

DATOS GENERALES

Curso académico	Curso 2024/2025
Tipo de curso	Máster de Formación Permanente
Número de créditos	60,00 Créditos ECTS
Matrícula	0 euros (importe precio público)
Requisitos de acceso	Alumnado internacional con estudios Universitarios oficiales en su país de origen y que provengan de la empresa International Hotel Management & Gastronomy School (IHMGs). Un requisito ineludible es la acreditación de un conocimiento de la lengua española avalado por certificado de nivel mínimo B1.
Modalidad	Semipresencial
Lugar de impartición	IIDL-UV y Aulas Ajuntament de Cullera
Horario	Lunes, Martes, Miércoles y Jueves en horario de 16h a 21h

Dirección

Organizador	
Colaborador	Institut Interuniversitari de Desenvolupament Local. IIDL / International Hotel Management Gastronomy School (IHMGs)
Dirección	Joan Manuel del Alcazar 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

Plazos

Preinscripción al curso	Hasta 07/10/2024
Fecha inicio	Octubre 2024
Fecha fin	Julio 2025

Más información

Teléfono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

PROGRAMA

Cultura y Civilización Española

- 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.

Historia Reciente de Occidente.

- 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 TÍTULOS 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 ambiental

Introducción al Desarrollo Local

- 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.

Economía Social

- 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.

Turismo y 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.

Emprendimiento en la Actividad Turística

- 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.

Organización y Dinamización de los Recursos Humanos en la Actividad Turística.

- 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.

Gestión de Sistemas de Calidad en la Actividad Turística

- 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

Turismo Experiencial

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 estrategias 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

Gastronomía Española

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.

Trabajo Final de Máster

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.

PROFESORADO

Raquel 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 Consultora Turística (Mayorista de Viajes)

Joan Manuel del Alcazar 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 Sans

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

Profesora / 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

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

Directores o Gestores de organizaciones (público/privadas) o empresas vinculadas con la actividad turística.

El objetivo principal del Máster es el de ofrecer una formación especializada y ad hoc, dirigida a fomentar el emprendedurismo y la innovación en el ámbito de la actividad turística, concienciando de la necesidad de basarse a una economía más social, un desarrollo endógeno de base local, sostenible y en pro de la mejora de la calidad de vida del conjunto de la ciudadanía.

METODOLOGÍA

El alumno debe adoptar un papel activo, autónomo y responsable en el proceso de aprendizaje, lo que implica la atención activa a las explicaciones del profesor, así como la lectura previa y posterior de los materiales seleccionados específicamente para el grupo del que forma parte. Además, deberá ser diligente en la realización de las tareas y ejercicios que se le prescriban, para lo cual deberá desarrollar la planificación correcta de los tiempos de aprendizaje. La metodología docente adecuada a las características de la materia, aconseja que las explicaciones del profesor se apoyen en el pertinente material de complementario, en el que jugarán un papel activo los medios audiovisuales. Ello facilitará la comprensión de los discursos tanto del profesor como de las fuentes históricas que necesariamente se utilizarán en las clases.

El profesor tutorizar  la experiencia formativa desde la proximidad que exige la singularidad del grupo estudiantil, y este recibir , cuando lo precise, la adecuada orientación en los aspectos relativos a la formación teórica y de contenidos de la asignatura