DADES GENERALS

Curs acadèmic	
Tipus de curs	Màster de Formació Permanent
Nombre de crèdits	60,00 Crèdits ECTS
Matrícula	0 euros (import preu públic)
Requisits d'accés	
Modalitat	Semipresencial
Lloc d'impartició	IIDL-UV y Aulas Ajuntament de Cullera
Horari	

Direcció

Organitzador	
Col·laborador	Institut Interuniversitari de Desenvolupament Local. IIDL / International Hotel Management Gastronomy School (IHMGS)
Direcció	Joan Manuel del Alcàzar i Garrido Catedrático/a de Universidad. Departament d'Història Moderna i Contemporània. Universitat de València Adrián Ferrandis Martínez Contratado/a Doctor/a. Departament de Geografia. Universitat de València

Terminis

Preinscripció al curs	Fins a 07/10/2024
Data inici	Octubre 2024
Data fi	Juliol 2025

Més informació

Telèfon	961 603 000
E-mail	informacio@adeituv.es

PROGRAMA

Tema 1. El choque cultural de los estudiantes extranjeros en España.
Tema 2. Geografía, población y sociedad: La diversidad española: lenguas, culturas y paisajes.
Tema 3. El espacio público y el privado: la calle, la familia y el hogar. Las mujeres. Los movimientos sociales.
Tema 4. Trabajo, ocio y educación. La vida nocturna. El fútbol como elemento identitario.
Tema 5. España y la religión: Religión y cultura. Evolución de las prácticas religiosas en España. Catolicismo y diversidad religiosa.
Tema 6. Las Fiestas y la gastronomía: Las funciones de las fiestas en la modernidad. Las corridas de toros y otros espectáculos taurinos. La fiesta de las fallas. La variedad de la gastronomía española.
Tema 7. Música y cultura de masas: La música folk y los géneros musicales masivos.
Tema 8. La literatura española del siglo XX-XXI.
Tema 9. El cine español del siglo XX-XXI.

Tema 1. Estudiar el presente: cronología, problemas, retos.
Tema 2. Un mundo de bloques: Guerra Fría Global y construcción del Estado de Bienestar.
MEMORIA DE TÍTLOS PROPIS DE POSTGRAU CURS
2021/2022
21
Tema 3. Ampliando el concepto de libertad: la lucha por los derechos civiles de afroamericanos, mujeres y colectivos LGTB.
Tema 4. La emancipación de las periferias: descolonización y surgimiento del Tercer Mundo.
Tema 5. América Latina: de las nuevas dictaduras a los Nuevos Movimientos Sociales.
Tema 6. Las conquistas sociales en peligro: de la crisis de 1973 a la de 2008.
Tema 7. El fin del mundo bipolar: colapso de la URSS y nuevo orden internacional en el siglo XXI.
Tema 8. El mundo hoy: globalización, migraciones, nuevos conflictos y emergencia ambien

Tema 1. Marco Teórico y Conceptual del Desarrollo Local.
a) Globalización y el ascenso del enfoque desarrollo local del desarrollo.
Tema 2. Las bases teóricas del desarrollo local.
a) Condiciones para el Desarrollo Local.
Tema 3. La formación de redes. La importancia del Capital Social.
Tema 4. La innovación como palanca para el desarrollo local.
Tema 5. Instituciones y gobernanza para el desarrollo local.
Tema 6. La cultura empresarial como motor de desarrollo.
Tema 7. Desarrollo local y sostenibilidad.
Tema 8. La política para el desarrollo local. La planificación estratégica del desarrollo.
Tema 9. Liderazgo y toma de decisiones en el entorno local. Intervención sobre mercado de trabajo local: yacimientos de empleo, creación de empresas y acompañamiento a promotores.
Tema 10. Integración de colectivos en riesgo de exclusión.
Tema 11. Comercio y desarrollo local.

Tema 1. Valores, principios cooperativos y economía social.
Tema 2. Las instituciones de la economía social en España.
a) Entidades de la economía social española clasificadas por sectores institucionales.
Tema 3. La evolución de la economía social.
Tema 4. La economía social en las modernas economías de mercado.
a) Funciones económicas de la economía social.
Tema 5. Políticas dirigidas a la economía social.
Tema 6. Democracia, eficacia de la política económica y reforma política.
Tema 7. Los componentes de la economía social cooperativos, mutualidades, asociaciones, sociedades laborales.
Tema 8. La empresa cooperativa. Estructura socio-económica.
Tema 9. Participación y democracia en las empresas cooperativas.
Tema 10. La Economía Social y su impacto en el desarrollo local.

Tema 1. Introducción: el papel del turismo en el desarrollo económico territorial.
Tema 2. Los recursos territoriales turísticos en los procesos de planificación local.
Tema 3. El producto turístico.
Tema 4. Desarrollo local y turismo.
Tema 5. Importancia de la gestión sostenible de los recursos territoriales turísticos para el desarrollo local.

Tema 1. Base teórica del emprendimiento de la actividad turística.
Tema 2. La innovación empresarial en España.
Tema 3. Estudio integral del territorio, cómo detectar una oportunidad de negocio.
Tema 4. Los agentes que intervienen en el impulso a la creación de empresas turísticas. Acompañamiento a emprendedores.
Tema 5. Cómo diseñar y definir un modelo de negocio aplicado al turismo. Búsqueda de recursos económicos.
Tema 6. Modelos empresariales turísticos en la Comunitat Valenciana, ejemplos de buenas y malas prácticas.
Tema 7. Indicadores de éxito empresarial.
Tema 8. Los sistemas de indicadores de sostenibilidad territorial.
Tema 9: El impacto socioeconómico que genera una empresa turística en el territorio.

Tema 1. El ser humano: las cuatro dimensiones.
Tema 2. Motivación: Qué es la motivación y las teorías motivacionales
Tema 3. El trabajo en equipo: habilidades a desarrollar.
Tema 4. Comunicación y cultura empresarial.
Tema 5. La Dirección de Recursos Humanos.
Tema 6. Planificación y análisis de puestos.
Tema 7. Reclutamiento, selección de personal y orientación.
Tema 8. Formación y desarrollo de carreras profesionales.
Tema 9. Evaluación del rendimiento.
Tema 10: La retribución.

Tema 1. Introducción a la calidad en el sector turístico
Tema 2. Gestión de la calidad en el sector turístico
Tema 3. La calidad turística en España
Tema 4. La medición de la calidad del servicio turístico
Tema 5. Herramientas y estrategias para mejorar la calidad en el sector turístico

---

Tema 1. El concepto de recurso como materia prima y su conexión con lo turístico
Tema 2. Las motivaciones y necesidades de visitante: evolución del ocio, del turismo y las nuevas miradas de la sociedad actual.
Tema 3. El producto turístico: conceptualización, proceso de creación e impactos en el destino.
Tema 4. La experiencia turística como objetivo aspiracional: conceptualización, tendencias y estratégicas en destinos

Tema 5. Experiencias culturales: patrimonio material (Patrimonio de la Humanidad) e inmaterial (gastronomía)
Tema 6. Experiencias naturales (espacios naturales protegidos y actividades de riesgo)
Tema 7. Experiencias ¿off the beaten track¿: dark tourism

Tema 1.El material existente en una cocina profesional, su funcionamiento y su posterior limpieza. Las normas de seguridad e higiene que se aplican al conjunto de la zona de trabajo.
Tema 2. Práctica sobre las pre-elaboraciones de uso común aplicables a la cocina tradicional española.
Tema 3. Aprovechamiento y la correcta conservación de los alimentos.
Tema 4. Las técnicas de limpieza, evisceración, descamado, desespinado y porcionamiento del pescado y de la carne, clasificaciones y tipos.
Tema 5. Análisis de las técnicas de reutilización de géneros, su recuperación y los procesos de regeneración en preelaboraciones.
Tema 6. La manipulación de las materias primas. La elaboración de platos de carácter tradicional.

Realización de un trabajo personal del/la alumno/alumna relacionado con alguna de las materias teóricas o prácticas del Master en el que demuestre que es capaz de aplicar correctamente los conocimientos y técnicas aprendidos y presentar sus resultados de modo adecuado tanto en forma escrita como oral.
La asignatura TRABAJO FIN DE MASTER pretende:
- que los/las alumnos/as apliquen los conocimientos adquiridos y demuestren la madurez conseguida en el proceso de aprendizaje.

PROFESSORAT

Raúl Abeledo Sanchis

Profesor/a Permanente Laboral PPL. Departament d'Economia Aplicada. Universitat de València

Vicente Benlloch Aparisi

Consultor

Indira Betancourt López

Consultora

Estela de las Morenas Albert

Técnica Consultoría Turística (Mayorista de Viajes)

Joan Manuel del Alcàzar i Garrido

Catedrático/a de Universidad. Departament d'Història Moderna i Contemporània. Universitat de València

Adrián Ferrandis Martínez

Contratado/a Doctor/a. Departament de Geografia. Universitat de València

José Salvador Martínez Sansó

Técnico Agencia de Desarrollo Local

Guillermo Mateu Bartolome

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Comptabilitat. Universitat de València

Olatz Megía Segarra

0

Mar Riera Spiegelhalder

Prfesora / Consultora - Universidad Europea

José Vicente Sánchez Cabrera

Profesor/a Asociado de Universidad. Departament de Geografia. Universitat de València

Vicente Jesús Sanjuán Raimundo

Director Admisiones. International Hotel Management Gastronomy School (IHMGS)

Itziar Vañó de Urquijo

Investigadora / Consultora