdo a las normas establecidas por la EACEA. En caso de que se produzcan renunciaciones, podrán optar a la admisión los solicitantes no seleccionados en primera instancia, otra vez de acuerdo a su orden de méritos.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

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	18

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	18

4.4.- TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS: SISTEMA PROPUESTO POR LA UNIVERSIDAD.

NORMATIVA REGULADORA DEL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA (Texto consolidado) (Aprobada por Acuerdo 4.3/CG 22-11-11 y modificada por Acuerdo 7.3/CG 20-2-15) **INTRODUCCIÓN** El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales indica que, con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes, tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, con sujeción a los criterios generales establecidos en el mismo. La Universidad de Sevilla, a fin de dar cumplimiento al mencionado precepto, aprobó mediante Acuerdo 5.1/C.G. 30-09-2008 las Normas Básicas sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos de aplicación a los estudios universitarios oficiales de Grado y Máster. Posteriormente, el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el anterior, modifica sustancialmente el apartado correspondiente al régimen de reconocimiento y transferencia de créditos introduciendo nuevas posibilidades de reconocimiento académico, especialmente a partir de la experiencia laboral y profesional y a partir de estudios cursados en títulos propios. Por todo ello, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Sevilla acuerda modificar las Normas Básicas aprobadas por el Acuerdo 5.1/C.G. 30-09-2008, que quedarán establecidas según las siguientes normas reguladoras: **CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES Artículo 1. Objeto.** Las presentes normas tienen por objeto establecer los criterios generales y el procedimiento para el reconocimiento y la transferencia de créditos en las enseñanzas universitarias de Grado y Máster previstas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio. **Artículo 2. Ámbito de aplicación.** La presente normativa reguladora será de aplicación a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y Máster impartidas por la Universidad de Sevilla. **Artículo 3. Definiciones.** 3.1 Se entiende por reconocimiento de créditos la aceptación por la Universidad de Sevilla, a efectos de la obtención de un título universitario oficial, de:

1. Los créditos obtenidos en otras enseñanzas universitarias oficiales.
2. Los créditos obtenidos en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.
3. Los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias conducentes a otros títulos.
4. La acreditación de experiencia laboral o profesional.
5. La participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

3.2 La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. **CAPÍTULO II: RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN ENSEÑANZAS OFICIALES DE GRADO. Artículo 4. A partir de otros títulos de Grado.** 4.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos universitarios de Grado se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y cono-



cimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar.

1. Para la resolución de estas solicitudes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:
 1. Cuando el título de origen y el título de destino pertenezcan a la misma rama de conocimiento serán objeto de reconocimiento todos los créditos superados en materias de formación básica vinculadas a dicha rama de conocimiento. Cuando se hayan superado la totalidad de los créditos de formación básica del título de origen, se garantizará el reconocimiento de al menos 24 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama en el título de destino.
 2. Cuando el título de origen y el título de destino pertenezcan a diferentes ramas de conocimiento serán objeto de reconocimiento todos los créditos superados en materias de formación básica de la rama de conocimiento a la que se encuentre adscrito el título de destino.
 3. En todo caso, los efectos del reconocimiento de créditos se reflejarán en la resolución indicando las materias o asignaturas concretas que se considerarán superadas ¿que podrán tener el carácter de formación básica, obligatoria, optativa o prácticas externas- y, en su caso, los créditos reconocidos con cargo al cómputo de optatividad del plan de estudios.
 4. El número de créditos reconocidos con cargo a la optatividad no podrá superar el número de créditos optativos exigido por el plan de estudios del título de destino.
 5. En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado.
 6. En el ámbito del sistema universitario público andaluz serán objeto de reconocimiento automático los módulos o materias comunes definidas para cada título de Grado. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.
 7. En el caso de títulos oficiales de Grado que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas en España, para los que el Gobierno haya establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán los créditos de los módulos definidos en la correspondiente norma reguladora que hayan sido superados por el estudiante. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.

Artículo 5. A partir de títulos de Máster Universitario. 5.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos oficiales de Máster Universitario (tanto los regulados por el RD 56/2005, como por el RD 1393/2007) o periodo de formación específico del Doctorado se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar. 5.2 En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado. **Artículo 6. A partir de títulos de la anterior ordenación universitaria.** 6.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos universitarios de la anterior ordenación universitaria, Arquitecto Técnico, Diplomado, Ingeniero Técnico, Maestro, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero o periodo de docencia del doctorado, se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar. 6.2 Para la resolución estas solicitudes se tendrán en cuenta los siguientes criterios.

1. Cuando las competencias y conocimientos no estén explicitados o no puedan deducirse del plan de estudios de origen del estudiante se tomarán como referencia el número de créditos y/o los contenidos de las materias o asignaturas cursadas.
2. En el caso de títulos en proceso de extinción por la implantación de los nuevos títulos de Grado, la adaptación de los estudiantes a éstos últimos se basará en el reconocimiento de créditos previsto en la tabla de adaptación incluida en la correspondiente memoria de verificación del título de Grado en cuestión.
3. En los procesos de adaptación de estudiantes a los nuevos planes de los títulos de Grado deberá garantizarse que la situación académica de aquellos no resulte perjudicada. A tal efecto, las materias, asignaturas o créditos superados que no tengan equivalencia en las correspondientes al plan de estudios de Grado se incorporarán en el expediente del estudiante como créditos genéricos de carácter optativo. Si, aún así resultarán excedentes, los créditos restantes se podrán incorporar al expediente como créditos transferidos, a petición del interesado y siempre que se trate de materias o asignaturas completas.
4. El número de créditos reconocidos con cargo a la optatividad no podrá superar el número de créditos optativos exigido por el plan de estudios del título de destino.
5. En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado

Artículo 7. A partir de otros títulos universitarios. 7.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos universitarios que no tengan carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar. 7.2 El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de enseñanzas universitarias no oficiales y de la experiencia profesional o laboral prevista en el artículo 9 no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios de destino. 7.3 No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial para el que se solicita el reconocimiento. 7.4 El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente. 7.5 En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado **Artículo 8. A partir de títulos de enseñanzas superiores.** 8.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos oficiales españoles de educación superior no universitaria, se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar. 8.2 Podrán ser objeto de reconocimiento de créditos los estudios superados correspondientes a los siguientes títulos:

1. Título Superior de Arte Dramático
2. Título Superior de Artes Plásticas
3. Título Superior de Conservación y Restauración de Bienes Culturales
4. Título Superior de Danza
5. Título Superior de Diseño
6. Título Superior de Música
7. Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño
8. Técnico Superior de Formación Profesional
9. Técnico Deportivo Superior

8.3 Únicamente podrán ser objeto de reconocimiento de créditos los estudios acreditados mediante los títulos oficiales enumerados en el apartado anterior. En el caso de enseñanzas artísticas de grado conducentes a titulaciones oficiales podrán ser objeto de reconocimiento los periodos parciales de estudios cursados, siempre que se acrediten oficialmente en créditos ECTS. 8.4 En función de los criterios generales que determine el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y, previo acuerdo con la Administración educativa correspondiente, se garantizará un reconocimiento mínimo de créditos ECTS a quienes posean una titulación de educación superior y cursen otras enseñanzas relacionadas con dicho título. 8.5 En cualquier caso el número de créditos reconocidos no podrá superar el 60 por 100 de los créditos del plan de estudios correspondiente al título que se pretende cursar. 8.6 Cuando el reconocimiento de créditos se solicite para cursar enseñanzas conducentes a la obtención de títulos que dan acceso al ejercicio de pro-



fesiones reguladas, deberá comprobarse que los estudios alegados reúnen los requisitos exigidos reglamentariamente para obtener la cualificación profesional necesaria. 8.7 En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado. **Artículo 9. A partir de experiencia laboral o profesional.** 9.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en experiencia laboral o profesional acreditada se resolverán teniendo en cuenta su relación con las competencias inherentes al título, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar, o los créditos aplicados al cómputo de optatividad del plan de estudios del título que se pretende obtener. 9.2 El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral acreditada y de enseñanzas universitarias no oficiales previstas en el artículo 7 no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios de destino. 9.3 Dentro de este límite se reconocerán hasta 6 créditos por cada año de experiencia laboral o profesional debidamente acreditada. 9.4 Con carácter general, siempre que el plan de estudios contemple la posibilidad o necesidad de realizar prácticas externas, el reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional se aplicará preferentemente a este tipo de materias. 9.4 bis. Asimismo, podrán reconocerse por prácticas curriculares, aquellas prácticas extracurriculares que hayan sido gestionadas desde la Universidad de Sevilla o cualquier otra Universidad, al amparo del mismo título para el que se solicita el reconocimiento, siempre y cuando así lo estime la Comisión competente en función del programa formativo acreditado de las mismas y de su relación con las competencias inherentes al título. 9.5 El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente. 9.6 En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado **Artículo 10. A partir de la realización de actividades universitarias.** 10.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, serán resueltas teniendo en cuenta la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Sevilla mediante Acuerdo 5.1/CG 22-7-2010. 10.2 El número máximo de créditos que se podrá reconocer por la participación en estas actividades será de 6 créditos ECTS. **CAPÍTULO III: RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN ENSEÑANZAS OFICIALES DE MÁSTER. Artículo 11. A partir de otros títulos de Grado, Máster o Doctorado.** 11.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos universitarios de Grado, Máster -ya sean de Programas Oficiales de Postgrado regulados por el Real Decreto 56/2005 o de títulos de Máster desarrollados al amparo del Real Decreto 1393/2007- o periodo de formación específico del Doctorado ¿Real Decreto 1393/2007 y, en su caso, los derivados del Real Decreto 99/2011- se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar. 11.2 Para la resolución de estas solicitudes se tendrán en cuentas los siguientes criterios.

1. En el caso de solicitudes de reconocimiento de créditos entre títulos oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas, para los que el Gobierno haya establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán los créditos de los módulos definidos en la correspondiente norma reguladora que hayan sido superados por el estudiante. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.
2. En el caso de títulos de Máster en proceso de extinción por la implantación de nuevos planes de estudios, la adaptación de los estudiantes a éstos últimos se basará en el reconocimiento de créditos previsto en la tabla de adaptación incluida en la correspondiente memoria de verificación del título de Máster en cuestión.
3. En los procesos de adaptación de estudiantes a los nuevos planes de los títulos de Máster deberá garantizarse que la situación académica de aquellos no resulte perjudicada. A tal efecto, las materias, asignaturas o créditos superados que no tengan equivalencia en las correspondientes al plan de estudios de destino se incorporarán en el expediente del estudiante como créditos genéricos de carácter optativo. Si, aún así resultarán excedentes, los créditos restantes se podrán incorporar al expediente como créditos transferidos, a petición del interesado y siempre que se trate de materias o asignaturas completas.
4. El número de créditos reconocidos con cargo a la optatividad no podrá superar el número de créditos optativos exigido por el plan de estudios del título de destino.
5. En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Máster.

Artículo 12. A partir de títulos de la anterior ordenación universitaria. 12.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos universitarios de la anterior ordenación universitaria. Arquitecto, Ingeniero, Licenciado o periodo de docencia del doctorado, se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar. 12.2 En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Máster. **Artículo 13. A partir de otros títulos universitarios.** 13.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en estudios superados en títulos universitarios que no tengan carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas y los previstos en el plan de estudios del título de destino, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar. 13.2 El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de enseñanzas universitarias no oficiales y de la experiencia profesional o laboral prevista en el artículo 14 no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios de destino. 13.3 No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial para el que se solicita el reconocimiento. 13.4 El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente. 13.5 En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Máster. **Artículo 14. A partir de experiencia laboral o profesional.** 14.1 Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en experiencia laboral o profesional acreditada se resolverán teniendo en cuenta su relación con las competencias inherentes al título, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar, o los créditos aplicados al cómputo de optatividad del plan de estudios del título que se pretende obtener. 14.2 El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral acreditada y de enseñanzas universitarias no oficiales previstas en el artículo 13 no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios de destino. 14.3 Dentro de este límite se reconocerán hasta 6 créditos por cada año de experiencia laboral o profesional debidamente acreditada. 14.4 Con carácter general, siempre que el plan de estudios contemple la posibilidad o necesidad de realizar prácticas externas, el reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional se aplicará preferentemente a este tipo de materias. 14.4 bis. Asimismo, podrán reconocerse por prácticas curriculares, aquellas prácticas extracurriculares que hayan sido gestionadas desde la Universidad de Sevilla o cualquier otra Universidad, al amparo del mismo título para el que se solicita el reconocimiento, siempre y cuando así lo estime la Comisión competente en función del programa formativo acreditado de las mismas y de su relación con las competencias inherentes al título. 14.5 El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente. 14.6 En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Máster. **CAPÍTULO IV. RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN PROGRAMAS DE MOVILIDAD Artículo 15.** 15.1 Los estudiantes que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales suscritos por la Universidad de Sevilla, cursando un periodo de estudios en otras Universidades o Instituciones de Educación Superior obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico establecido antes de su partida. 15.2 El periodo de estudios realizado en el marco de un programa oficial de movilidad deberá obtener un reconocimiento académico completo en la Universidad de Sevilla, debiendo reemplazar a un periodo comparable en ésta con los efectos previstos en el artículo 22 de las presentes normas. 15.3 Antes de la partida de todo estudiante que participe en un programa de movilidad, el Centro en el que se encuentre matriculado deberá facilitarle:

- Adecuada y suficiente información actualizada sobre los programas de estudios a cursar en la Institución de destino.
- Un acuerdo de estudios que contenga las materias a matricular en el centro de la Universidad de Sevilla independientemente de su naturaleza o tipo y las que vaya a cursar en el Centro de destino.

15.4 Las equivalencias entre ambas se establecerán en función de las competencias asociadas a las mismas, atendándose especialmente al valor formativo conjunto de las actividades académicas desarrolladas y sin que sea necesariamente exigible la identidad de contenidos entre las materias y programas ni la plena equivalencia de créditos. 15.5



El contenido mínimo o máximo de créditos a incluir en los acuerdos de estudios será el que, en su caso, determinen los programas o convenios internacionales al amparo de los cuales se realicen las estancias. En el supuesto de que dichos programas o convenios no contemplarán provisiones al respecto, se actuará conforme a las siguientes reglas:

1. Con carácter general, para una estancia de curso completo, el contenido máximo de créditos que podrá figurar en un acuerdo de estudios será de 60 créditos ECTS. Para estancias de menor duración, el número de créditos a incluir será proporcional a aquella.
2. En el caso de programaciones que contemplen, para un determinado curso, un número de créditos superior al total mencionado en el punto anterior, los acuerdos de estudios podrán contemplar tantos créditos como corresponda a dicho curso. Como en el caso anterior, a una menor duración de la estancia, corresponderá una proporcional reducción del número de créditos.
3. De forma excepcional, y en el supuesto de que el estudiante tenga la posibilidad de finalizar sus estudios con la estancia en la universidad asociada, el número máximo de créditos previsto en los dos puntos anteriores podrá incrementarse en 20.
4. Mientras permanezcan vigentes los planes de estudio de la anterior ordenación universitaria, se establece con carácter general el límite máximo de créditos a cursar a lo largo de una titulación en el equivalente a dos cursos académicos. En ningún caso un estudiante podrá realizar el total de créditos al que se refiere este punto en un único periodo de movilidad. A tal fin serán de aplicación las provisiones contenidas en los tres apartados anteriores.

15.6 El acuerdo de estudios deberá ser firmado por el Decano o Director del Centro o por el cargo académico que tenga atribuida la competencia y por el estudiante, y tendrá el carácter de contrato vinculante para las partes firmantes. El acuerdo de estudios sólo podrá ser modificado en los términos y plazos fijados en la correspondiente convocatoria de movilidad. 15.7 De los acuerdos de estudios que se establezcan se enviará copia a los Servicios Centrales del Rectorado que corresponda. 15.8 Con carácter general lo dispuesto en estas normas será de aplicación a la movilidad para dobles titulaciones sin perjuicio de las provisiones contenidas en los convenios respectivos. 15.9 Resultarán igualmente de aplicación las normas que eventualmente se aprueben por los órganos nacionales o internacionales competentes para cada programa específico de movilidad.

CAPITULO V: TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS Artículo 16. Definición La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales cursadas con anterioridad, en ésta u otra universidad, que no hayan conducido a la finalización de sus estudios con la consiguiente obtención de un título oficial. **Artículo 17. Aplicación** Los créditos correspondientes a materias o asignaturas previamente superadas por el estudiante, en enseñanzas universitarias no concluidas y que no puedan ser objeto de reconocimiento, serán transferidos a su expediente en los estudios a los que ha accedido con la calificación de origen y se reflejarán en los documentos académicos oficiales acreditativos de los estudios seguidos por el mismo, así como en el Suplemento Europeo al Título. **CAPITULO VI: TRAMITACIÓN Artículo 18. Solicitudes de reconocimiento de créditos.**

18.1 Los expedientes de reconocimiento de créditos se tramitarán a solicitud del interesado, quién deberá aportar la documentación justificativa de los créditos obtenidos y su contenido académico, indicando los módulos, materias o asignaturas que considere superados. 18.2 Será requisito imprescindible estar admitido y matriculado en los correspondientes estudios, salvo en los casos de cambios de estudios oficiales de Grado, según lo dispuesto en la Resolución Rectoral por la que se regula la admisión a los títulos de Grado de la Universidad de Sevilla de los estudiantes que han iniciado anteriormente otros estudios universitarios. 18.3 Las solicitudes de reconocimiento de créditos tendrán su origen en materias o asignaturas realmente cursadas y superadas, en ningún caso se referirán a materias o asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas. 18.4 Las solicitudes se presentarán en la Secretaría del Centro responsable del título para el que se solicita el reconocimiento dentro de los plazos indicados en el calendario académico de cada curso. **Artículo 19. Documentación acreditativa.** 19.1 En el caso de estudios universitarios cursados, estudios superiores no universitarios u otros estudios no oficiales, se aportará la siguiente documentación:

1. Certificación académica personal de los estudios realizados expedida por el Centro de origen, en la que se haga constar la denominación de las asignaturas superadas y la calificación obtenida en cada una de ellas.
2. Los programas de estudios, sellados por el Centro de origen, con sus contenidos académicos y su carga lectiva en créditos (LRU o ECTS), en su defecto el número de horas semanales y el carácter anual o cuatrimestral de las asignaturas o, en su caso, documentación que acredite las competencias adquiridas y los contenidos formativos cursados. En ambos casos, deberá constar la fecha de vigencia de los mismos.
3. El plan de estudios al que pertenecen y denominación del título.
4. Copia del título obtenido, en su caso.
5. Cuando se aporten estudios extranjeros, la documentación debe estar expedida por las autoridades competentes para ello y deberá presentarse debidamente legalizada (salvo en el caso de Instituciones de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo) y, en su caso, traducida al castellano.
6. En estos casos se deberá aportar también información del sistema universitario de calificaciones del país de origen o escala de calificaciones indicando obligatoriamente la nota mínima para aprobar y los puntos en que se basa la escala e intervalos de puntuación.
7. Cuando los estudios previamente cursados pertenezcan a la Universidad de Sevilla no será necesaria la presentación de certificación académica alguna, los datos necesarios se recabarán de oficio por la Secretaría del Centro.

19.2 Para la acreditación de experiencia laboral o profesional se deberá aportar:

1. Informe de Vida laboral expedido por la Tesorería General de la Seguridad Social en el que se acredite el nombre de la empresa o empresas y la antigüedad laboral en el grupo de cotización correspondiente.
2. Copias compulsadas de los contratos laborales o nombramientos con alta en la Seguridad Social.
3. **En caso de trabajador autónomo o por cuenta propia, se deberá aportar** certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social de los periodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada y tiempo en el que se ha realizado.
4. Memoria con la descripción detallada de las actividades o tareas desempeñadas y el tiempo durante el que se desarrollaron.
5. Certificados de empresa acreditativos de las tareas anteriores y cualquier otro documento que permita comprobar y avalar la experiencia alegada y su relación con las competencias inherentes al título para el que se solicita el reconocimiento de créditos.
6. En el caso de reconocimiento de prácticas curriculares por prácticas extracurriculares solo será necesario aportar la documentación citada en el apartado d) junto con un certificado acreditativo del Secretariado de Prácticas en Empresas y Empleo de la Universidad de Sevilla.

19.3 La documentación acreditativa para el reconocimiento de créditos por la participación en programas de movilidad será la prevista en las correspondientes convocatorias.

19.4 La documentación acreditativa para el reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, será la prevista en la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Sevilla mediante Acuerdo 5.1/CG 22-7-2010. **Artículo 20. Órganos responsables.** 20.1 En la forma que determine cada Centro se constituirá en cada uno de ellos una Comisión de Reconocimiento de Créditos en la que estarán representados los diferentes sectores de la comunidad universitaria, que estará presidida por el Decano o Director, o Vicedecano o Subdirector en quien delegue y de la que formarán parte el Secretario y el Responsable de Administración del Centro. 20.2 En el caso de la Escuela Internacional de Posgrado se constituirá una Comisión de Reconocimiento de Créditos específica para los títulos de Máster vinculados a la misma, con representación de los diferentes sectores de la comunidad universitaria y con la composición que determine la Dirección de la misma, de la que formará parte, en todo caso, la persona responsable de la administración de la Escuela Internacional de Posgrado. 20.3 Serán funciones de la Comisión de Reconocimiento de Créditos:

1. Analizar las solicitudes presentadas sobre reconocimiento de créditos a partir de estudios universitarios cursados, estudios superiores no universitarios o a partir de experiencia laboral o profesional acreditada por los interesados y realizar la propuesta de resolución correspondiente.



2. En los casos de estudios previos cursados, solicitar informe a los Departamentos Universitarios responsables de las enseñanzas objeto de reconocimiento sobre la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos por el interesado y los previstos en el plan de estudios para el que se solicita el reconocimiento. Este informe deberá ser evacuado en el plazo máximo de 15 días y no tendrá carácter vinculante. De no emitirse en el plazo señalado se proseguirán las actuaciones de la Comisión.
3. Para la valoración de la experiencia laboral y profesional aportada por los interesados, la Comisión, tras el estudio de la documentación presentada, podrá acordar la realización de una evaluación de los conocimientos y capacidades de los solicitantes para determinar la adquisición de las competencias alegadas. Esta evaluación podrá consistir en entrevistas profesionales, pruebas de competencia, demostraciones prácticas en situaciones similares a las de los puestos desempeñados u otros medios similares y para su realización se podrá contar con la asistencia de especialistas de los Departamentos correspondientes.
4. En los supuestos en que puedan reconocerse automáticamente créditos obtenidos en otras titulaciones de Grado de la misma o distintas ramas de conocimiento, en titulaciones oficiales de Máster o en otros títulos de enseñanza superior, esta Comisión elaborará tablas de reconocimiento de créditos que serán públicas y que permitirán a los estudiantes conocer anticipadamente las asignaturas, materias o módulos que le serán automáticamente reconocidos ante una hipotética solicitud.
5. Emitir informes sobre los contenidos de los recursos administrativos que se interpongan ante el Rector contra las resoluciones de reconocimiento de créditos basadas en las solicitudes indicadas en el apartado 1 anterior.
6. Cualesquiera otras funciones que pudieran asignársele en las disposiciones de desarrollo de esta norma.

20.4 No será necesaria la intervención de la Comisión de Reconocimiento de Créditos y se aprobarán de oficio con carácter automático las solicitudes de reconocimiento de créditos que correspondan a alguno de los supuestos que conlleven el reconocimiento automático, así como las que se deriven del acuerdo de estudios firmado por el estudiante y el Centro con ocasión del disfrute de una plaza de movilidad de los programas *¿SICUE¿*, *¿Erasmus¿* o similares. 20.5 Corresponderá al Decano o Director del Centro correspondiente o a la persona responsable de la Escuela Internacional de Posgrado, en su caso, dictar resolución, previa propuesta de la Comisión de Reconocimiento de Créditos, salvo en el supuesto previsto en el apartado anterior. La resolución, que en caso desestimatorio debe ser motivada académicamente, deberá dictarse y notificarse en un plazo máximo de tres meses desde la presentación de la solicitud. 20.6 El vencimiento del plazo sin haberse notificado resolución expresa legitimará al interesado para entenderla desestimada por silencio administrativo. 20.7 Contra las resoluciones del Decano o Director del Centro se podrá interponer recurso de alzada ante el Rector de la Universidad de Sevilla. 20.8 A efecto de la tramitación del procedimiento se declaran inhábiles los periodos no lectivos previstos en el calendario académico de cada curso. **Artículo 21. Solicitudes de transferencia de créditos** Los expedientes de transferencia de créditos se tramitarán a petición del interesado. A estos efectos, los estudiantes que se incorporen a un nuevo estudio, mediante escrito dirigido al Decano o Director del Centro y en los plazos que se establezcan en el calendario académico de cada curso, indicarán si han cursado anteriormente otros estudios universitarios oficiales sin haberlos finalizado, aportando, en caso de no tratarse de estudios de la Universidad de Sevilla, la documentación justificativa que proceda de entre la contemplada en el artículo 19.1. **Artículo 22. Efectos del reconocimiento y transferencia de créditos** 22.1 En el proceso de reconocimiento quedarán reflejados de forma explícita aquellos módulos, materias o asignaturas que no deberán ser cursadas por el estudiante. Se entenderá en este caso que dichos módulos, materias o asignaturas ya han sido superadas, no serán susceptibles de nueva evaluación y se reflejarán en el expediente del estudiante como, módulos, materias o asignaturas reconocidas, indicándose el origen del reconocimiento. 22.2 En todo caso, el reconocimiento de créditos se referirá, al menos, a unidades de matrícula completas, es decir, no se podrá realizar el reconocimiento parcial de una asignatura. 22.3 Cuando la resolución del procedimiento dé lugar al reconocimiento de créditos optativos, el número de créditos reconocidos se minorará del número de créditos optativos exigido por el correspondiente plan de estudios y se reflejará en el expediente del estudiante como créditos optativos reconocidos, indicándose el origen del reconocimiento. En todo caso, el número de créditos optativos reconocidos no podrá superar el número de créditos exigido por el plan de estudios en cuestión. 22.4 En los casos procedentes, tras el proceso de reconocimiento de créditos, se permitirá a los interesados la ampliación de su matrícula en los términos recogidos en las Normas de Matrícula de cada curso académico. 22.5 La calificación de las asignaturas o, en su caso, de los créditos superados como consecuencia de un proceso de reconocimiento será equivalente a la calificación de las materias o asignaturas que han dado origen a éste. En caso necesario, se realizará la media ponderada cuando varias materias o asignaturas conlleven el reconocimiento de una sola en la titulación de destino. 22.6 Las calificaciones se reflejarán en el expediente académico en los términos recogidos en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. 22.7 No obstante lo anterior, cuando en el expediente académico de origen sólo se haga referencia a las calificaciones cualitativas, se transformarán en calificaciones numéricas, teniendo en cuenta la siguiente tabla de equivalencias:

Calificación	Valor numérico
Aprobado	6
Convalidada	6
Notable	8
Sobresaliente	9,5
Matrícula de Honor	10

22.8 Para los estudiantes que hayan cursado parte de sus estudios en un Centro extranjero, la valoración se aplicará teniendo en cuenta, cuando proceda, las tablas de equivalencia establecidas por la Dirección General de Universidades, por la que se establece el criterio a aplicar para el cálculo de la nota media de los expedientes académicos de los estudiantes con título extranjero homologado. 22.9 Cuando las materias o asignaturas de origen no tengan calificación, las materias, asignaturas o créditos reconocidos figurarán con la notación de *¿Apto¿* y no se computarán a efectos del cálculo de la nota media del expediente. 22.10 El reconocimiento de créditos derivado de enseñanzas cursadas en títulos universitarios no oficiales, el derivado de experiencia laboral o profesional acreditada y el derivado de la participación de los estudiantes en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación no incorporará calificación de los mismos por lo que no computará a efectos de baremación del expediente. En estos casos se reflejarán en el expediente del estudiante con la notación de *¿Apto¿*. 22.11 Los créditos transferidos no computarán a efectos de nota media del expediente ni de obtención del título oficial. 22.12 El reconocimiento y la transferencia de créditos exigirán el previo abono de los precios públicos que establezca la Comunidad Autónoma de Andalucía en la norma reguladora que fija los precios por servicios académicos universitarios en las universidades públicas andaluzas. 22.13 Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título en los términos que reglamentariamente se establezcan. **DISPOSICIONES ADICIONALES Disposición Adicional Primera. Títulos conjuntos y dobles titulaciones.** En las titulaciones conjuntas establecidas por la Universidad de Sevilla y otra Universidad española o extranjera conducentes a la obtención de un título universitario oficial de Grado o Máster, a los que se refiere el artículo 3.4 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, y en las dobles titulaciones nacionales o internacionales desarrolladas por la Universidad de Sevilla, se aplicará a efectos de reconocimiento y transferencia de créditos lo dispuesto en el correspondiente convenio de colaboración suscrito por las instituciones participan-



tes. **Disposición Adicional Segunda. Reconocimiento parcial de estudios extranjeros** Las solicitudes de reconocimiento de créditos por convalidación parcial de estudios extranjeros se ajustarán a lo previsto en el Real Decreto 967/2014, de 21 de noviembre, y sus disposiciones de desarrollo, y con carácter supletorio por las presentes normas. **Disposición adicional Tercera. Aplicabilidad a los Centros Adscritos.** Los criterios y procedimientos contenidos en la presente normativa también serán de aplicación a los Centros Adscritos a la Universidad de Sevilla, en cuanto no contravengan lo dispuesto en los convenios de colaboración existentes. **Disposición Adicional Cuarta. Cita en género femenino de los preceptos de estas normas** Las referencias a personas, colectivos o cargos académicos figuran en el presente reglamento en género masculino como género gramatical no marcado. Cuando proceda, será válida la cita de los preceptos correspondientes en género femenino. **DISPOSICIÓN DEROGATORIA Disposición Derogatoria.** 1. Quedan derogadas las Normas Básicas sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la Universidad de Sevilla aprobadas por Acuerdo 5.1/CG 30-9-08. 2. Queda derogado el Acuerdo 4.7/CG 29-4-2011 sobre límites de créditos a cursar en programas de movilidad estudiantil. 3. Asimismo, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente norma. **DISPOSICIONES FINALES Disposición final Primera. Título competencial** Esta normativa se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 6.1. del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, que atribuye a las universidades la competencia de elaborar y hacer pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos. **Disposición final Segunda. Habilitación para el desarrollo normativo.** Se habilita al Rector de la Universidad de Sevilla para dictar las resoluciones que fueran necesarias para el cumplimiento y/o desarrollo de lo dispuesto en estas normas. **Disposición final Tercera. Entrada en vigor.** La presente normativa, una vez aprobada por el Consejo de Gobierno, entrará en vigor tras su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad de Sevilla.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
No existen datos
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
No existen datos
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
No existen datos
5.5 NIVEL 1
No existen elementos Nivel 1



6. PERSONAL ACADÉMICO

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 %
96	4	100
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa de rendimiento: Porcentaje de créditos que superaron los alumnos de los que se matricularon en un determinado curso académico (aptos/total matriculados)	100

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

<p>8.2.- PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROGRESO Y LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES</p> <p>Progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes: P. 1 MEDICIÓN Y ANÁLISIS DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO OBJETO El propósito de este procedimiento es conocer y analizar los resultados previstos en el título en relación con su tasa de graduación, tasa de abandono y tasa de eficiencia, así como otros indicadores complementarios que permitan contextualizar los resultados de los anteriores. Asimismo, con este procedimiento se pretende conocer y analizar los resultados del trabajo fin de grado o máster. DESARROLLO La Comisión de Garantía de Calidad del Título (CGCT) analizará, para cada curso académico, los resultados de los indicadores obligatorios (R.D. 1393/2007) y complementarios, según las especificaciones previstas en las fichas de los indicadores. Para ello se utilizará la aplicación para el Seguimiento de los títulos LOGROS. La CGCT llevará a cabo el análisis de los resultados obtenidos en los indicadores, debiendo examinar exhaustivamente el cumplimiento o no del valor cuantitativo estimado para los indicadores obligatorios, según lo previsto en la última Memoria de verificación aprobada para el título. Dicho análisis deberá incluir además una comparación con los datos históricos de la titulación. La CGCT incluirá en el Informe Anual una descripción lo más detallada posible de la situación actual y, en su caso, recomendaciones para alcanzar el valor cuantitativo estimado que sirve de referencia. En el supuesto de que los resultados de los indicadores no alcanzaran los valores previstos en la memoria de verificación del título, el informe elaborado por la CGCT deberá proponer una serie de acciones de mejora para solucionar los problemas detectados, que deberá ser formalizada en el Plan de mejora que apruebe el Centro. El Plan de mejora deberá concretar el responsable de su ejecución, los mecanismos para realizarlo, los indicadores de seguimiento con los valores de referencia establecidos, etc. según el diseño propuesto en LOGROS para el Plan de mejora del título. El informe elaborado por la CGCT, deberá ser revisado tanto por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, si procede, como por la Comisión de Seguimiento de Planes de Estudios. Ambas podrán elaborar un informe razonado sobre el contenido del Informe anual, así como sobre las acciones de mejora propuestas por la CGCT. A la vista del Informe anual, así como de los eventuales informes de la CGCC o CSPE, el Decano/Director propondrá el Plan de mejora de definitivo para el título, que deberá ser aprobado por la Junta de Centro. Indicadores: P01-101 TASA DE GRADUACIÓN DEL TÍTULO P01-102 TASA DE ABANDONO DEL TÍTULO P01-103 TASA DE ABANDONO INICIAL P01-104 TASA DE EFICIENCIA DEL TÍTULO P01-105 TASA DE ÉXITO DEL TÍTULO P01-106 TASA DE ÉXITO DEL TRABAJO FIN DE GRADO</p> <p>O MÁSTER P01-107 TASA DE RENDIMIENTO DEL TÍTULO P01-108 TASA DE RENDIMIENTO DEL TRABAJO FIN DE GRADO O MÁSTER P01-109 CALIFICACIÓN MEDIA DE LOS TRABAJOS FIN DE GRADO O MÁSTER P01-110 NOTA MEDIA DE INGRESO P01-111 NOTA DE CORTE P01-112 ESTUDIANTES DE NUEVO INGRESO EN EL TÍTULO</p>
--

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://at.us.es/sist-garantia-calidad-titulos
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2020
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
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
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Directora de las Escuelas Internacionales de Posgrado y Doctorado



11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Director Técnico del Área de Ordenación Académica



Apartado 1: Anexo 1

Nombre :Consortium-Agreement-DEFINITIVO.pdf

HASH SHA1 :4C1DE73AD0ACCA05D6E54C12A2AB5AEC8D1C4607

Código CSV :381109832571563918581273

Ver Fichero: Consortium-Agreement-DEFINITIVO.pdf



Apartado 1: Anexo 2

Nombre :GRANT-AGREEMENT-2019-2130 ENV2.pdf

HASH SHA1 :786DBA8BE645FE739F81F8597103CEBB9E81CBF9

Código CSV :379331062233180124282785

Ver Fichero: GRANT-AGREEMENT-2019-2130 ENV2.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :Sistemas_informacion_previo.pdf

HASH SHA1 :BEBDB5DBD54E00688B308CFCCE431EC0755AAF5B

Código CSV :379230775202379284392453

Ver Fichero: Sistemas_informacion_previo.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Planificacion_ensenanza.pdf

HASH SHA1 :7768BBE9E8A2D50AFF59EE924FB27A5DDAF59640

Código CSV :381109948176948668761800

Ver Fichero: Planificacion_ensenanza.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :No_procede.pdf

HASH SHA1 :4E875562F5100FAA9FB483B86304FD96F48CA615

Código CSV :379231501143057222968730

Ver Fichero: No_procede.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :Cronograma_implantacion.pdf

HASH SHA1 :4C1936523DA57E3C7409E2CF669B1A9C741F7BE6

Código CSV :379231202333448881014916

Ver Fichero: Cronograma_implantacion.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Delegacion_FIRMA_Cristina_NUEVO.pdf

HASH SHA1 :7C65C5DA86C854B8C0C021CB6C12E4EED38774CC

Código CSV :379231844915113285883881

Ver Fichero: Delegacion_FIRMA_Cristina_NUEVO.pdf





1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Gastronomía Sostenible por la Universidad de Barcelona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
Especialidad en Gestión Gastronómica Circular y Accesible				
Especialidad en Innovación en Cocina Responsable				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias Sociales y Jurídicas		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
21	33	6
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD		CRÉDITOS OPTATIVOS
Especialidad en Gestión Gastronómica Circular y Accesible		15.
Especialidad en Innovación en Cocina Responsable		15.

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	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	Sí	Sí
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	



100	120	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0
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
CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad
CG2 - Ser capaz de trabajar en equipo
CG3 - Empezar proyectos sostenibles innovadores
CG4 - Ejercer el liderazgo como agente de cambio
CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos
CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector
CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas
CE3 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los desafíos asociados
CE4 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión sostenible de las organizaciones, entidades, empresas, corporaciones e instituciones
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible
CE9 - Dominar los fundamentos y aplicar las metodologías científicas en la investigación en la gastronomía sostenible
CE10 - Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector de la gastronomía sostenible

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

TITULACIONES OFICIALES DE ACCESO
El acceso al máster se regirá por la regulación del artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. El proceso de admisión y selección, así como el requerimiento o no de complementos formativos, se regirá por lo establecido en las "Normas reguladoras de los criterios de programación, de los planes de estudios y de la organización de los másteres universitarios"



de la UB² aprobadas por el Consejo de Gobierno el 2 de octubre de 2012. Para el acceso al máster, y como establece la normativa vigente, es necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u 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 aquellos 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 posgrado. El acceso por esta vía no implica la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado. Las titulaciones que se consideraran afines con los objetivos perseguidos del programa formativo, y que se vinculan directamente en el acceso a esta propuesta de titulación son las siguientes (en el punto 4.6 se definen los complementos a realizar según la titulación de entrada):

- Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas.
- Grado de tecnología en alimentos.
- Grado en nutrición y dietética humana.
- Grado en Ingeniería agrícola.
- Grado en Ingeniería de Ciencias Agronómicas
- Grado en Ciencias Ambientales
- Grado en Turismo.
- Grado de Dirección Hotelera.
- Grado en Economía
- Licenciatura/ grado en Administración y Dirección de Empresas
- 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. En este sentido, es importante apuntar que las titulaciones anteriores se recogen a modo de ejemplo, con la voluntad de concretar el contenido de las titulaciones de entrada afines al máster y que son necesarias para el acceso del estudiante; no obstante, y debido a la gran cantidad de grados, su actualización constante, con diferentes nomenclaturas, pero con enfoques y objetivos de aprendizaje coincidentes, y delante de la imposibilidad de recoger todos, se estudiará el acceso de manera personalizada de estudiantes que provengan de otras titulaciones no recogidas en el anterior listado, siempre y cuando tengan competencias y objetivos de aprendizaje similares al listado adjunto.

Excepcionalmente se podrá inscribir también un licenciado o graduado en otras áreas, que pueda aportar un currículum académico o profesional que aconseje la realización de este máster y así lo resuelva la Comisión de Admisión del máster.

ÓRGANO DE ADMISIÓN

Para garantizar la coordinación de la oferta formativa y de asegurar la calidad del máster se crearán los siguientes órganos de gobierno y los mecanismos de coordinación del máster universitario:

1. Coordinador/a general del máster, que será el responsable interno del máster designado por universidad coordinadora.
2. Responsable/a interno/a del máster para cada una de las universidades, que se designa de acuerdo con los mecanismos establecidos por cada universidad.
3. Comisión de coordinación del máster, integrada por el mismo número de representantes de cada universidad, entre los cuales estarán el coordinador/a general y los coordinadores internos de cada universidad. Es el órgano responsable del desarrollo del programa.

Las funciones de los diferentes órganos de gobierno del máster son las siguientes: **Comisión de coordinación del máster:** a) Asume el establecimiento de criterios de admisión y selección de estudiantes, el proceso de selección y la evaluación de aprendizajes previos, o, alternativamente, acuerda la creación de una subcomisión de acceso que asuma estas funciones, de acuerdo con lo que esté establecido en la memoria de verificación del máster. b) Se dispondrá de las candidaturas para la admisión y la selección de estudiantes y responsable de los sistemas de reclamación. c) En el proceso de admisión, analiza las propuestas de los responsables internos de cada universidad y decide el conjunto de alumnado admitido, a través de la subcomisión de acceso, si es el caso. d) Desarrolla un protocolo y un plan para distribuir y publicitar el máster. e) Informa sobre las condiciones del convenio de colaboración. f) (sólo si el máster tiene optatividad) Fija la oferta anual de asignaturas del máster a partir de las propuestas de los responsables internos de cada universidad. g) Es responsable del funcionamiento general del programa y de la asignación de prácticas, así como de estimular y coordinar la movilidad y de analizar los resultados que garantizan la calidad del máster. h) Elabora el plan de usos e infraestructuras y servicios compartidos que potencien el rendimiento del estudiante, de aularios, de espacios docentes, etc.. i) A través del análisis de los puntos débiles y de las potencialidades del máster, plantea propuestas de mejora y establece los mecanismos para hacer un seguimiento de la implantación. j) Establece la periodicidad de sus reuniones y el sistema de toma de decisiones para llegar a los acuerdos correspondientes, y crea las subcomisiones o comisiones específicas que considere oportunas. k) Vela por el correcto desarrollo de las obligaciones, los derechos y los compromisos derivados del contenido del convenio, y resuelve las dudas que puedan plantearse en la interpretación y la ejecución de los acuerdos. l) Decide sobre los aspectos docentes que no estén regulados por las disposiciones legales o por las normativas de las universidades. m) Promueve todas las actividades conjuntas que potencien el carácter interuniversitario del máster. En el caso de títulos impartidos en centros adscritos a la universidad, el delegado de la UB en el centro adscrito verifica la aplicación de los requisitos de acceso y de los procedimientos de selección de los estudiantes (artículo 12.2 de la *¿Normativa para la adscripción y la descripción de centros docentes de enseñanza superior a la Universitat de Barcelona?*).

REQUISITOS DE ADMISIÓN Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

El alumno que, una vez informado, se decide a hacer la admisión, debe seguir el siguiente proceso para su admisión y cumplir los siguientes requisitos de acceso, además del los normativos, ya citados anteriormente: **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: currículum vital y titulación, información que será validada en primera instancia por la Comisión de Admisión. **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 española deben 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%). Este mismo procedimiento se repite en la modalidad del máster impartido en lengua inglesa, donde se requerirá a los alumnos procedentes de países donde el inglés no sea lengua oficial que acrediten un nivel mínimo de inglés equivalente al B2. **3. Aceptación del alumno solicitante:** Se realiza la resolución positiva o negativa del estudiante considerando los siguientes criterios:

- Resultado positivo de la prueba diagnóstica (requisito imprescindible).
- Nota media del Expediente Académico (40 %)
- Experiencia profesional demostrada por el candidato (20%)
- 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 APOYO A ESTUDIANTES

La UB, desde cada uno de sus centros, realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el Servicio de Atención al Estudiante (SAE).

Estas actividades y programas están enmarcados en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada titulación, donde se especifican los objetivos y la organización de la acción tutorial.

Cada Máster elabora su Plan de Acción Tutorial (PAT) en el que tiene que incluir como mínimo:

- a) Análisis del contexto y de las necesidades del máster
- b) Objetivos del PAT.
- c) Actividades o acciones que se desarrollarán, indicando un calendario orientativo y las personas responsables.
- d) Organización del PAT
- e) Seguimiento y evaluación del PAT



Las acciones que incluye el plan de acción tutorial son:

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- a) Actividades de presentación del máster.
- b) Colaboración en actividades de acogida para los estudiantes de programas de movilidad matriculados en la UB.
- c) Colaboración con los coordinadores de programas de movilidad.

Acciones durante el desarrollo de los estudios de Máster:

- 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 (programas Erasmus, o equivalentes), becas, prácticas, otras ofertas de máster.

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 SAE relacionados con la inserción laboral y la bolsa de trabajo.
- c) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, especialmente respecto a su inserción profesional y a la continuidad de los estudios.

Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos (estudiantes con discapacidad, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite etc...) y acciones dirigidas específicamente a informar y dar apoyo a estudiantes extranjeros.

Otras consideraciones a tener en cuenta y que se incluyen en el documento del plan de acción tutorial hacen referencia a las funciones de los coordinadores del PAT, al alcance de las acciones tutoriales, a las figuras de los tutores para la atención personalizada a los estudiantes, y al seguimiento y evaluación del plan.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE DEL CETT

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
- Coordinación de Máster
- Dirección del Máster
- Coordinación de la especialidad
- Profesorado
- Career Services CETT
- Secretaria.
- Tutor académico de prácticas
- Tutor del proyecto final de máster (TFM).

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

	INFORMACIÓN	FORMACIÓN	ORIENTACIÓN
DIRECCIÓN EUHT CETT-UB	X		X
COORDINACIÓN MÁSTER	X		X
DIRECCIÓN DEL MÁSTER	X		X
COORDINACIÓN ESPECIALIDAD	X		X



PROFESORADO		X	X
CAREER SERVICES	X		X

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- Actividades de presentación del máster.
- Actividades de presentación de los estudiantes.

Acciones durante el desarrollo de los estudios de Máster:

- 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.
- Información de interés para el estudiante: estancias formativas fuera de la UB, becas, otras ofertas de máster.

Acciones en la fase final de los estudios:

- Acciones de formación y de orientación para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.
- Información sobre recursos del Career Services relacionados con la inserción laboral.

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

Normas para el reconocimiento y para la transferencia de créditos en las enseñanzas oficiales de máster universitario de la Universidad de Barcelona (Aprobadas por el Consejo de Gobierno de 7 de febrero de 2012)

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidas por las universidades españolas en todo el territorio estatal (modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio), establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas el fomento de la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. Resulta, por tanto, imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos, en el que los créditos cursados previamente sean reconocidos e incorporados al expediente del estudiante.

En este sentido, estas normas pretenden regular el procedimiento y los criterios que se deberán aplicar en la Universidad de Barcelona, respetando la legislación vigente.

1. El reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos es la aceptación por parte de la Universidad de Barcelona de la formación o experiencia profesional que figura a continuación, y que se computa en el expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando al efecto de la obtención de un título oficial.

En ningún caso se reconocerán los créditos correspondientes al trabajo final de máster.



Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento

a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad, computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales pueden ser reconocidos por créditos del título de máster, excepto los créditos correspondientes al trabajo final de máster, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos adquiridos.

b) Los créditos cursados en enseñanzas superiores conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6 / 2001 de Universidades.

c) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se podrán reconocer, basándose en otros títulos y en la experiencia profesional apartados b i c), no podrá ser superior, en conjunto, al 15 % de los créditos del plan de estudios que el estudiante está cursando.

Únicamente se podrá reconocer un porcentaje superior al 15 %, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real Decreto 861/2010.

En cumplimiento del acuerdo del Consejo de Universidades de 6 de julio de 2010 sobre Formación Continua, que también fue aprobado por la Conferencia General de Política Universitaria de 7 de julio de 2010, y teniendo en cuenta el artículo 6.4. del RD 86172010, de 3 de julio, por el cual se modifica el RD 1393/2007, de 28 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en el que se contempla la posibilidad de reconocimiento de créditos en másteres oficiales del 15% de la totalidad de los créditos que constituyen el plan de estudios a partir de la experiencia previa y de los estudios cursados en titulaciones no, la Universidad de Barcelona reglamentará al amparo de las nuevas disposiciones ministeriales o indicciones del Consejo de Universidades un reconocimiento más amplio y flexible de los créditos cursados en titulaciones propias de manera que el alumno pueda continuar estudios a nivel de máster en los programas en los que sea posible según el grado de competencias adquiridas. Se establecerán los acuerdos necesarios entre universidades para este reconocimiento.

2. Criterios para la resolución del reconocimiento

El reconocimiento se llevará a cabo valorando la adecuación de competencias y contenidos de las materias y las asignaturas que ha superado el estudiante en relación con las materias y las asignaturas definidas en el plan de estudios del título de máster al que accede.

En el caso de resolver el reconocimiento por créditos parciales de materias del título de máster, la resolución deberá incluir la relación de asignaturas que deberá cursar el estudiante para completar los créditos que establece la titulación para obtener el título.

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, que no hayan sido objeto de reconocimiento, se transferirán al expediente académico del estudiante, siempre que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

No se transferirán al nuevo expediente académico del estudiante los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales previas que no han conducido a obtener un título cuando la persona interesada manifieste previamente la voluntad de simultanear las enseñanzas.

3. La transferencia de créditos



La transferencia de créditos consiste en incluir, en todos los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas que ha seguido el estudiante, los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial y que no hayan sido objeto de reconocimiento.

4. Efectos académicos

Todos los créditos que haya obtenido el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del título correspondiente, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el suplemento europeo al título (SET).

Los créditos reconocidos a partir de asignaturas de estudios oficiales o de estudios propios que se hayan extinguido por la implantación del título oficial se tendrán en cuenta para computar los créditos que debe superar el estudiante para obtener el título oficial. Únicamente los créditos superados en el título oficial y los reconocidos se computarán para calcular la media del expediente académico del estudiante.

Los créditos transferidos no se tendrán en cuenta a efectos de computar créditos que hay que superar para obtener el título oficial ni de calcular la media del expediente académico del estudiante.

5. Reconocimiento y transferencia de créditos en másteres interuniversitarios

En el caso de másteres interuniversitarios en los que se expida un título conjunto, serán de aplicación las normas de la universidad coordinadora.

En los másteres interuniversitarios con presencia de universidades extranjeras, en el que cada universidad expide su título, serán de aplicación las normas de la universidad en la que el estudiante esté matriculado y expida el título. En tal caso, la comisión de coordinación debe elaborar un informe de este reconocimiento o transferencia.

Disposición derogatoria

Estas normas derogan la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Barcelona, aprobada anteriormente, el anexo a dicha normativa y cualquier otra normativa relacionada con el reconocimiento y con la transferencia de créditos en los títulos oficiales de máster universitario de igual o inferior rango que se oponga.

Entrada en vigor

La presente normativa entrará en vigor a partir del momento de su aprobación.

En cuanto a los criterios que se aplican al reconocimiento de la experiencia laboral y profesional:

Por el carácter profesionalizador del máster comporta necesariamente contemplar la posibilidad de reconocer parte del aprendizaje por la experiencia profesional acreditada por el potencial estudiante, tal y como recoge la normativa vigente.

En ese sentido y después del análisis del diseño curricular del máster en la identificación de determinados contenidos de aprendizaje, se hace evidente el contemplar la posibilidad de poder reconocer créditos correspondientes a la tipología de asignaturas optativas, como unidades de aprendizaje más específicas vinculadas con los distintos perfiles profesionales de salida identificados.

Para ello se requerirá al posible postulante la aportación de evidencias escritas sobre las responsabilidades, funciones y tareas desarrolladas durante el periodo de experiencia profesional, en ese sentido es importante considerar que dicha experiencia haya sido desarrollada en ámbitos del sector turístico asociados al máster de referencia en niveles de gestión de tipo intermedio, más allá de lo puramente operativo.



Se considera cómo periodo óptimo de evidencia el haber desarrollado dicha responsabilidad durante un mínimo de doce meses de forma continuada.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

El estudiante deberá cursar complementos de formación en función de su formación previa hasta un máximo de 27 ECTS. La finalidad de esta formación complementaria es garantizar un nivel competencial de entrada equivalente al que poseen los egresados de Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas o afines, en lo referente al conocimiento de los negocios gastronómicos y las técnicas culinarias.

La selección de los complementos de formación necesarios para cada estudiante tendrá en cuenta las competencias de su titulación de origen y su relación con las competencias del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas o afines. La superación de estos complementos de formación será un requisito necesario para la consecución del título.

El listado de complementos de formación se presenta en la tabla siguiente y está compuesto por asignaturas del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas UB-UPC.

Según la titulación de acceso, se identificará el conjunto de complementos de formación a cursar. A continuación, se establecen los complementos de formación previstos en función de la titulación previa adquirida por el estudiante.

Formación	Complementos requeridos
Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas (o afines)	<ul style="list-style-type: none"> No requieren complementos de formación.
Grado de ciencia y tecnología en alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Fundamentos de gestión económica y financiera (6 ECTS)
Grado en nutrición y dietética humana.	<ul style="list-style-type: none"> Fundamentos de gestión económica y financiera (6 ECTS) Organización culinaria y dirección de operaciones (6 ECTS)
<ul style="list-style-type: none"> Grado en Ingeniería Alimentaria Grado en Ingeniería de Ciencias Agronómicas Grado en Ciencias Ambientales Grado en turismo. Mención Dirección Hotelera. 	<ul style="list-style-type: none"> Sistemas y procesos de producción culinaria (6 ECTS) Técnicas y elaboraciones culinarias (6 ECTS)



<ul style="list-style-type: none"> • Grado en Turismo. Mención Dirección Turística. • Grado en Economía y grados afines. • Grados en ADE y grados afines. • Grado en Gestión Marketing y Marketing Empresarial y grados afines. • Grados en Comunicación, publicidad y relaciones públicas y grados afines. • Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte • Grado en Diseño y Gestión de Proyectos • Grados en Relaciones Laborales y Afines. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas y procesos de producción culinaria (6 ECTS) • Técnicas y elaboraciones culinarias (6 ECTS) • Seguridad alimentaria y legislación (3ECTS)
<ul style="list-style-type: none"> • Grado en Derecho • Grado en Psicología • Grado en Trabajo Social • Grado en Sociología • Otros grados vinculados con las ramas de conocimiento de las humanidades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de gestión económica y financiera (6 ECTS) • Organización culinaria y dirección de operaciones (6 ECTS) • Sistemas y procesos de producción culinaria (6 ECTS) • Técnicas y elaboraciones culinarias (6 ECTS) • Seguridad alimentaria y legislación (3ECTS)
<p>Excepcionalmente, podrá eximirse a los estudiantes de cursar parte o la totalidad de los complementos formativos que constan en este cuadro, cuando en el expediente académico figuren contenidos equivalentes, o cuando el estudiante pueda aportar un currículum profesional que a criterio de la Comisión de Admisión así lo aconseje.</p>	



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Teoría
Teoría Online
Teoricopráctica
Teórico práctico Online
Plantear y resolver problemas
Plantear y Resolver Problemas online
Utilización de aulas aplicadas
Aplicaciones en casos reales
Salidas de Campo
Actividades Teórico-prácticas tuteladas
Casos prácticos tutelados
Actividades tuteladas con Material Multimedia
Tutorías
Realizar un trabajo individualmente
Buscar referencias sobre la disciplina
Trabajo en colaboración dentro de un grupo
Aplicación de Casos Reales online
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases Magistrales
Coloquios
Clases Expositivas
Conferencias
Debate dirigido
Rueda de Intervenciones
Seminario
Tabla Redonda
Trabajo en Equipo
Trabajo Escrito
Actividades de aplicación
Aprendizaje Basado en Problemas
Resolución de Problemas
Realización Carpeta de Aprendizaje
Laboratorio de Problemas
Ejercicios prácticos
Búsqueda de Información
Contraste de expectativas
Elaboración de Proyectos
Trabajo de casos
Simulación



Visita
Tutorías
Participación de Congresos y Jornadas
Gamificación
Trabajo en grupo Colaborativo
Clases Magistrales
Clases Expositivas
Debate Dirigido
Conferencias
Rueda de Intervenciones
Seminario
Mesa Redonda
Trabajo en Equipo
Trabajo Escrito
Actividades de aplicación
Aprendizaje basado en Problemas
Resolución de Problemas
Realización Carpeta de Aprendizaje
Laboratorio de Problemas
Ejercicios Prácticos
Búsqueda de Información
Contraste de Expectativas
Docencia por Proyectos
Trabajo de Casos
Simulación
Visita
Tutorías
Gamificación
Clase Inversa
Trabajo en Grupo Colaborativo
Actividades de Presentación
Lecciones Temario Especifico
Casos de Negocio
Lecciones con material Multimedia
Test de Repaso
Test de Lección
Realizar un Trabajo Individualmente
Buscar referencias sobre la Disciplina
Utilización Nuevas Tecnologías
Participación en Congresos y Jornadas
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Pruebas Escritas
Pruebas Orales



Pruebas con soportes digitales		
Instrumentos basados en la observación		
Trabajos realizados por el estudiante		
Resoluciones de casos prácticos		
Instrumentos de co-evaluación		
Diario de aprendizaje		
Pruebas Escritas		
Pruebas Orales		
Pruebas con soporte Digital		
Instrumentos basados en la Observación		
Trabajos realizados por el Estudiante		
Resolución de Casos Prácticos		
Instrumentos de Co-Evaluación		
Diario de Aprendizaje		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
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: Procesos gastronómicos responsables y sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
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 identificar y describir los conceptos de cadena de valor, territorio e identidad como vehículos de desarrollo sostenible e inclusivo Reconocer los desafíos de encontrar los nutrientes necesarios para la salud en cantidades adecuadas de manera inclusiva, accesible y sostenible Identificar el suelo, el agua, y la energía como recursos finitos Entender cómo el equilibrio territorial afecta nuestra relación con el alimento Desarrollar una comprensión sobre la agenda 2030 y los ODS Saber valorar e identificar la crisis como cambio Conocer y medir la huella de carbono Conocer los agentes de cada eslabón de la cadena, y su rol en el cambio Determinar la relación entre agricultura y alimentos o commodities Comprender la importancia de la trazabilidad y el concepto de km0 Considerar el valor del rol del agricultor en la cadena alimentaria Comprender las dinámicas entre el neoliberalismo y el rol del agricultor Generar elementos de comunicación y capacitación para todos los equipos de la organización Eliminar ineficiencias en los procesos Desarrollar cuadros de mando ambientales Identificar y distinguir procedencias de los alimentos y la importancia de los modelos inclusivos en el proceso Comprender el por que, de la decadencia de los procesos lineales, versus el auge disruptivo que propone el modelo circular Utilizar diferentes modelos para entender la sustitución como proceso inclusivo y circular Comprender la importancia de cambiar los modelos de producción en cada una de las partes de la cadena desde el punto de vista de la economía circular Comprender el funcionamiento y la importancia de su interrelación parta todas las partes de las compras y ventas de proximidad Reconocer la importancia del cliente como principal beneficiario y actor de cambio 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Introducción a la sostenibilidad gastronómica: desafíos y cambios de escenario. Las personas como agentes del cambio Ecología profunda y visión holística La finitud de los recursos I: el mar La finitud de los recursos II: el suelo La finitud de los recursos III: la energía Culinaria: rol de chefs y país Gastronómica: rol de productos y paisaje Agenda 2030, los ODS y la gastronomía Las cuatro dimensiones de la cadena gastronómica sostenible La cadena de valores en la alimentación agroecológica Lazos entre dimensiones y cadena de valores Fortalecer el rol del productor y los diferentes actores en toda la cadena Mapeo de la cadena de valor Generación de valor a través de los procesos Comunicación efectiva entre todas las partes e involucrados de la cadena Definición y estudios de casos de empresas/proyectos de producción circular, inclusivo, de sustitución Gestión integral de la cadena de suministros Colaboración y co-creación entre diferentes actores, grandes marcas, pequeños actores, responsables de tomas de decisiones (nivel local y regional) gestores de residuos y otros Diseño de un modelo de producción responsable Políticas alimentarias, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria La importancia de cambiar la producción animal para reducir el impacto y en la vegetal de convencional a sostenible 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad		
CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	100
Teoricopráctica	23	100
Plantear y resolver problemas	13	100
Aplicaciones en casos reales	5	100
Salidas de Campo	2	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	25	20
Casos prácticos tutelados	45	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	5	20
Tutorías	7	20
Realizar un trabajo individualmente	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Seminario		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de casos		
Visita		
Trabajo en grupo Colaborativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	40.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles		
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	
NIVEL 3: Gestión económica de proyectos gastronómicos		
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"> Entender la gastronomía sostenible como motor del desarrollo económico con enfoque rural y territorial Identificar los procesos necesarios para desarrollar un proyecto sostenible Reconocer diferentes experiencias exitosas a través del estudio de casos referentes a los modelos de gestión Conocer las diferentes miradas para entender el desarrollo de proyectos teniendo en cuenta los factores, planes de negocios sostenibles y viables Diferenciar y conocer los diferentes sistemas operativos de restauración sostenible Diseñar y planificar las distintas áreas operativas de un negocio de restauración. Conocer y tener capacidad para ofrecer una oferta gastronómica acorde a un segmento de mercado. Planificar un sistema de servicio adecuado a lo ofrecido. Saber definir los indicadores necesarios para controlar los sistemas de operaciones utilizados. Analizar los indicadores y plantear medidas de control para corregir situaciones no deseadas. Saber implementar el sistema APPCC. Planificar menús saludables y adaptados a los diferentes colectivos. Conocer el origen y principios básicos de las principales corrientes gastronómicas y su evolución. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Emprendeduría sostenible: La sostenibilidad como punto de paridad Entender los procesos de las startups: semilla, incubación y aceleración Impacto socio-ecológico positivo, como replicarlo y escalarlo Estudio de políticas y planes de acción (articulación público-privada e interinstitucional) Casos de estudio y modelos de gestión exitosos de negocios sostenibles con identidad de país Proyectos y planes de negocio sostenibles como modelos de negocio La restauración comercial, en hoteles, catering, de colectividades La restauración por categoría (numero de tenedores) La restauración por concepto (Gourmet, de especialidad, familiar, buffet, temático, para llevar) La restauración por modelos (foodtrucks, conceptos popup, festivales gastronómicos, de ensamble) La excelencia en las operaciones de restauración La innovación en restauración Gestión de la calidad y el medio ambiente en los establecimientos de restauración Nuevas tecnologías para los negocios de restauración La información comercial en los negocios de restauración El análisis de los resultados operativos en la restauración 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos		
CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector		
CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		



CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	26	100
Teoricopráctica	23	100
Plantear y resolver problemas	13	100
Aplicaciones en casos reales	14	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	20	20
Casos prácticos tutelados	45	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	10	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	42	0
Buscar referencias sobre la disciplina	34	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	24	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Resolución de Problemas		
Ejercicios prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de casos		
Trabajo en grupo Colaborativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: INNOVACIÓN EN SOSTENIBILIDAD		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Innovación culinaria sostenible y responsable		
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	
NIVEL 3: Tecnología para la sostenibilidad		
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"> Entender y aplicar las herramientas de pensamiento sistémico para determinar conexiones en el contexto ambiental Aprender a innovar desde lo propio resaltando el valor del territorio Comprender diversas estrategias de posicionamiento (cocineros, chefs, estrellas Michelin y restaurantes de "barrio") Identificar los valores y principios de la innovación sostenible y responsable Comprender los mecanismos de innovación sostenible y saber encontrar oportunidades para mejorar el sistema Utilizar los procesos llevados a cabo en los laboratorios de innovación para plantear hipótesis relevantes Comprender diferentes tecnologías usadas para garantizar los procesos responsables Emplear metodologías de diseño para encontrar nuevos usos Identificar diferentes elementos cognitivos de un proceso de innovación Utilizar las redes sociales como mecanismo de cambio Comprender el funcionamiento y aplicación de la IA, Iot, Blockchain y demás tecnologías de la industria 4.0 Distinguir diferentes problemáticas en toda la cadena de valor y encontrar soluciones mediante tecnologías aplicadas Resolver problemáticas hipotéticas mediante la integración de soluciones tecnológicas Entender el funcionamiento de las energías limpias y su integración en la cadena de valor Conocer el funcionamiento de las plataformas tecnológicas y su aplicación para crear valor para los diferentes agentes Entender los cambios en el funcionamiento del mercado de servicios y la evolución hacia la descentralización Entender como dar valor al cliente a través de nuevos enfoques Definir economía colaborativa hacia el consumo colaborativo Conocer diferentes plataformas colaborativas en el sector turismo, agroalimentario, restauración para un modelo de consumo más sostenible Diferenciar las economías colaborativas, como modelo de negocio versus el modelo de industria establecido Analizar terminología y tendencias (Food is the new internet, Social Dining, MealSurfing, CoLunching, Foodies) Comprender las diferencias de los procesos de creación lineal versus circular, evolutivo y dinámico 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Gastrodiplomacia culinaria: desarrollo de una marca país Gastrodiplomacia gastronómica: el patrimonio territorial Estudio de casos de innovación sostenible y responsable. Funcionamiento de laboratorios y centros de innovación de gastronomía sostenible Herramientas de pensamiento sistémico para el impacto social y medioambiental Introducción a las tecnologías sostenibles en la cadena de valor Tecnologías de la información y redes sociales La tecnología como punto de conexión Restaurantes accesibles Smart Cities Introducción a los desarrollos de la Industria 4.0 (Inteligencia artificial, IoT, Blockchain, robotica) Nuevas tecnologías de optimización para el sector agrícola Integración de energías limpias en la cadena de valor gastronómica Plataformas tecnológicas de conexión y descentralización Tendencias y cifras, el interés hacia la gastronomía y modelo Español Como internacionalizar y ganar presencia como Pymes Sectores IT para ser disruptivos Hacia donde va el movimiento FoodTech y el futuro en Rest-Tech Nuevas ayudas para la cocina del futuro, Inteligencia Artificial y Big Data Claves del éxito, actitud, adaptación y la innovación ¿Big Bang? 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Ser capaz de trabajar en equipo		
CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores		
CG4 - Ejercer el liderazgo como agente de cambio		
CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		



CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	15	100
Teoricopráctica	27	100
Plantear y resolver problemas	25	100
Aplicaciones en casos reales	20	100
Salidas de Campo	3	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	40	20
Casos prácticos tutelados	40	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	20	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	44	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	36	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de casos		
Visita		
Trabajo en Equipo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: OPERACIONES CLAVE DE LA CADENA DE VALOR		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	



ECTS NIVEL 2		9
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
NIVEL 3: Cadena de aprovisionamiento		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
NIVEL 3: Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Concebir que los recursos son finitos: suelo, agua, energía • Identificar mecanismos para el uso de productos de temporada y locales • Comprensión del enfoque de política de la U.E (estrategia 2020) sobre el <i>Farm to Fork, del campo a la mesa</i> • Proyecta mejores desempeños económicos, crecimiento de las ventas y revalorización de la actividad. • Medición de indicadores: ambientales, recursos, huella de carbono, responsabilidad social, reducción de riesgos. • Desarrollar una consciencia del eco-activismo • Reconocer y distinguir el funcionamiento de tácticas comerciales como <i>Greenwashing</i>, marketing verde o pseudo ecologismo • Identificar el ecosistema local y actuar en base a él • Manejar correctamente el mensaje • Dar respuesta a las redes sociales • Desempeñar acciones de venta y conciencia del producto y del mensaje • Desempeñar tareas de atención a diferentes públicos • Fomentar acuerdos de colaboración • Obtener mayor alcance de la marca y difusión del mensaje 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Problemas actuales de nuestros sistemas alimentarios 2. <i>Farm to Fork</i>, estrategia U.E. 2020 como modelo de desarrollo 3. La cadena de aprovisionamiento industrial/institucional en hospitales y escuelas 4. Cómo optimizar las operaciones en cada uno de los eslabones de la cadena. 5. La eficiencia como principio. 6. Enfoque sostenible de entrada y de salida 7. Enfoque humano sostenible dentro de la cadena de valor. 8. Marketing verde real vs. artificial: casos de estudio y mejores prácticas 9. La comunicación y promoción de la igualdad e inclusividad como motor de desarrollo equitativo 10. Impulsar el modelo como apoyo a una causa ambiental 11. Comunicación transversal: unificar el mensaje a través de las plataformas 12. Posicionamiento de los productos y servicios eco en el mundo digital 13. Participación en eventos y generación de contenidos relevantes al medio ambiente 14. Fomentar las actividades de la organización para promover la sostenibilidad y el respeto al entorno 15. Vender productos y servicios bajo una marca /concepto referente de sostenibilidad 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		



5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible		
CE10 - Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector de la gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	26	100
Teoricopráctica	30	100
Plantear y resolver problemas	5	100
Aplicaciones en casos reales	5	100
Salidas de Campo	2	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	30	20
Casos prácticos tutelados	30	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	15	20
Tutorías	7	20
Realizar un trabajo individualmente	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios prácticos		
Elaboración de Proyectos		
Trabajo de casos		
Visita		
Trabajo en grupo Colaborativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: TENDENCIAS GASTRONÓMICAS INNOVADORAS		



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Tendencias de consumo gastronómico y 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: Dieta en alimentación saludable y sostenible		
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
LINGÜAS 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 la evolución de los patrones dietéticos saludables a lo largo de la historia • Distinguir entre dietas saludables para el individuo y para el planeta • Implementar a nivel institucional una dieta donde confluyen las personas y el planeta • Resolver los desafíos que presenta una dieta saludable planetaria • Reconocer los criterios que definen una certificación institucional en comparación con un modelo participativo que determina la calidad del producto • Planificar para los nuevos cambios planetarios de las próximas décadas • Reconocer modelos nuevos de negocio bajo los parámetros de los objetivos de desarrollo sostenible • Inscribir un proyecto de turismo gastronómico dentro de los parámetros de sostenibilidad • Desarrollar un modelo de <i>storytelling</i> enmarcado en los parámetros de sostenibilidad • Elaborar un modelo sustentado por los valores <i>slow</i> • Implementar técnicas de consumo responsable, local y limpio • Conocer las teorías nutrigenómicas y sus usos • Categorizar nuevas tendencias en creación de alimentos inteligentes • Identificar tendencias de nutrifarmacia y biotecnología aplicadas a la alimentación 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Patrones dietéticos: la evolución del concepto de dieta saludable 2. Dietas saludables tradicionales vs. dietas saludables de moda 3. La dieta flexitariana 4. Dietas para la salud del individuo y la salud del planeta: El informe EAT-Lancet 5. Desafíos de la implementación de las dietas saludables para personas y planeta 6. Transformaciones que se vienen en el consumo alimentario global 7. Alimentación institucional: escuelas y hospitales 8. Comparativa: Ecológico vs. local. Certificaciones vs. modelos participativos. 9. Alimentación en el Antropoceno: lazo entre salud humana y medioambiente 10. El turismo gastronómico 11. <i>Storytelling</i>: identidad regional y gastronomía como relato de marca 12. Los conceptos de <i>glocal</i> y <i>Slow</i> en gastronomía y turismo 13. Carne cultivada, vegetal y alternativas a la proteína animal 14. Nuevas tendencias de consumo responsable, local, limpio y sostenible 15. Personalización alimentaria genética y nutrigenómica 16. El futuro del Biohacking, nootrópicos y los súper alimentos 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad		
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		



5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	5	100
Teoricopráctica	10	100
Utilización de aulas aplicadas	18	100
Aplicaciones en casos reales	10	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	10	20
Casos prácticos tutelados	40	20
Tutorías	7	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo en Equipo		
Ejercicios prácticos		
Trabajo de casos		
Trabajo en grupo Colaborativo		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: EMPRENDIMIENTO EN GASTRONOMÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Transformación digital y 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: Recursos para el emprendimiento en 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		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar modelos de cambio en la transformación digital, Conceptualizar la dimensión humana en la era digital de la gastronomía Validar diseño de experiencias, comunicación asertiva a través del neuromarketing y el storytelling, entre otros. Discernir las claves de transformación digital de un restaurante. Comprender la dimensión de la cuarta revolución industrial, aplicaciones en la cadena de valor, eficacia, adaptación y anticipación Identificar factores claves para la implementación de proyectos emprendedores. Identificar factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Identificar factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Comprender cómo escalar una startup para generar más impacto y recursos Identificar cómo el ecosistema de startups disrute la escena Reconocer y aprovechar del momento para emprender Analizar las cifras y ventajas del Food Tech de Europa 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Estrategias para identificar y conectar con éxito con el cliente Código abierto. Hackeando la cocina, gastronomía compartida y abierta para todos Modelos de cambio en la transformación digital, Método Lean en la gastronomía como éxito del proceso El internet de las cosas en la gastronomía La democratización de las Tecnologías de la Información Proceso del emprendimiento, Acceso a financiación, convocatorias de incubación y aceleración. Oportunidades según: producción primaria, sector transformación, distribución y consumo La financiación, modelos y gestión Conectar con las nuevas entidades, Food techs y Food Hubs Competencias y herramientas para modelos de negocio exitosos con pocos recursos en clave sostenible 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los desafíos asociados		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoricopráctica	25	100
Plantear y resolver problemas	12	100



Aplicaciones en casos reales	6	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	15	20
Casos prácticos tutelados	35	20
Tutorías	7	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios prácticos		
Elaboración de Proyectos		
Trabajo de casos		
Simulación		
Trabajo en grupo Colaborativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	25.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: GESTIÓN Y DESARROLLO DE NEGOCIOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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 Gastronómica Circular y Accesible			
NIVEL 3: Diseño y gestión de negocios sostenibles			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
		6	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		Sí	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
Especialidad en Gestión Gastronómica Circular y Accesible			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> Analizar y comprender relaciones entre los agentes, la energía y los residuos Discernir los costes reales y ocultos del sistema agroalimentario Aproximarse a ruedas de negocio a la inversa y generación de negocios inclusivos Dominar los diferentes principales tipos de modelos de negocio que permiten un desarrollo sostenible y responsable Identificar los actores y agentes claves dentro del desarrollo de un negocio sostenible Identificar y definir una propuesta de producto o servicio acorde con valores sostenibles Realizar investigaciones de mercado eficaces que determinan la relevancia de un modelo de negocio Conocer diferentes formas de acceso a capital para captar recursos para su modelo de negocio Entender los procesos de las startups: semilla, incubación y aceleración (se va a organización y gestión empresarial) Crear una cooperativa de consumo como modelo de sostenibilidad Comprender cómo utilizar herramientas innovadoras para crear una propuesta de valor compartido Establecer un segmento de mercado según los mecanismos de organizaciones referentes Saber liderar personas responsablemente en una empresa con política sostenible 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<ol style="list-style-type: none"> Cómo ser una entidad sostenible (restaurante, empresa, colectivo, start up, corporación, institución, laboratorio, etc.) Productos y producción sostenible vs convencional Modelos de negocio sostenible: la cooperativa de consumo como ejemplo de sostenibilidad Definición y desarrollo de la propuesta de valor Cómo conducir investigaciones de mercado: métricas Identificar recursos clave y fuentes de ingreso Gestión de las finanzas en negocios sostenibles Gestionar una cooperativa de consumo Recurso humano como valor potencial circular e inclusivo Cambios en el personal: La emergencia de nuevas figuras y roles. La figura del responsable de sostenibilidad en gastronomía Experiencias del cliente 			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			



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		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector		
CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	11	100
Teoricopráctica	15	100
Plantear y resolver problemas	5	100
Aplicaciones en casos reales	12	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	15	20
Casos prácticos tutelados	35	20
Tutorías	7	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios prácticos		
Trabajo de casos		
Trabajo en grupo Colaborativo		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	25.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: SISTEMAS PROCESOS Y TÉCNICAS EN COCINA		
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Técnicas en cocina circular e inclusiva		
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Innovación aplicada en cocina de sustitución		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Sistemas y procesos en negocios sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Innovación en Cocina Responsable		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender los diferentes procesos que engloba la gestión de un desperdicio, desde su creación hasta su desecho Concebir recetas que comienzan desde la producción estacional agrícola Entender las herramientas de medición de la neutralidad del carbono en la tierra Calcular la huella de carbono emitida por la organización y proponer planes de acción y mejora Conocer la materia primera de mayor beneficio para el medioambiente y sus usos culinarios Entender las diferentes maneras de utilizar los descartes y sobras como materia prima de primera calidad 		



- Elaborar platos y recetas con materia prima que tradicionalmente se considera desperdicio
- Distinguir los motivos y aspectos de la cocina inclusiva a nivel ético, religioso, de salud, sensorial.
- Cocinar para personas que requieren una modificación en sus dietas y apoyo nutricional debido a necesidades de salud a corto o largo plazo.
- Conocer métodos y procesos para adaptarse a las necesidades particulares de cada colectivo/individuo con necesidades especiales.
- Cambiar el discurso de cara a la inclusividad
- Ofrecer inclusividad desde todos los aspectos gastronómicos (cocina, espacio, discurso, imagen, servicio etc.)
- Elaborar un modelo de negocio de desarrollo sostenible bajo los parámetros de los objetivos de desarrollo sostenible
- Comprender cómo utilizar diferentes recursos (Business Model Canvas entre otros) para plantear la propuesta de negocio
- Establecer un segmento de mercado según los mecanismos de organizaciones como referentes del sector
- Elaborar los planes de los procesos de operaciones que comprenden el funcionamiento del negocio
- Identificar actores y agentes clave dentro del desarrollo de un negocio sostenible
- Disminución de residuos y Gestión integral de alimentos que sobran, bajas y/o descartes
- Entender las diferentes estrategias de definición de precios y costes de los servicios y productos
- Desarrollar una estrategia de inventarios según los diferentes protocolos de almacenamiento y servicio
- Diseñar y crear escandallos teniendo en cuenta las prácticas de consumo y producción responsables
- Comprender las necesidades básicas del consumidor
- Gestionar un modelo financiero y entender los diferentes elementos que lo componen
- El Food design como herramienta para mejorar la sostenibilidad
- Diseñar los procesos operativos que comprenden un negocio sostenible
- Conocer en detalle y clasificar según uso tecnológico los 14 alérgenos de la UE (ley de 2014) y todos los alimentos que pueden contenerlos
- Saber comunicar claramente al público de destino los alérgenos en las comidas
- Distinguir los alérgenos en las etiquetas de productos elaborados
- Identificar las condiciones de salud que tienen una relación cercana con la alimentación
- Conocer los sustitutos que pueden funcionar en casos de alergias e intolerancias a diversos alimentos
- Cocinar recetas convencionales con sustituciones adecuadas para cada caso de alérgenos mayores
- Planificar menús adecuados para públicos con y sin alergias e intolerancias, manteniéndose dentro del presupuesto
- Entender concepto y modelo vegano y opciones para este colectivo

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Manejo de desperdicios alimentarios
2. Análisis de huella de carbono de la producción
3. Cocina y preparación de alimentos favorables para el medio ambiente
4. El reciclaje de descartes en la cocina sostenible
5. Comenzar a cocinar desde el campo y no desde la receta
6. La cocina inclusiva: nomenclatura y casos. La cocina inclusiva como cocina abierta.
7. Cocina inclusiva a nivel salud: alergias e intolerancias.
8. Cocina inclusiva a nivel ético: cocina vegana y vegetariana. Prácticas.
9. Cocina inclusiva a nivel religioso: halal, kosher. Prácticas
10. Cocina inclusiva a nivel sensorial: adaptar el proyecto (local, disposición, servicio) a necesidades de personas con sensorialidad reducida
11. Adaptar el local a las necesidades de cada colectivo/individuo
12. Diseñar la cocina en base a las necesidades de cada colectivo/individuo
13. Construir el discurso para incluir a diferentes colectivos/individuos
14. Cocina inclusiva institucional
15. El espacio gastronómico como instrumento de sensibilización
16. Principios básicos de los modelos de negocio sostenibles
17. Definición del mercado objetivo y segmentación de público potencial
18. Diseño de plan de operaciones y tecnologías de la información
19. Estrategias para medir dietas sostenibles y saludables de forma integrada
20. modelos específicos de compras de proximidad
21. Escandallos y manejo de inventario de las materias primas
22. Pricing para productos y servicios sostenibles
23. Liderazgo y gestión del talento humano de una empresa responsable y sostenible
24. Los 14 alérgenos de la ley de la U.E. de 2014. Alimentos que los contienen
25. El aumento de las alergias e intolerancias: motivos y teorías explicativas
26. Las condiciones de salud que pueden afectar/ser afectadas por la dieta
27. Cómo leer etiquetas y fichas técnicas de los alimentos procesados
28. Sustituir según cada condición
29. Desafíos de la cocina de sustitución: cómo hacer el cambio
30. Desafíos II: dónde encontrar recetas
31. Desafíos III: cómo cocinar con alternativas y mantenerse en el presupuesto
32. La comunicación, clave para una práctica segura
33. Técnicas culinarias aplicadas en cocina de sustitución: dietas sin gluten, dietas flexitarianas, vegetarianas y veganas, dietas sin alérgenos

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas

CE4 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión sostenible de las organizaciones, entidades, empresas, corporaciones e instituciones



CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	10	100
Teoricopráctica	30	100
Utilización de aulas aplicadas	40	100
Aplicaciones en casos reales	35	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	55	20
Casos prácticos tutelados	60	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	10	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	63	0
Buscar referencias sobre la disciplina	37	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios prácticos		
Trabajo de casos		
Tutorías		
Trabajo en grupo Colaborativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	15.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	15.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	40.0	55.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		



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: Investigación en gastronomía		
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"> 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. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Principios básicos de la investigación Procesos de la investigación en gastronomía 		



3. Diseño de la investigación 4. Búsqueda de bases de datos en investigación 5. Bases de la investigación cualitativa 6. Bases de la investigación cuantitativa 7. Fuentes de información gastronomía sostenible 8. Trabajo de campo 9. Principales programas y recursos para el análisis de datos 10. Aproximación al análisis e interpretación de datos 11. Tratamiento y exposición de resultados		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE9 - Dominar los fundamentos y aplicar las metodologías científicas en la investigación en la gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	35	100
Teoricopráctica	8	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	25	20
Casos prácticos tutelados	15	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	10	20
Tutorías	7	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Seminario		
Trabajo Escrito		
Búsqueda de Información		
Participación de Congresos y Jornadas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	30.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: PRÁCTICAS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	



ECTS NIVEL 2		6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Prácticas		
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		
<p># Conocer la organización y el funcionamiento de las empresas de prácticas.</p> <p># Conocer las funciones de los diferentes profesionales relacionados con el sector.</p>		



- # Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica.
- # 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 de la restauración sostenible.
- # Completar su formación teórica con la experiencia práctica.
- # 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

- El diseño del programa de aprendizaje práctico a seguir por el estudiante se definirá en función de los objetivos de aprendizaje, expectativas profesionales de los participantes, tipología de empresa, ámbito de desarrollo... etc.
- Se trata de garantizar el contacto del alumnado con empresas e instituciones donde se desarrollen o apliquen los conceptos, modelos de gestión, sistemas organizativos, etc., tratados en el máster, de manera que, bajo la supervisión de las personas tutoras, el estudiante se enfrente a la aplicación de los conocimientos adquiridos en la universidad en las exigencias de un ámbito o actividad profesional vinculada.
- Se trata de ir más allá de las prácticas propias de cada asignatura, para integrar todos sus conocimientos y habilidades en un campo de actuación concreto, de modo que pueda completar y equilibrar su formación teórica y práctica en el itinerario elegido, a la vez que permite al alumno ajustar sus actitudes y conocimientos al medio laboral.
- La estructura del aprendizaje práctico de los estudiantes del máster se corresponde con procesos de desarrollo estratégico y dirección corporativa; en muchos casos derivando en la ejecución del proyecto final de máster profesionalizador

5.5.1.4 OBSERVACIONES

http://www.ub.edu/feinaub/docs/normativa_practiques_2012.pdf

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Ser capaz de trabajar en equipo

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios

CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	15	20
Realizar un trabajo individualmente	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	115	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Trabajo Escrito

Actividades de aplicación

Simulación

Tutorías

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	5.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	10.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	40.0	55.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: TRABAJO FINAL DE MÁSTER		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Trabajo Final de Máster		
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		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar la potencialidad de un proyecto de gastronomía sostenible. Diseñar el proceso para la innovación y/o internacionalización del negocio o proyecto de gastronomía sostenible Valorar la aplicación de los procesos utilizados en el proyecto Analizar críticamente los resultados obtenidos Auto-reflexión del propio proceso de aprendizaje para el desarrollo personal y profesional Hacer un uso inclusivo y no sexista del lenguaje en su trabajo escrito y en su presentación oral. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Desarrollo profesional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificación de la oportunidad Presentación del proyecto Modelo de negocio aplicado Estrategias de marketing implantadas Aspectos financieros Propuestas de mejora de los resultados obtenidos <p>- Desarrollo competencial</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificación de áreas de mejora 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>http://www.ub.edu/agenciaqualitat/normativaespecifica/</p> <p>El Trabajo Final de máster posee un carácter integrador que moviliza el conjunto de competencias que el estudiante ha desarrollado a lo largo de su proceso formativo durante todo el curso.</p> <p>Pretende ser un instrumento para capacitar a nuestros alumnos para analizar problemáticas y hechos turísticos mediante los métodos de investigación a partir de la identificación y utilización de diferentes variables, además de ser el instrumento para la evaluación de las competencias del máster con una perspectiva globalizadora. Se persigue iniciar al estudiante en la metodología de investigación para que pueda plantear y desarrollar con éxito una investigación en algún aspecto concreto de la innovación y la sostenibilidad en gastronomía y/o desarrollar proyectos de aplicación y transferencia en empresas reales; así como defenderlo oralmente ante la comunidad académica.</p> <p>Los créditos asignados a la materia de Trabajo Final de Máster suponen la culminación del aprendizaje completo del estudiante a lo largo de la carrera, tal y como se ha venido señalando. Existirán tres tipologías de TFM:</p> <p>A. Proyectos de Aplicación: El estudiante sintetiza un proyecto de empresa desarrollado en equipo y plantea estrategias y acciones para aplicarlo en la empresa. La estructura del trabajo será la de un plan de empresa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Resumen ejecutivo Análisis de mercado y competencia Plan estratégico Plan de marketing Plan de Operaciones Plan Financiero <p>En el desarrollo de los TFM de emprendimiento participarán los siguientes actores:</p> <ol style="list-style-type: none"> Responsable del Trabajo Final de Máster: Profesor/a responsable de la coordinación de todas las tareas asociadas al asesoramiento, gestión y desarrollo de las propuestas de trabajos finales. Estudiantes: Estudiantes que estén realizando el máster. Mentor: El mentor será responsable de la universidad que orientará al estudiante en el desarrollo de su proyecto así como velará por el cumplimiento de los requisitos académicos del proyecto. Comisión de Proyectos de Aplicación: Comisión formada por partners de la Universidad y del ecosistema gastronómico, serán expertos y mentores del mundo culinario y el emprendimiento que asesorarán en el proceso de desarrollo del proyecto para facilitar su procesos de implementación. 		



B. Proyectos de emprendimiento e innovación: El estudiante sintetiza un proyecto de innovación para una empresa, una institución o un organismo que plantea un reto alineado en:

- Desarrollo de nuevos servicios o productos responsables y sostenibles
- Creación de nuevas líneas de negocio
- Procesos de innovación culinaria
- Proyectos de transformación de procesos

El centro dispone de una guía del TFM con información amplia y detallada de los puntos, fases, criterios de elaboración del trabajo, disponible para los alumnos en el campus.

En el campus virtual del máster, los estudiantes pueden acceder a una amplia guía que recoge las pautas para el desarrollo del TFG en cuanto a normativa, sistema de elección del tema y del tutor, pautas de elaboración y normas de presentación, criterios de evaluación, y responsabilidades de las partes implicadas. A continuación se realiza una síntesis de los capítulos más destacados.

C. Proyecto de desarrollo de conocimiento o investigación: 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 cocina y gastronomía de la universidad. Pueden constituir estudios exploratorios para las investigaciones a desarrollar en futuras tesis doctorales.

Se han considerado cuatro posibilidades de acceso al aprendizaje con el propósito de atender la diversidad de los estudiantes motivados por la investigación 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 del sector gastronómico 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.

MATRICULACIÓN

Desde el punto de vista del aprendizaje, su realización debe formar parte del tramo final de los estudios.

Para desarrollar un TFM, es necesaria la realización dos procesos complementarios:

- ¿ La matrícula de la asignatura en el periodo ordinario de matrícula o en el periodo de ampliación de matrícula, según en el momento temporal que se cumplan los requisitos.
- ¿ La elección de una temática de proyecto (ver el apartado de **Oferta y Elección de Tema del Proyecto** en campus virtual).

Cuando el estudiante matricule la asignatura de Proyecto Fin de Máster, estará obligado a superarla igual que cualquier otra asignatura y, por tanto, queda bajo su responsabilidad el decidir en qué momento matricula esta asignatura y las implicaciones que esto tiene respecto los créditos a aprobar a efectos de la **Normativa de Permanencia**.

Es importante consultar el apartado correspondiente a cada tipología de Proyecto para especificaciones particulares que

EVALUACIÓN

La evaluación del Proyecto Fin de Máster debe responder al nivel de consecución de los objetivos especificados en el diseño de la materia: evaluar el nivel de competencias que el estudiante ha alcanzado durante su formación, comprobar la madurez del estudiante, su capacidad para aplicar autónomamente estas competencias y, desarrollar los métodos de investigación y de resolución de problemas propios del ámbito de la especialización del máster elegida.

Esta función se realiza mediante el desarrollo de profundización y síntesis de los conocimientos y aptitudes adquiridos en las materias cursadas durante el máster.

Para poder llevar a cabo este tipo de evaluación se ha diseñado un sistema combinado de evidencias que permitan evaluar los diferentes grados de consecución de diferentes ítems relacionados con los objetivos de la asignatura a partir de la valoración de la memoria, la defensa y el proceso seguido por parte de los estudiantes. Las rúbricas de evaluación se concretan según la tipología de cada proyecto y se pueden consultar en el campus virtual del máster.

Órganos evaluadores

La Comisión de Máster que decidirá la asignación de correctores de los TFM está formada por:

- Director de la EUHT CETT - UB
- Coordinador de TFM
- Responsable de Grupo de Investigación o Bloque Temático en que el TFM está enmarcado en función de la temática objeto de la investigación



- Directora de Career Services (en el caso de TFM en empresas / instituciones)

Los correctores asignados a cada TFM llevarán a cabo su evaluación a partir de los materiales entregados y de su defensa, y el Coordinador del TFM facilitará en Secretaría las calificaciones de esta asignatura en forma y plazo según la normativa vigente.

Defensa

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, establece en su artículo 12.3 que todo Trabajo Final de Máster debe contemplar una defensa.

La defensa del trabajo supone una parte de la evaluación de la asignatura.

Para la Defensa de cualquier TFM, se constituirá un Tribunal Evaluador formado por 3/4 personas con la responsabilidad de valorar el trabajo hecho a partir de la información proporcionada durante la Defensa del Trabajo.

La Defensa Presencial implica una presentación pública del trabajo realizado durante 10 minutos, disponiendo de 10 minutos más para que puedan ser planteadas las cuestiones y aclaraciones que se consideren convenientes.

Hay que tener presente que, a fin de ser coherentes con los objetivos de aprendizaje planteados, la presentación debe contemplar la exposición de:

- Objetivos: Definición y delimitación del objetivo del trabajo
- Marco teórico: Revisión del estado de la cuestión: bibliografía de referencia, estudios, trabajos...
- Metodología: Identificación de la metodología de trabajo
- Análisis de resultados: Análisis de la información recogida
- Conclusiones: Presentación de conclusiones

A fin de facilitar el proceso de las presentaciones, estas se organizarán en 3-4 días al final de cada semestre. El calendario de defensas se colgará en el espacio de la asignatura de Proyecto de Fin de Máster del Campus Virtual.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

CG2 - Ser capaz de trabajar en equipo

CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores

CG4 - Ejercer el liderazgo como agente de cambio

CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas

CE3 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los desafíos asociados



CE4 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión sostenible de las organizaciones, entidades, empresas, corporaciones e instituciones		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
CE9 - Dominar los fundamentos y aplicar las metodologías científicas en la investigación en la gastronomía sostenible		
CE10 - Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector de la gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	10	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	90	0
Buscar referencias sobre la disciplina	30	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Orales	10.0	30.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	10.0	30.0
Trabajos realizados por el estudiante	50.0	70.0
NIVEL 2: SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
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: Procesos gastronómicos responsables y sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
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 identificar y describir los conceptos de cadena de valor, territorio e identidad como vehículos de desarrollo sostenible e inclusivo Reconocer los desafíos de encontrar los nutrientes necesarios para la salud en cantidades adecuadas de manera inclusiva, accesible y sostenible Identificar el suelo, el agua, y la energía como recursos finitos Entender cómo el equilibrio territorial afecta nuestra relación con el alimento Desarrollar una comprensión sobre la agenda 2030 y los ODS Saber valorar e identificar la crisis como cambio Conocer y medir la huella de carbono Conocer los agentes de cada eslabón de la cadena, y su rol en el cambio Determinar la relación entre agricultura y alimentos o commodities Comprender la importancia de la trazabilidad y el concepto de km0 Considerar el valor del rol del agricultor en la cadena alimentaria Comprender las dinámicas entre el neoliberalismo y el rol del agricultor Generar elementos de comunicación y capacitación para todos los equipos de la organización Eliminar ineficiencias en los procesos Desarrollar cuadros de mando ambientales Identificar y distinguir procedencias de los alimentos y la importancia de los modelos inclusivos en el proceso Comprender el por que, de la decadencia de los procesos lineales, versus el auge disruptivo que propone el modelo circular Utilizar diferentes modelos para entender la sustitución como proceso inclusivo y circular Comprender la importancia de cambiar los modelos de producción en cada una de las partes de la cadena desde el punto de vista de la economía circular Comprender el funcionamiento y la importancia de su interrelación parta todas las partes de las compras y ventas de proximidad Reconocer la importancia del cliente como principal beneficiario y actor de cambio 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Introducción a la sostenibilidad gastronómica: desafíos y cambios de escenario. Las personas como agentes del cambio Ecología profunda y visión holística La finitud de los recursos I: el mar La finitud de los recursos II: el suelo La finitud de los recursos III: la energía Culinaria: rol de chefs y país Gastronómica: rol de productos y paisaje Agenda 2030, los ODS y la gastronomía Las cuatro dimensiones de la cadena gastronómica sostenible La cadena de valores en la alimentación agroecológica Lazos entre dimensiones y cadena de valores Fortalecer el rol del productor y los diferentes actores en toda la cadena Mapeo de la cadena de valor 		



15. Generación de valor a través de los procesos
16. Comunicación efectiva entre todas las partes e involucrados de la cadena
17. Definición y estudios de casos de empresas/proyectos de producción circular, inclusivo, de sustitución
18. Gestión integral de la cadena de suministros
19. Colaboración y co-creación entre diferentes actores, grandes marcas, pequeños actores, responsables de tomas de decisiones (nivel local y regional) gestores de residuos y otros
20. Diseño de un modelo de producción responsable
21. Políticas alimentarias, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria
22. La importancia de cambiar la producción animal para reducir el impacto y en la vegetal de convencional a sostenible

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoricopráctica	6	100
Plantear y resolver problemas	5	100
Aplicaciones en casos reales	10	100
Salidas de Campo	2	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	60	20
Casos prácticos tutelados	37	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	20	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	16	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Seminario

Trabajo en Equipo

Trabajo Escrito

Resolución de Problemas

Ejercicios Prácticos

Búsqueda de Información

Trabajo de Casos

Visita



Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soportes digitales	0.0	25.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiante	35.0	55.0
Resoluciones de casos prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	15.0
Diario de aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles		
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	
NIVEL 3: Gestión económica de proyectos gastronómicos		
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"> Entender la gastronomía sostenible como motor del desarrollo económico con enfoque rural y territorial Identificar los procesos necesarios para desarrollar un proyecto sostenible Reconocer diferentes experiencias exitosas a través del estudio de casos referentes a los modelos de gestión Conocer las diferentes miradas para entender el desarrollo de proyectos teniendo en cuenta los factores, planes de negocios sostenibles y viables Diferenciar y conocer los diferentes sistemas operativos de restauración sostenible Diseñar y planificar las distintas áreas operativas de un negocio de restauración. Conocer y tener capacidad para ofrecer una oferta gastronómica acorde a un segmento de mercado. Planificar un sistema de servicio adecuado a lo ofrecido. Saber definir los indicadores necesarios para controlar los sistemas de operaciones utilizados. Analizar los indicadores y plantear medidas de control para corregir situaciones no deseadas. Saber implementar el sistema APPCC. Planificar menús saludables y adaptados a los diferentes colectivos. Conocer el origen y principios básicos de las principales corrientes gastronómicas y su evolución. 		



5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Emprendeduría sostenible: La sostenibilidad como punto de paridad 2. Entender los procesos de las startups: semilla, incubación y aceleración 3. Impacto socio-ecológico positivo, como replicarlo y escalarlo 4. Estudio de políticas y planes de acción (articulación público-privada e interinstitucional) 5. Casos de estudio y modelos de gestión exitosos de negocios sostenibles con identidad de país 6. Proyectos y planes de negocio sostenibles como modelos de negocio 7. La restauración comercial, en hoteles, catering, de colectividades 8. La restauración por categoría (numero de tenedores) 9. La restauración por concepto (Gourmet, de especialidad, familiar, buffet, temático, para llevar) 10. La restauración por modelos (foodtrucks, conceptos popup, festivales gastronómicos, de ensamble) 11. La excelencia en las operaciones de restauración La innovación en restauración 12. Gestión de la calidad y el medio ambiente en los establecimientos de restauración Nuevas tecnologías para los negocios de restauración 13. La información comercial en los negocios de restauración 14. El análisis de los resultados operativos en la restauración 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD SEMIPRESENCIAL		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos		
CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector		
CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoricopráctica	11	100
Plantear y resolver problemas	5	100
Aplicaciones en casos reales	15	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	80	20
Casos prácticos tutelados	60	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	15	20
Tutorías	14	20
Realizar un trabajo individualmente	42	0
Buscar referencias sobre la disciplina	34	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	24	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		



Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de Casos		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: INNOVACIÓN EN SOSTENIBILIDAD - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Innovación culinaria, sostenible y responsable		



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	
NIVEL 3: Tecnología para la sostenibilidad		
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"> Entender y aplicar las herramientas de pensamiento sistémico para determinar conexiones en el contexto ambiental Aprender a innovar desde lo propio resaltando el valor del territorio Comprender diversas estrategias de posicionamiento (cocineros, chefs, estrellas Michelin y restaurantes de "barrio") Identificar los valores y principios de la innovación sostenible y responsable Comprender los mecanismos de innovación sostenible y saber encontrar oportunidades para mejorar el sistema Utilizar los procesos llevados a cabo en los laboratorios de innovación para plantear hipótesis relevantes Comprender diferentes tecnologías usadas para garantizar los procesos responsables Emplear metodologías de diseño para encontrar nuevos usos Identificar diferentes elementos cognitivos de un proceso de innovación 		



- Utilizar las redes sociales como mecanismo de cambio
- Comprender el funcionamiento y aplicación de la IA, Iot, Blockchain y demás tecnologías de la industria 4.0
- Distinguir diferentes problemáticas en toda la cadena de valor y encontrar soluciones mediante tecnologías aplicadas
- Resolver problemáticas hipotéticas mediante la integración de soluciones tecnológicas
- Entender el funcionamiento de las energías limpias y su integración en la cadena de valor
- Conocer el funcionamiento de las plataformas tecnológicas y su aplicación para crear valor para los diferentes agentes
- Entender los cambios en el funcionamiento del mercado de servicios y la evolución hacia la descentralización
- Entender como dar valor al cliente a través de nuevos enfoques
- Definir economía colaborativa hacia el consumo colaborativo
- Conocer diferentes plataformas colaborativas en el sector turismo, agroalimentario, restauración para un modelo de consumo más sostenible
- Diferenciar las economías colaborativas, como modelo de negocio versus el modelo de industria establecido
- Analizar terminología y tendencias (Food is the new internet, Social Dining, MealSurfing, CoLunching, Foodies)
- Comprender las diferencias de los procesos de creación lineal versus circular, evolutivo y dinámico

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Gastrodiplomacia culinaria: desarrollo de una marca país
2. Gastrodiplomacia gastronómica: el patrimonio territorial
3. Estudio de casos de innovación sostenible y responsable. Funcionamiento de laboratorios y centros de innovación de gastronomía sostenible
4. Herramientas de pensamiento sistémico para el impacto social y medioambiental
5. Introducción a las tecnologías sostenibles en la cadena de valor
6. La tecnología como punto de conexión
7. Restaurantes accesibles
8. Smart Cities
9. Introducción a los desarrollos de la Industria 4.0 (Inteligencia artificial, IoT, Blockchain, robotica)
10. Nuevas tecnologías de optimización para el sector agrícola
11. Integración de energías limpias en la cadena de valor gastronómica
12. Plataformas tecnológicas de conexión y descentralización
13. Tendencias y cifras, el interés hacia la gastronomía y modelo Español
14. Como internacionalizar y ganar presencia como Pymes
15. Sectores IT para ser disruptivos
16. Hacia donde va el movimiento FoodTech y el futuro en Rest-Tech
17. Nuevas ayudas para la cocina del futuro, Inteligencia Artificial y Big Data
18. Claves del éxito, actitud, adaptación y la innovación ¿Big Bang?

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Ser capaz de trabajar en equipo

CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores

CG4 - Ejercer el liderazgo como agente de cambio

CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios

CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible

CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	6	100
Teoricopráctica	7	100
Plantear y resolver problemas	5	100



Aplicaciones en casos reales	10	100
Salidas de Campo	3	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	80	20
Casos prácticos tutelados	60	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	15	20
Tutorías	14	20
Realizar un trabajo individualmente	44	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	36	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de Casos		
Visita		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	25.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	55.0	60.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: GESTIÓN Y DESARROLLO DE NEGOCIOS - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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 Gastronómica Circular y Accesible		
NIVEL 3: Diseño y gestión de modelos de negocios sostenibles		
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 Gastronómica Circular y Accesible		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Analizar y comprender relaciones entre los agentes, la energía y los residuos Discernir los costes reales y ocultos del sistema agroalimentario Aproximarse a ruedas de negocio a la inversa y generación de negocios inclusivos Dominar los diferentes principales tipos de modelos de negocio que permiten un desarrollo sostenible y responsable Identificar los actores y agentes claves dentro del desarrollo de un negocio sostenible Identificar y definir una propuesta de producto o servicio acorde con valores sostenibles Realizar investigaciones de mercado eficaces que determinan la relevancia de un modelo de negocio 		



- Conocer diferentes formas de acceso a capital para captar recursos para su modelo de negocio
- Entender los procesos de las startups: semilla, incubación y aceleración (se va a organización y gestión empresarial)
- Crear una cooperativa de consumo como modelo de sostenibilidad
- Comprender cómo utilizar herramientas innovadoras para crear una propuesta de valor compartido
- Establecer un segmento de mercado según los mecanismos de organizaciones referentes
- Saber liderar personas responsablemente en una empresa con política sostenible

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Cómo ser una entidad sostenible (restaurante, empresa, colectivo, start up, corporación, institución, laboratorio, etc.)
2. Productos y producción sostenible vs convencional
3. Modelos de negocio sostenible: la cooperativa de consumo como ejemplo de sostenibilidad
4. Definición y desarrollo de la propuesta de valor
5. Cómo conducir investigaciones de mercado: métricas
6. Identificar recursos clave y fuentes de ingreso
7. Gestión de las finanzas en negocios sostenibles
8. Gestionar una cooperativa de consumo
9. Recurso humano como valor potencial circular e inclusivo
10. Cambios en el personal: La emergencia de nuevas figuras y roles. La figura del responsable de sostenibilidad en gastronomía
11. Experiencias del cliente

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas

CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoricopráctica	3	100
Plantear y resolver problemas	5	100
Aplicaciones en casos reales	7	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	50	20
Casos prácticos tutelados	20	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	5	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Trabajo en Equipo

Trabajo Escrito

Actividades de aplicación

Resolución de Problemas

Ejercicios Prácticos



Trabajo de Casos		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	25.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	30.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: OPERACIONES CLAVE DE LA CADENA DE VALOR - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
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 Gastronómica Circular y Accesible		



NIVEL 3: Cadena de aprovisionamiento		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
NIVEL 3: Comercialización y comunicación de proyectos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Concebir que los recursos son finitos: suelo, agua, energía 		



- Identificar mecanismos para el uso de productos de temporada y locales
- Comprensión del enfoque de política de la U.E (estrategia 2020) sobre el *Farm to Fork, del campo a la mesa*
- Proyecta mejores desempeños económicos, crecimiento de las ventas y revalorización de la actividad.
- Medición de indicadores: ambientales, recursos, huella de carbono, responsabilidad social, reducción de riesgos.
- Desarrollar una conciencia del eco-activismo
- Reconocer y distinguir el funcionamiento de tácticas comerciales como *Greenwashing*, marketing verde o pseudo ecologismo
- Identificar el ecosistema local y actuar en base a él
- Manejar correctamente el mensaje
- Dar respuesta a las redes sociales
- Desempeñar acciones de venta y conciencia del producto y del mensaje
- Desempeñar tareas de atención a diferentes públicos
- Fomentar acuerdos de colaboración
- Obtener mayor alcance de la marca y difusión del mensaje

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Problemas actuales de nuestros sistemas alimentarios
2. *Farm to Fork*, estrategia U.E. 2020 como modelo de desarrollo
3. La cadena de aprovisionamiento industrial/institucional en hospitales y escuelas
4. Cómo optimizar las operaciones en cada uno de los eslabones de la cadena.
5. La eficiencia como principio.
6. Enfoque sostenible de entrada y de salida
7. Enfoque humano sostenible dentro de la cadena de valor.
8. Marketing verde real vs. artificial: casos de estudio y mejores prácticas
9. La comunicación y promoción de la igualdad e inclusividad como motor de desarrollo equitativo
10. Impulsar el modelo como apoyo a una causa ambiental
11. Comunicación transversal: unificar el mensaje a través de las plataformas
12. Posicionamiento de los productos y servicios eco en el mundo digital
13. Participación en eventos y generación de contenidos relevantes al medio ambiente
14. Fomentar las actividades de la organización para promover la sostenibilidad y el respeto al entorno
15. Vender productos y servicios bajo una marca /concepto referente de sostenibilidad

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible

CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible

CE10 - Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector de la gastronomía sostenible

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoricopráctica	8	100
Plantear y resolver problemas	5	100
Aplicaciones en casos reales	8	100
Salidas de Campo	2	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	58	20
Casos prácticos tutelados	44	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	15	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0



Trabajo en colaboración dentro de un grupo	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Docencia por Proyectos		
Trabajo de Casos		
Visita		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: SISTEMAS, PROCESOS Y TÉCNICAS EN COCINA - Semipresencial		
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Sistemas y procesos en negocios sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Técnicas en cocina circular e inclusiva		
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Innovación aplicada en cocina de sustitución		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Innovación en Cocina Responsable		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender los diferentes procesos que engloba la gestión de un desperdicio, desde su creación hasta su desecho Concebir recetas que comienzan desde la producción estacional agrícola Entender las herramientas de medición de la neutralidad del carbono en la tierra Calcular la huella de carbono emitida por la organización y proponer planes de acción y mejora Conocer la materia prima de mayor beneficio para el medioambiente y sus usos culinarios Entender las diferentes maneras de utilizar los descartes y sobras como materia prima de primera calidad Elaborar platos y recetas con materia prima que tradicionalmente se considera desperdicio Distinguir los motivos y aspectos de la cocina inclusiva a nivel ético, religioso, de salud, sensorial. Cocinar para personas que requieren una modificación en sus dietas y apoyo nutricional debido a necesidades de salud a corto o largo plazo. Conocer métodos y procesos para adaptarse a las necesidades particulares de cada colectivo/individuo con necesidades especiales. Cambiar el discurso de cara a la inclusividad Ofrecer inclusividad desde todos los aspectos gastronómicos (cocina, espacio, discurso, imagen, servicio etc.) Elaborar un modelo de negocio de desarrollo sostenible bajo los parámetros de los objetivos de desarrollo sostenible Comprender cómo utilizar diferentes recursos (Business Model Canvas entre otros) para plantear la propuesta de negocio Establecer un segmento de mercado según los mecanismos de organizaciones como referentes del sector Elaborar los planes de los procesos de operaciones que comprenden el funcionamiento del negocio Identificar actores y agentes clave dentro del desarrollo de un negocio sostenible Disminución de residuos y Gestión integral de alimentos que sobran, bajas y/o descartes Entender las diferentes estrategias de definición de precios y costes de los servicios y productos Desarrollar una estrategia de inventarios según los diferentes protocolos de almacenamiento y servicio Diseñar y crear escandallos teniendo en cuenta las prácticas de consumo y producción responsables 		



- Comprender las necesidades básicas del consumidor
- Gestionar un modelo financiero y entender los diferentes elementos que lo componen
- El Food design como herramienta para mejorar la sostenibilidad
- Diseñar los procesos operativos que comprenden un negocio sostenible
- Conocer en detalle y clasificar según uso tecnológico los 14 alérgenos de la UE (ley de 2014) y todos los alimentos que pueden contenerlos
- Saber comunicar claramente al público de destino los alérgenos en las comidas
- Distinguir los alérgenos en las etiquetas de productos elaborados
- Identificar las condiciones de salud que tienen una relación cercana con la alimentación
- Conocer los sustitutos que pueden funcionar en casos de alergias e intolerancias a diversos alimentos
- Cocinar recetas convencionales con sustituciones adecuadas para cada caso de alérgenos mayores
- Planificar menús adecuados para públicos con y sin alergias e intolerancias, manteniéndose dentro del presupuesto
- Entender concepto y modelo vegano y opciones para este colectivo

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Manejo de desperdicios alimentarios
2. Análisis de huella de carbono de la producción
3. Cocina y preparación de alimentos favorables para el medio ambiente
4. El reciclaje de descartes en la cocina sostenible
5. Comenzar a cocinar desde el campo y no desde la receta
6. La cocina inclusiva: nomenclatura y casos. La cocina inclusiva como cocina abierta.
7. Cocina inclusiva a nivel salud: alergias e intolerancias.
8. Cocina inclusiva a nivel ético: cocina vegana y vegetariana. Prácticas.
9. Cocina inclusiva a nivel religioso: halal, kosher. Prácticas
10. Cocina inclusiva a nivel sensorial: adaptar el proyecto (local, disposición, servicio) a necesidades de personas con sensorialidad reducida
11. Adaptar el local a las necesidades de cada colectivo/individuo
12. Diseñar la cocina en base a las necesidades de cada colectivo/individuo
13. Construir el discurso para incluir a diferentes colectivos/individuos
14. Cocina inclusiva institucional
15. El espacio gastronómico como instrumento de sensibilización
16. Principios básicos de los modelos de negocio sostenibles
17. Definición del mercado objetivo y segmentación de público potencial
18. Diseño de plan de operaciones y tecnologías de la información
19. Estrategias para medir dietas sostenibles y saludables de forma integrada
20. modelos específicos de compras de proximidad
21. Escándalos y manejo de inventario de las materias primas
22. Pricing para productos y servicios sostenibles
23. Liderazgo y gestión del talento humano de una empresa responsable y sostenible
24. Los 14 alérgenos de la ley de la U.E. de 2014. Alimentos que los contienen
25. El aumento de las alergias e intolerancias: motivos y teorías explicativas
26. Las condiciones de salud que pueden afectar/ser afectadas por la dieta
27. Cómo leer etiquetas y fichas técnicas de los alimentos procesados
28. Sustituir según cada condición
29. Desafíos de la cocina de sustitución: cómo hacer el cambio
30. Desafíos II: dónde encontrar recetas
31. Desafíos III: cómo cocinar con alternativas y mantenerse en el presupuesto
32. La comunicación, clave para una práctica segura
33. Técnicas culinarias aplicadas en cocina de sustitución: dietas sin gluten, dietas flexitarianas, vegetarianas y veganas, dietas sin alérgenos

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas

CE4 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión sostenible de las organizaciones, entidades, empresas, corporaciones e instituciones

CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios

CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible

CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------



Utilización de aulas aplicadas	28	100
Aplicaciones en casos reales	7	100
Salidas de Campo	4	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	91	20
Casos prácticos tutelados	60	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	50	20
Tutorías	10	20
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Simulación		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	15.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	15.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	40.0	55.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: TENDENCIAS GASTRONÓMICAS INNOVADORAS - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Dietas en alimentación saludable y sostenible		
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: Tendencias de consumo alimentario y 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		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la evolución de los patrones dietéticos saludables a lo largo de la historia • Distinguir entre dietas saludables para el individuo y para el planeta • Implementar a nivel institucional una dieta donde confluyen las personas y el planeta • Resolver los desafíos que presenta una dieta saludable planetaria • Reconocer los criterios que definen una certificación institucional en comparación con un modelo participativo que determina la calidad del producto • Planificar para los nuevos cambios planetarios de las próximas décadas • Reconocer modelos nuevos de negocio bajo los parámetros de los objetivos de desarrollo sostenible • Inscribir un proyecto de turismo gastronómico dentro de los parámetros de sostenibilidad • Desarrollar un modelo de <i>storytelling</i> enmarcado en los parámetros de sostenibilidad • Elaborar un modelo sustentado por los valores <i>slow</i> • Implementar técnicas de consumo responsable, local y limpio • Conocer las teorías nutrigenómicas y sus usos • Categorizar nuevas tendencias en creación de alimentos inteligentes • Identificar tendencias de nutrifarmacia y biotecnología aplicadas a la alimentación 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Patrones dietéticos: la evolución del concepto de dieta saludable 2. Dietas saludables tradicionales vs. dietas saludables de moda 3. La dieta flexitariana 4. Dietas para la salud del individuo y la salud del planeta: El informe EAT-Lancet 5. Desafíos de la implementación de las dietas saludables para personas y planeta 6. Transformaciones que se vienen en el consumo alimentario global 7. Alimentación institucional: escuelas y hospitales 8. Comparativa: Ecológico vs. local. Certificaciones vs. modelos participativos. 9. Alimentación en el Antropoceno: lazo entre salud humana y medioambiente 10. El turismo gastronómico 11. <i>Storytelling</i>: identidad regional y gastronomía como relato de marca 12. Los conceptos de <i>glocal</i> y <i>Slow</i> en gastronomía y turismo 13. Carne cultivada, vegetal y alternativas a la proteína animal 14. Nuevas tendencias de consumo responsable, local, limpio y sostenible 15. Personalización alimentaria genética y nutrigenómica 16. El futuro del Biohacking, nootrópicos y los súper alimentos 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD SEMIPRESENCIAL		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Plantear y resolver problemas	6	100
Aplicaciones en casos reales	5	100
Salidas de Campo	4	100



Actividades Teórico-prácticas tuteladas	45	20
Casos prácticos tutelados	25	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	5	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Conferencias		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Docencia por Proyectos		
Trabajo de Casos		
Simulación		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: EMPRENDIMIENTO EN GASTRONOMÍA - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Transformación digital y 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: Recursos para el emprendimiento en 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		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar modelos de cambio en la transformación digital, Conceptualizar la dimensión humana en la era digital de la gastronomía Validar diseño de experiencias, comunicación asertiva a través del neuromarketing y el storytelling, entre otros. Discernir las claves de transformación digital de un restaurante. Comprender la dimensión de la cuarta revolución industrial, aplicaciones en la cadena de valor, eficacia, adaptación y anticipación. Identificar factores claves para la implementación de proyectos emprendedores. Identificar factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Identificar factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Comprender cómo escalar una startup para generar más impacto y recursos Identificar cómo el ecosistema de startups disrute la escena Reconocer y aprovechar del momento para emprender Analizar las cifras y ventajas del Food Tech de Europa 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Estrategias para identificar y conectar con éxito con el cliente Código abierto. Hackeando la cocina, gastronomía compartida y abierta para todos Modelos de cambio en la transformación digital, Método Lean en la gastronomía como éxito del proceso El internet de las cosas en la gastronomía La democratización de las Tecnologías de la Información Proceso del emprendimiento, Acceso a financiación, convocatorias de incubación y aceleración. Oportunidades según: producción primaria, sector transformación, distribución y consumo La financiación, modelos y gestión Conectar con las nuevas entidades, Food techs y Food Hubs Competencias y herramientas para modelos de negocio exitosos con pocos recursos en clave sostenible 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD SEMIPRESENCIAL		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los desafíos asociados		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



Plantear y resolver problemas	6	100
Aplicaciones en casos reales	5	100
Salidas de Campo	4	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	46	20
Casos prácticos tutelados	24	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	5	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Docencia por Proyectos		
Trabajo de Casos		
Simulación		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	25.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA - Semipresencial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Investigación en gastronomía		
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"> 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. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
1. Principios básicos de la investigación		



<ol style="list-style-type: none"> 2. Procesos de la investigación en gastronomía 3. Diseño de la investigación 4. Búsqueda de bases de datos en investigación 5. Bases de la investigación cualitativa 6. Bases de la investigación cuantitativa 7. Fuentes de información gastronomía sostenible 8. Trabajo de campo 9. Principales programas y recursos para el análisis de datos 10. Aproximación al análisis e interpretación de datos 11. Tratamiento y exposición de resultados 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD SEMIPRESENCIAL		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE9 - Dominar los fundamentos y aplicar las metodologías científicas en la investigación en la gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoricopráctica	5	100
Plantear y resolver problemas	10	100
Actividades Teórico-prácticas tuteladas	75	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Rueda de Intervenciones		
Trabajo Escrito		
Búsqueda de Información		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Participación en Congresos y Jornadas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	30.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0



Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
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: Procesos gastronómicos responsables y sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
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		



- Saber identificar y describir los conceptos de cadena de valor, territorio e identidad como vehículos de desarrollo sostenible e inclusivo
- Reconocer los desafíos de encontrar los nutrientes necesarios para la salud en cantidades adecuadas de manera inclusiva, accesible y sostenible
- Identificar el suelo, el agua, y la energía como recursos finitos
- Entender cómo el equilibrio territorial afecta nuestra relación con el alimento
- Desarrollar una comprensión sobre la agenda 2030 y los ODS
- Saber valorar e identificar la crisis como cambio
- Conocer y medir la huella de carbono
- Conocer los agentes de cada eslabón de la cadena, y su rol en el cambio
- Determinar la relación entre agricultura y alimentos o commodities
- Comprender la importancia de la trazabilidad y el concepto de km0
- Considerar el valor del rol del agricultor en la cadena alimentaria
- Comprender las dinámicas entre el neoliberalismo y el rol del agricultor
- Generar elementos de comunicación y capacitación para todos los equipos de la organización
- Eliminar ineficiencias en los procesos
- Desarrollar cuadros de mando ambientales
- Identificar y distinguir procedencias de los alimentos y la importancia de los modelos inclusivos en el proceso
- Comprender el por que, de la decadencia de los procesos lineales, versus el auge disruptivo que propone el modelo circular
- Utilizar diferentes modelos para entender la sustitución como proceso inclusivo y circular
- Comprender la importancia de cambiar los modelos de producción en cada una de las partes de la cadena desde el punto de vista de la economía circular
- Comprender el funcionamiento y la importancia de su interrelación parta todas las partes de las compras y ventas de proximidad
- Reconocer la importancia del cliente como principal beneficiario y actor de cambio

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Introducción a la sostenibilidad gastronómica: desafíos y cambios de escenario.
2. Las personas como agentes del cambio
3. Ecología profunda y visión holística
4. La finitud de los recursos I: el mar
5. La finitud de los recursos II: el suelo
6. La finitud de los recursos III: la energía
7. Culinaria: rol de chefs y país
8. Gastronómica: rol de productos y paisaje
9. Agenda 2030, los ODS y la gastronomía
10. Las cuatro dimensiones de la cadena gastronómica sostenible
11. La cadena de valores en la alimentación agroecológica
12. Lazos entre dimensiones y cadena de valores
13. Fortalecer el rol del productor y los diferentes actores en toda la cadena
14. Mapeo de la cadena de valor
15. Generación de valor a través de los procesos
16. Comunicación efectiva entre todas las partes e involucrados de la cadena
17. Definición y estudios de casos de empresas/proyectos de producción circular, inclusivo, de sustitución
18. Gestión integral de la cadena de suministros
19. Colaboración y co-creación entre diferentes actores, grandes marcas, pequeños actores, responsables de tomas de decisiones (nivel local y regional) gestores de residuos y otros
20. Diseño de un modelo de producción responsable
21. Políticas alimentarias, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria
22. La importancia de cambiar la producción animal para reducir el impacto y en la vegetal de convencional a sostenible

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría Online	55	20
Teórico práctico Online	55	20



Plantear y Resolver Problemas online	10	20
Casos prácticos tutelados	20	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Seminario		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de Casos		
Visita		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles		
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	
NIVEL 3: Gestión económica de proyectos gastronómicos		
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"> Entender la gastronomía sostenible como motor del desarrollo económico con enfoque rural y territorial Identificar los procesos necesarios para desarrollar un proyecto sostenible Reconocer diferentes experiencias exitosas a través del estudio de casos referentes a los modelos de gestión Conocer las diferentes miradas para entender el desarrollo de proyectos teniendo en cuenta los factores, planes de negocios sostenibles y viables Diferenciar y conocer los diferentes sistemas operativos de restauración sostenible Diseñar y planificar las distintas áreas operativas de un negocio de restauración. Conocer y tener capacidad para ofrecer una oferta gastronómica acorde a un segmento de mercado. Planificar un sistema de servicio adecuado a lo ofrecido. Saber definir los indicadores necesarios para controlar los sistemas de operaciones utilizados. Analizar los indicadores y plantear medidas de control para corregir situaciones no deseadas. Saber implementar el sistema APPCC. Planificar menús saludables y adaptados a los diferentes colectivos. Conocer el origen y principios básicos de las principales corrientes gastronómicas y su evolución. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Emprendeduría sostenible: La sostenibilidad como punto de paridad Entender los procesos de las startups: semilla, incubación y aceleración Impacto socio-ecológico positivo, como replicarlo y escalarlo Estudio de políticas y planes de acción (articulación público-privada e interinstitucional) Casos de estudio y modelos de gestión exitosos de negocios sostenibles con identidad de país Proyectos y planes de negocio sostenibles como modelos de negocio La restauración comercial, en hoteles, catering, de colectividades La restauración por categoría (numero de tenedores) La restauración por concepto (Gourmet, de especialidad, familiar, buffet, temático, para llevar) La restauración por modelos (foodtrucks, conceptos popup, festivales gastronómicos, de ensamble) La excelencia en las operaciones de restauración La innovación en restauración Gestión de la calidad y el medio ambiente en los establecimientos de restauración Nuevas tecnologías para los negocios de restauración La información comercial en los negocios de restauración El análisis de los resultados operativos en la restauración 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD ONLINE		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos		
CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector		
CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



Teoría Online	55	20
Teórico práctico Online	78	20
Casos prácticos tutelados	20	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	10	20
Tutorías	14	20
Realizar un trabajo individualmente	42	0
Buscar referencias sobre la disciplina	34	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	24	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de Casos		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: INNOVACIÓN EN SOSTENIBILIDAD - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NIVEL 3: Innovación culinaria sostenible y responsable		
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	
NIVEL 3: Tecnología para la sostenibilidad		
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"> Entender y aplicar las herramientas de pensamiento sistémico para determinar conexiones en el contexto ambiental Aprender a innovar desde lo propio resaltando el valor del territorio Comprender diversas estrategias de posicionamiento (cocineros, chefs, estrellas Michelin y restaurantes de "barrio") Identificar los valores y principios de la innovación sostenible y responsable Comprender los mecanismos de innovación sostenible y saber encontrar oportunidades para mejorar el sistema Utilizar los procesos llevados a cabo en los laboratorios de innovación para plantear hipótesis relevantes Comprender diferentes tecnologías usadas para garantizar los procesos responsables Emplear metodologías de diseño para encontrar nuevos usos Identificar diferentes elementos cognitivos de un proceso de innovación Utilizar las redes sociales como mecanismo de cambio Comprender el funcionamiento y aplicación de la IA, Iot, Blockchain y demás tecnologías de la industria 4.0 Distinguir diferentes problemáticas en toda la cadena de valor y encontrar soluciones mediante tecnologías aplicadas Resolver problemáticas hipotéticas mediante la integración de soluciones tecnológicas Entender el funcionamiento de las energías limpias y su integración en la cadena de valor Conocer el funcionamiento de las plataformas tecnológicas y su aplicación para crear valor para los diferentes agentes Entender los cambios en el funcionamiento del mercado de servicios y la evolución hacia la descentralización Entender como dar valor al cliente a través de nuevos enfoques Definir economía colaborativa hacia el consumo colaborativo Conocer diferentes plataformas colaborativas en el sector turismo, agroalimentario, restauración para un modelo de consumo más sostenible Diferenciar las economías colaborativas, como modelo de negocio versus el modelo de industria establecido Analizar terminología y tendencias (Food is the new internet, Social Dining, MealSurfing, CoLunching, Foodies) Comprender las diferencias de los procesos de creación lineal versus circular, evolutivo y dinámico 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Gastrodiplomacia culinaria: desarrollo de una marca país Gastrodiplomacia gastronómica: el patrimonio territorial Estudio de casos de innovación sostenible y responsable. Funcionamiento de laboratorios y centros de innovación de gastronomía sostenible Herramientas de pensamiento sistémico para el impacto social y medioambiental Introducción a las tecnologías sostenibles en la cadena de valor Tecnologías de la información y redes sociales La tecnología como punto de conexión Restaurantes accesibles Smart Cities Introducción a los desarrollos de la Industria 4.0 (Inteligencia artificial, IoT, Blockchain, robotica) Nuevas tecnologías de optimización para el sector agrícola Integración de energías limpias en la cadena de valor gastronómica Plataformas tecnológicas de conexión y descentralización Tendencias y cifras, el interés hacia la gastronomía y modelo Español Como internacionalizar y ganar presencia como Pymes Sectores IT para ser disruptivos Hacia donde va el movimiento FoodTech y el futuro en Rest-Tech Nuevas ayudas para la cocina del futuro, Inteligencia Artificial y Big Data Claves del éxito, actitud, adaptación y la innovación ¿Big Bang? 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD ONLINE		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Ser capaz de trabajar en equipo		
CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores		
CG4 - Ejercer el liderazgo como agente de cambio		
CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría Online	75	20
Teórico práctico Online	73	20
Plantear y Resolver Problemas online	18	20
Casos prácticos tutelados	20	20
Tutorías	14	20
Realizar un trabajo individualmente	44	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	36	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Trabajo de Casos		
Visita		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0



Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: GESTIÓN Y DESARROLLO DE NEGOCIOS - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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 Gastronómica Circular y Accesible		
NIVEL 3: Diseño y gestión de negocios sostenibles		
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 Gastronómica Circular y Accesible		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Analizar y comprender relaciones entre los agentes, la energía y los residuos Discernir los costes reales y ocultos del sistema agroalimentario Aproximarse a ruedas de negocio a la inversa y generación de negocios inclusivos Dominar los diferentes principales tipos de modelos de negocio que permiten un desarrollo sostenible y responsable Identificar los actores y agentes claves dentro del desarrollo de un negocio sostenible Identificar y definir una propuesta de producto o servicio acorde con valores sostenibles Realizar investigaciones de mercado eficaces que determinan la relevancia de un modelo de negocio Conocer diferentes formas de acceso a capital para captar recursos para su modelo de negocio Entender los procesos de las startups: semilla, incubación y aceleración (se va a organización y gestión empresarial) Crear una cooperativa de consumo como modelo de sostenibilidad Comprender cómo utilizar herramientas innovadoras para crear una propuesta de valor compartido Establecer un segmento de mercado según los mecanismos de organizaciones referentes Saber liderar personas responsablemente en una empresa con política sostenible 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> Cómo ser una entidad sostenible (restaurante, empresa, colectivo, start up, corporación, institución, laboratorio, etc.) Productos y producción sostenible vs convencional Modelos de negocio sostenible: la cooperativa de consumo como ejemplo de sostenibilidad Definición y desarrollo de la propuesta de valor Cómo conducir investigaciones de mercado: métricas Identificar recursos clave y fuentes de ingreso Gestión de las finanzas en negocios sostenibles Gestionar una cooperativa de consumo Recurso humano como valor potencial circular e inclusivo Cambios en el personal: La emergencia de nuevas figuras y roles. La figura del responsable de sostenibilidad en gastronomía Experiencias del cliente 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD ONLINE		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector		
CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría Online	25	20
Teórico práctico Online	25	20
Plantear y Resolver Problemas online	20	20
Casos prácticos tutelados	10	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	10	20



Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Trabajo de Casos		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	25.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	30.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: OPERACIONES CLAVE DE LA CADENA DE VALOR - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
NIVEL 3: Cadena de aprovisionamiento		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
NIVEL 3: Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Gastronómica Circular y Accesible		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Concebir que los recursos son finitos: suelo, agua, energía • Identificar mecanismos para el uso de productos de temporada y locales • Comprensión del enfoque de política de la U.E (estrategia 2020) sobre el <i>Farm to Fork, del campo a la mesa</i> • Proyecta mejores desempeños económicos, crecimiento de las ventas y revalorización de la actividad. • Medición de indicadores: ambientales, recursos, huella de carbono, responsabilidad social, reducción de riesgos. • Desarrollar una consciencia del eco-activismo • Reconocer y distinguir el funcionamiento de tácticas comerciales como <i>Greenwashing</i>, marketing verde o pseudo ecologismo • Identificar el ecosistema local y actuar en base a él • Manejar correctamente el mensaje • Dar respuesta a las redes sociales • Desempeñar acciones de venta y conciencia del producto y del mensaje • Desempeñar tareas de atención a diferentes públicos • Fomentar acuerdos de colaboración • Obtener mayor alcance de la marca y difusión del mensaje 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Problemas actuales de nuestros sistemas alimentarios 2. <i>Farm to Fork</i>, estrategia U.E. 2020 como modelo de desarrollo 3. La cadena de aprovisionamiento industrial/institucional en hospitales y escuelas 4. Cómo optimizar las operaciones en cada uno de los eslabones de la cadena. 5. La eficiencia como principio. 6. Enfoque sostenible de entrada y de salida 7. Enfoque humano sostenible dentro de la cadena de valor. 8. Marketing verde real vs. artificial: casos de estudio y mejores prácticas 9. La comunicación y promoción de la igualdad e inclusividad como motor de desarrollo equitativo 10. Impulsar el modelo como apoyo a una causa ambiental 11. Comunicación transversal: unificar el mensaje a través de las plataformas 12. Posicionamiento de los productos y servicios eco en el mundo digital 13. Participación en eventos y generación de contenidos relevantes al medio ambiente 14. Fomentar las actividades de la organización para promover la sostenibilidad y el respeto al entorno 15. Vender productos y servicios bajo una marca /concepto referente de sostenibilidad 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD ONLINE		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible		
CE10 - Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector de la gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



Teoría Online	45	20
Teórico práctico Online	45	20
Plantear y Resolver Problemas online	40	20
Casos prácticos tutelados	10	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	39	0
Buscar referencias sobre la disciplina	20	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Conferencias		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Docencia por Proyectos		
Trabajo de Casos		
Visita		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: SISTEMAS, PROCESOS Y TÉCNICAS EN COCINA - Online		
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Sistemas y procesos en negocios sostenibles		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Técnicas en cocina circular e inclusiva		
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 Innovación en Cocina Responsable		
NIVEL 3: Innovación aplicada en cocina de sustitución		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
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 Innovación en Cocina Responsable		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender los diferentes procesos que engloba la gestión de un desperdicio, desde su creación hasta su desecho Concebir recetas que comienzan desde la producción estacional agrícola Entender las herramientas de medición de la neutralidad del carbono en la tierra Calcular la huella de carbono emitida por la organización y proponer planes de acción y mejora Conocer la materia prima de mayor beneficio para el medioambiente y sus usos culinarios Entender las diferentes maneras de utilizar los descartes y sobras como materia prima de primera calidad Elaborar platos y recetas con materia prima que tradicionalmente se considera desperdicio 		



- Distinguir los motivos y aspectos de la cocina inclusiva a nivel ético, religioso, de salud, sensorial.
- Cocinar para personas que requieren una modificación en sus dietas y apoyo nutricional debido a necesidades de salud a corto o largo plazo.
- Conocer métodos y procesos para adaptarse a las necesidades particulares de cada colectivo/individuo con necesidades especiales.
- Cambiar el discurso de cara a la inclusividad
- Ofrecer inclusividad desde todos los aspectos gastronómicos (cocina, espacio, discurso, imagen, servicio etc.)
- Elaborar un modelo de negocio de desarrollo sostenible bajo los parámetros de los objetivos de desarrollo sostenible
- Comprender cómo utilizar diferentes recursos (Business Model Canvas entre otros) para plantear la propuesta de negocio
- Establecer un segmento de mercado según los mecanismos de organizaciones como referentes del sector
- Elaborar los planes de los procesos de operaciones que comprenden el funcionamiento del negocio
- Identificar actores y agentes clave dentro del desarrollo de un negocio sostenible
- Disminución de residuos y Gestión integral de alimentos que sobran, bajas y/o descartes
- Entender las diferentes estrategias de definición de precios y costes de los servicios y productos
- Desarrollar una estrategia de inventarios según los diferentes protocolos de almacenamiento y servicio
- Diseñar y crear escandallos teniendo en cuenta las prácticas de consumo y producción responsables
- Comprender las necesidades básicas del consumidor
- Gestionar un modelo financiero y entender los diferentes elementos que lo componen
- El Food design como herramienta para mejorar la sostenibilidad
- Diseñar los procesos operativos que comprenden un negocio sostenible
- Conocer en detalle y clasificar según uso tecnológico los 14 alérgenos de la UE (ley de 2014) y todos los alimentos que pueden contenerlos
- Saber comunicar claramente al público de destino los alérgenos en las comidas
- Distinguir los alérgenos en las etiquetas de productos elaborados
- Identificar las condiciones de salud que tienen una relación cercana con la alimentación
- Conocer los sustitutos que pueden funcionar en casos de alergias e intolerancias a diversos alimentos
- Cocinar recetas convencionales con sustituciones adecuadas para cada caso de alérgenos mayores
- Planificar menús adecuados para públicos con y sin alergias e intolerancias, manteniéndose dentro del presupuesto
- Entender concepto y modelo vegano y opciones para este colectivo

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Manejo de desperdicios alimentarios
2. Análisis de huella de carbono de la producción
3. Cocina y preparación de alimentos favorables para el medio ambiente
4. El reciclaje de descartes en la cocina sostenible
5. Comenzar a cocinar desde el campo y no desde la receta
6. La cocina inclusiva: nomenclatura y casos. La cocina inclusiva como cocina abierta.
7. Cocina inclusiva a nivel salud: alergias e intolerancias.
8. Cocina inclusiva a nivel ético: cocina vegana y vegetariana. Prácticas.
9. Cocina inclusiva a nivel religioso: halal, kosher. Prácticas
10. Cocina inclusiva a nivel sensorial: adaptar el proyecto (local, disposición, servicio) a necesidades de personas con sensorialidad reducida
11. Adaptar el local a las necesidades de cada colectivo/individuo
12. Diseñar la cocina en base a las necesidades de cada colectivo/individuo
13. Construir el discurso para incluir a diferentes colectivos/individuos
14. Cocina inclusiva institucional
15. El espacio gastronómico como instrumento de sensibilización
16. Principios básicos de los modelos de negocio sostenibles
17. Definición del mercado objetivo y segmentación de público potencial
18. Diseño de plan de operaciones y tecnologías de la información
19. Estrategias para medir dietas sostenibles y saludables de forma integrada
20. modelos específicos de compras de proximidad
21. Escandallos y manejo de inventario de las materias primas
22. Pricing para productos y servicios sostenibles
23. Liderazgo y gestión del talento humano de una empresa responsable y sostenible
24. Los 14 alérgenos de la ley de la U.E. de 2014. Alimentos que los contienen
25. El aumento de las alergias e intolerancias: motivos y teorías explicativas
26. Las condiciones de salud que pueden afectar/ser afectadas por la dieta
27. Cómo leer etiquetas y fichas técnicas de los alimentos procesados
28. Sustituir según cada condición
29. Desafíos de la cocina de sustitución: cómo hacer el cambio
30. Desafíos II: dónde encontrar recetas
31. Desafíos III: cómo cocinar con alternativas y mantenerse en el presupuesto
32. La comunicación, clave para una práctica segura
33. Técnicas culinarias aplicadas en cocina de sustitución: dietas sin gluten, dietas flexitarianas, vegetarianas y veganas, dietas sin alérgenos

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el sector

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las entidades y empresas



CE4 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión sostenible de las organizaciones, entidades, empresas, corporaciones e instituciones		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible		
CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría Online	60	20
Teórico práctico Online	75	20
Plantear y Resolver Problemas online	75	20
Casos prácticos tutelados	30	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	63	0
Buscar referencias sobre la disciplina	37	0
Trabajo en colaboración dentro de un grupo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Simulación		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	15.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	15.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	40.0	55.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: TENDENCIAS GASTRONÓMICAS INNOVADORAS - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Dietas en alimentación saludable y sostenible		
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: Tendencias de consumo alimentario y 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		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la evolución de los patrones dietéticos saludables a lo largo de la historia • Distinguir entre dietas saludables para el individuo y para el planeta • Implementar a nivel institucional una dieta donde confluyen las personas y el planeta • Resolver los desafíos que presenta una dieta saludable planetaria • Reconocer los criterios que definen una certificación institucional en comparación con un modelo participativo que determina la calidad del producto • Planificar para los nuevos cambios planetarios de las próximas décadas • Reconocer modelos nuevos de negocio bajo los parámetros de los objetivos de desarrollo sostenible • Inscribir un proyecto de turismo gastronómico dentro de los parámetros de sostenibilidad • Desarrollar un modelo de <i>storytelling</i> enmarcado en los parámetros de sostenibilidad • Elaborar un modelo sustentado por los valores <i>slow</i> • Implementar técnicas de consumo responsable, local y limpio • Conocer las teorías nutrigenómicas y sus usos • Categorizar nuevas tendencias en creación de alimentos inteligentes • Identificar tendencias de nutrifarmacia y biotecnología aplicadas a la alimentación 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Patrones dietéticos: la evolución del concepto de dieta saludable 2. Dietas saludables tradicionales vs. dietas saludables de moda 3. La dieta flexitariana 4. Dietas para la salud del individuo y la salud del planeta: El informe EAT-Lancet 5. Desafíos de la implementación de las dietas saludables para personas y planeta 6. Transformaciones que se vienen en el consumo alimentario global 7. Alimentación institucional: escuelas y hospitales 8. Comparativa: Ecológico vs. local. Certificaciones vs. modelos participativos. 9. Alimentación en el Antropoceno: lazo entre salud humana y medioambiente 10. El turismo gastronómico 11. <i>Storytelling</i>: identidad regional y gastronomía como relato de marca 12. Los conceptos de <i>glocal</i> y <i>Slow</i> en gastronomía y turismo 13. Carne cultivada, vegetal y alternativas a la proteína animal 14. Nuevas tendencias de consumo responsable, local, limpio y sostenible 15. Personalización alimentaria genética y nutrigenómica 16. El futuro del Biohacking, nootrópicos y los súper alimentos 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD ONLINE		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		



No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría Online	35	20
Teórico práctico Online	45	20
Plantear y Resolver Problemas online	10	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Clases Expositivas		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Actividades de aplicación		
Ejercicios Prácticos		
Trabajo de Casos		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: EMPRENDIMIENTO EN GASTRONOMÍA - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Transformación digital y 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: Recursos para el emprendimiento en 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
LINGÜAS 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"> Identificar modelos de cambio en la transformación digital. Conceptualizar la dimensión humana en la era digital de la gastronomía Validar diseño de experiencias, comunicación asertiva a través del neuromarketing y el storytelling, entre otros. Discernir las claves de transformación digital de un restaurante. Comprender la dimensión de la cuarta revolución industrial, aplicaciones en la cadena de valor, eficacia, adaptación y anticipación. Identificar factores claves para la implementación de proyectos emprendedores. Identificar factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Identificar factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Comprender cómo escalar una startup para generar más impacto y recursos Identificar cómo el ecosistema de startups disrute la escena Reconocer y aprovechar del momento para emprender Analizar las cifras y ventajas del Food Tech de Europa 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Estrategias para identificar y conectar con éxito con el cliente Código abierto. Hackeando la cocina, gastronomía compartida y abierta para todos Modelos de cambio en la transformación digital, Método Lean en la gastronomía como éxito del proceso El internet de las cosas en la gastronomía La democratización de las Tecnologías de la Información. Proceso del emprendimiento, Acceso a financiación, convocatorias de incubación y aceleración. Oportunidades según: producción primaria, sector transformación, distribución y consumo La financiación, modelos y gestión Conectar con las nuevas entidades, Food techs y Food Hubs Competencias y herramientas para modelos de negocio exitosos con pocos recursos en clave sostenible 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
MODALIDAD ONLINE		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		



CE3 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los desafíos asociados		
CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas necesarias en función de las necesidades de la sostenibilidad en empresas, proyectos y servicios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría Online	35	20
Teórico práctico Online	35	20
Plantear y Resolver Problemas online	10	20
Casos prácticos tutelados	10	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo en Equipo		
Trabajo Escrito		
Resolución de Problemas		
Laboratorio de Problemas		
Docencia por Proyectos		
Trabajo de Casos		
Simulación		
Tutorías		
Trabajo en Grupo Colaborativo		
Actividades de Presentación		
Lecciones Temario Especifico		
Casos de Negocio		
Lecciones con material Multimedia		
Test de Repaso		
Test de Lección		
Realizar un Trabajo Individualmente		
Buscar referencias sobre la Disciplina		
Utilización Nuevas Tecnologías		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	25.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Resolución de Casos Prácticos	20.0	25.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0
NIVEL 2: INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA - Online		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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: Investigación en gastronomía		
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"> • 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Principios básicos de la investigación
2. Procesos de la investigación en gastronomía
3. Diseño de la investigación
4. Búsqueda de bases de datos en investigación
5. Bases de la investigación cualitativa
6. Bases de la investigación cuantitativa
7. Fuentes de información gastronomía sostenible
8. Trabajo de campo
9. Principales programas y recursos para el análisis de datos
10. Aproximación al análisis e interpretación de datos
11. Tratamiento y exposición de resultados

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD ONLINE

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría Online	40	20
Teórico práctico Online	40	20
Actividades tuteladas con Material Multimedia	10	20
Tutorías	10	20
Realizar un trabajo individualmente	33	0
Buscar referencias sobre la disciplina	17	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Seminario

Trabajo Escrito

Búsqueda de Información

Tutorías

Trabajo en Grupo Colaborativo

Actividades de Presentación

Lecciones Temario Especifico

Test de Repaso

Test de Lección

Realizar un Trabajo Individualmente

Buscar referencias sobre la Disciplina

Participación en Congresos y Jornadas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	35.0	40.0
Pruebas Orales	0.0	10.0
Pruebas con soporte Digital	0.0	25.0
Instrumentos basados en la Observación	0.0	20.0
Trabajos realizados por el Estudiante	35.0	55.0
Instrumentos de Co-Evaluación	0.0	15.0
Diario de Aprendizaje	0.0	10.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Barcelona	Personal Docente contratado por obra y servicio	46.2	58.3	41,3
Universidad de Barcelona	Profesor Titular	53.8	50	57,4
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 %
75	20	95
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa de rendimiento	85

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

La EUHT CETT-UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tiene establecido en su Sistema Integrado de Calidad y Medioambiente el seguimiento de los resultados derivados del análisis de los indicadores de cada curso académico a través de tres acciones generales:

a) Resultados de aprendizaje

El Sistema de Calidad Integrado y Medioambiente del CETT (SIQMAC) recoge la forma de proceder para el seguimiento de las titulaciones universitarias en el procedimiento PE07 "Seguimiento del Proceso de Enseñanza-Aprendizaje", a partir del cual se realiza el Informe de Seguimiento correspondiente con sus propuestas de mejora continuada y que son el primer elemento de referencia para la garantía de la consecución de estos resultados de aprendizaje.

Desde la Ordenación Académica de los Servicios de Calidad y Medioambiente del CETT se recoge toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos en cada una de las titulaciones. Dicha información se comparte con los responsables de cada una de las titulaciones a fin de proceder a su análisis en cada una de las comisiones de seguimiento contempladas en la estructura del Centro.

Los informes de seguimiento incorporan además los resultados y análisis de indicadores de cada uno de los procesos y que permiten hacer seguimiento de las diferentes titulaciones hacia aspectos académicos relevantes, tales como el rendimiento académico de los estudiantes, satisfacción de los estudiantes, planificación y gestión docente, orientación de los estudiantes, etc.

Anualmente el Comité de Calidad del CETT hace una valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes a partir de la información recogida en los informes de seguimiento correspondientes, considerando las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación, así como las acciones de mejora derivadas del seguimiento realizado.

b) Resultados de la inserción laboral

AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de las universidades catalanas gestiona, con una periodicidad de 3 años, las encuestas de inserción laboral de los graduados del sistema universitario catalán. Una vez realizada la encuesta, AQU Catalunya remite los ficheros a la Universidad con dichos datos.

La Agencia de Políticas y Calidad de la UB, a su vez, remite estos datos a la Dirección del Centro.

La Dirección del Centro analiza los datos y los remite a los Servicios de Calidad y Medioambiente del CETT a fin de que sean incorporados en los informes de seguimiento correspondientes como elementos que forman parte de la valoración global de la formación impartida.

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

En cuanto a los datos de satisfacción de los diferentes grupos de interés, el Centro a través del Servicio de Calidad y Medioambiente realiza encuestas de satisfacción de forma periódica y planificada, dirigidas a los grupos de interés concretos y los resultados son publicados y están disponibles en los Informes de Seguimiento de cada titulación.



De los resultados obtenidos en las diferentes encuestas, el responsable de cada titulación realiza un análisis de resultados que se trasladan para su debate a cada una de las Comisiones de Seguimiento de la Titulación a fin de considerar la implementación de acciones de mejora.

En esta línea cabe señalar que la propia Universidad de Barcelona ha iniciado el proceso de recogida de las opiniones de los estudiantes que han completado sus estudios de Grado a través de una encuesta. Para hacerlo, se utiliza un cuestionario consensuado con el resto de Universidades catalanas y con AQU Catalunya con el objetivo de que sea posible hacer una valoración conjunta de los resultados y establecer comparaciones, etc

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.cett.es/fitxers/campushtml/MiniWebs/121/SIAQC/MA01%20v.8%20SIQMAC0%20Manual%20SIQMAC.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2021
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Dado que esta formación no extingue ninguna otra titulación, este apartado no procede.

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
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad

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
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
			Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2. MUGS. Justificacion_V3.pdf

HASH SHA1 :4DCA62B8139A9FDFA82C54AA8A3DA66D5FABD862

Código CSV :379083603593544673813894

Ver Fichero: 2. MUGS. Justificacion_V3.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. MUGS Sistemas de información previosok.pdf

HASH SHA1 :537BE5BF5B9F69D6E2DBD00D600DD43709A84148

Código CSV :373190317152198197307445

Ver Fichero: 4.1. MUGS Sistemas de información previosok.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5_1_Planificacio_MU_GASTRONOMIA.pdf

HASH SHA1 :7BF9E1207EA35F8D4E0FB1F4B2EA2384959E6491

Código CSV :379179237475700510256189

Ver Fichero: 5_1_Planificacio_MU_GASTRONOMIA.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1. MUGS Personal Academico_V3.pdf

HASH SHA1 :7B1EAFB7399981BAAEE37E4060F75F0CEAA1508F

Código CSV :380612159544078887032708

Ver Fichero: 6.1. MUGS Personal Academico_V3.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2. MUGS Otros Recursos Humanos_V3.pdf

HASH SHA1 :F3830982F2C35588408B9BB174E6FAA621CFF50D

Código CSV :380599328459225368850082

Ver Fichero: 6.2. MUGS Otros Recursos Humanos_V3.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7_MUGS Recursos Materiales y ServiciosV5.pdf

HASH SHA1 :97342000D894A3E432DF3CE9BD87FA2AA63677F

Código CSV :379100806539700753415373

Ver Fichero: 7_MUGS Recursos Materiales y ServiciosV5.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1. MUGS justificacion Previsiones.pdf

HASH SHA1 :6CE5625281B51F90E9AD94D9FEE9162459D3E3A9

Código CSV :373336023854940447554470

Ver Fichero: 8.1. MUGS justificacion Previsiones.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1 MUGS Calendario implantacion.pdf

HASH SHA1 :303269453D86574135D83EE6D700718ABDAA31EB

Código CSV :373336772855988092861022

Ver Fichero: 10.1 MUGS Calendario implantacion.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :1_Delegació VR Ordenació Acadèmica i Qualitat per verifcaicó i modificació graus i màsters.pdf

HASH SHA1 :6D7C8C784DEC0FCEB806910E16004AAD3780A87E

Código CSV :379178449488042977738852

Ver Fichero: 1_Delegació VR Ordenació Acadèmica i Qualitat per verifcaicó i modificació graus i màsters.pdf



