

2. PLANIFICACION DE LAS ENSEÑANZAS

2.1. Estructura de la enseñanza y descripción del plan de estudios

TIPO DE MATERIA		Nº créditos ECTS
Ob	Obligatorias	18
Op	Optativas	
PE	Prácticas externas (si son obligatorias)	
TFT	Trabajo Fin de Título (obligatorio en Máster)	0
CRÉDITOS TOTALES		18

5.2. Relación de módulos, materias y asignaturas del plan de estudios:

Módulos	ECTS	Materias / asignaturas	ECTS	Tipo	Semestre
Modulo A		A1 Introducción al turismo	3		1
		A2 Gestión de empresas turísticas	3		1
				
Módulo B		B1 Gestión hotelera	3		1
		B2 Turismo enogastronómico	3		2
				
Módulo C		C1 Turismo MICE	3		2
		C2 Turismos específicos	3		2
				
Módulo D		D1			
		D2			
				

5.3. Contribución de las materias al logro de las competencias del título:

Se ofrecen prácticas en empresas e instituciones con carácter optativo

5.3. Contribución de las materias al logro de las competencias del título:

MATERIAS	CB6	CB7	CB10	CG1	...	CGXMIEM	CE1	CEZ

5.4. Organización temporal de asignaturas:

PRIMER SEMESTRE (S1)			SEGUNDO SEMESTRE (S2)		
Asignatura	Tipo	ECTS	Asignatura	Tipo	ECTS
Introducción al turismo		3	Turismo enogastronómico		3
Gestión de empresas turísticas		3	Turismo MICE		3
Gestión hotelera		3	Turismos específicos		3

Evaluación continua mediante el seguimiento de los distintos módulos y las tutorías.

Evaluación continua a través de la entrega y de trabajos, resultados, etc.

Evaluación del proceso de aprendizaje mediante exámenes escritos u orales que podrán incluir pruebas tipo test, preguntas de razonamiento, preguntas cortas o resolución de casos.

Para la evaluación final de los alumnos se tendrá en cuenta el Proyecto Fin de Título. Este trabajo será valorado por una Comisión Evaluadora formada por el equipo directivo y por otros profesores del título

- Sistema de calificaciones

Se utilizará el sistema de calificaciones vigente (RD 1125/2003) artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS); 5,0-6,9: Aprobado (AP); 7,0-8,9: Notable (NT); 9,0-10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Así mismo, se seguirá la Normativa sobre el sistema de calificaciones y cálculo de la nota media y de la calificación global de los expedientes académicos de los estudiantes de la USAL (Consejo Gobierno 23/junio/2011) que actualiza el sistema de calificaciones y el cálculo de la nota media en la USAL http://campus.usal.es/~gesacad/coordinacion/normativaproce/notas_23_06_2011.pdf

Se tendrá en cuenta el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Salamanca (aprobado en Consejo de Gobierno de Diciembre de 2008 y modificado en el Consejo de Gobierno de 30 de octubre de 2009) http://campus.usal.es/~gesacad/coordinacion/normativaproce/regla_eval.pdf

5.5. Descripción detallada de las asignaturas (FICHAS de planificación)

- MODELO FICHA MATERIAS/ASIGNATURAS EN TÍTULO PROPIO

<p>MATERIA: INTRODUCCIÓN AL TURISMO Módulo al que pertenece: MÓDULO CERO Tipo: OB ECTS: 3 Semestre: Primero Lenguas en las que se imparte: Español Modalidad de enseñanza: On line</p>
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales / Transversales: CB5 / CG01, CG05, CG06 / CT1, CT2, CT3, CT4, CT5 Específicas: CE3, CE04, CE05</p>
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- - Sistematizar los elementos y factores de la actividad turística- - Capacidad para identificar la oferta y la demanda turísticas- - Capacidad para identificar las principales empresas y actividades turísticas.- - Conocer las principales fuentes de datos y técnicas para la investigación en turismo de interior- - Conocer y manejar buscadores científicos, bases de datos, metabuscadores, etc.
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS TEMÁTICOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- En esta asignatura se pretende conseguir una aproximación global a la actividad turística.- Orígenes y conceptos básicos- Oferta y demanda turística- Empresas y operadores turísticos- Los principales recursos del turismo de interior- Fuentes estadísticas y documentales <p>Recursos internos y externos en el área de turismo (repositorios, portales, etc.) Tendencias del turismo</p>
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Formas verbales de probabilidad (futuro y condicional) <p>Repaso de los usos del presente de indicativo</p> <ul style="list-style-type: none">- Futuro: futuro simple, <i>ir a</i> + infinitivo, presente con valor de futuro...- Condicional (futuro hipotético, probabilidad...)- Marcadores temporales de futuro
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)</p> <p>La asignatura no exige conocimientos específicos previos, aunque sería beneficioso tener cierta formación en turismo</p>

ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:

Asignatura 1: Introducción al turismo

Carácter: OB

ECTS: 3

Unidad temporal: Primer Semestre

Lenguas en las que se imparte: Español

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación del presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad		
Actividades introductorias		20			
Lectura de textos y análisis		40			
Ejercicios y discusiones		15			
Total Horas	75	Total horas Presenciales	Total Horas Trabajo Autónomo	75	

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Tipo test, ensayos, etc.		

MATERIA: GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS I. Parte general

Módulo al que pertenece: MÓDULO I

Tipo: OB

ECTS: 3

Semestre: Primero

Lenguas en las que se imparte: Español

Modalidad de enseñanza: On line

COMPETENCIAS:

Básicas / Generales / Transversales: CB5 / CG01, CG05, CG06 / CT1, CT2, CT3, CT4, CT5

Específicas: CE02, CE3, CE04, CE05, CE06, CE07, CE09

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

- Saber diferenciar los distintos tipos de empresas.
- Aprender los trámites obligatorios para constituir una empresa
- Analizar factores de riesgo en la creación de empresas
- Capacidad de elaborar un plan de empresa en el sector turístico
- Capacidad para desarrollar un plan de marketing
- Conocer la estructura y funcionamiento de la distribución turística
- Saber definir los objetivos comerciales de la empresa turística

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS TEMÁTICOS:

- En esta asignatura se analizan todos los aspectos relacionados con la creación de una empresa turística.
- Trámites para la constitución de una empresa
- Aspectos económico-financieros
- El plan de negocio
- Valoración de proyectos
- La empresa turística en el ámbito de la Unión Europea
- Investigación de mercados turísticos
- Introducción al marketing turístico
- Comercialización turística
- Planificación de una campaña de publicidad

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS:

- Repaso de las formas de pasado (usos reales y secundarios).
- Contrastes entre perfecto/indefinido/imperfecto
- Conectores temporales y espaciales para textos descriptivos y narrativos en pasado.
- Organizadores discursivos (textos en pasado).

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)

La asignatura no exige conocimientos específicos previos, aunque sería beneficioso tener cierta formación en turismo

ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:

Asignatura 1: GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

Carácter: OB

ECTS: 3

Unidad temporal: Primer Semestre

Lenguas en las que se imparte: Español

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias		20	
Lectura de textos y análisis		40	
Ejercicios y discusiones		15	
Total Horas	75	Total horas Presenciales	Total Horas Trabajo Autónomo 75

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Tipo test, ensayos, etc.		

<p>MATERIA: GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS II. Gestión hotelera Módulo al que pertenece: MÓDULO II Tipo: OB ECTS: 6 Semestre: Primero Lenguas en las que se imparte: Español Modalidad de enseñanza: On line</p>
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales / Transversales: CB5 / CG01, CG05, CG06 / CT1, CT2, CT3, CT4, CT5 Específicas: CE02, CE3, CE04, CE05, CE06, CE07, CE09</p>
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - - Sistematizar los elementos y factores de la actividad turística hotelera - - Capacidad para identificar las tipologías de alojamientos turísticos hoteleros - - Capacidad para identificar las principales claves de la gestión hotelera. - - Conocer las principales herramientas del marketing aplicado a la hotelería - - Conocer los canales de distribución hotelera
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS TEMÁTICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En esta asignatura se pretende conseguir una aproximación global a la gestión hotelera. <ul style="list-style-type: none"> - Alojamientos turísticos. Nuevas tendencias - Gestión económico-financiero en establecimientos hoteleros - Gestión de operaciones en los hoteles - Marketing y comercialización hotelera
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbos y estructuras sustantivas para expresar opinión y percepción sensorial. - Correspondencias y correlaciones de tiempos en estructuras V1+que+V2 - Recursos para opinar y argumentar - Organizadores discursivos: textos argumentativos. - Estructuras para expresar certeza - Estructuras causales para justificar - Algunos mecanismos del estilo indirecto
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)</p> <p>La asignatura no exige conocimientos específicos previos, aunque sería beneficioso tener cierta formación en turismo</p>
<p>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:</p> <p>Asignatura 1: GESTIÓN HOTELERA Carácter: OB ECTS: 3 Unidad temporal: Primer Semestre Lenguas en las que se imparte: Español</p>

ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa		Horas de dedicación del presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presenciali dad
Actividades introductorias				20		
Lectura de textos y análisis				40		
Ejercicios y discusiones				15		
Total Horas	75	Total horas Presenciales		Total Horas Trabajo Autónomo	75	
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación				Ponderación máxima	Ponderación mínima	
Tipo test, ensayos, etc.						

MATERIA: TURISMO ENOGASTRONÓMICO

Módulo al que pertenece: MÓDULO IV

Tipo: OB

ECTS: 3

Semestre: Segundo

Lenguas en las que se imparte: Español

Modalidad de enseñanza: On line

COMPETENCIAS:

Básicas / Generales / Transversales: CB1, CB2 CB5 / CG01, CG05, CG06 / CT1, CT2, CT3, CT4, CT5

Específicas: CE02, CE3, CE04, CE05, CE06, CE07, CE09

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

- - Sistematizar los elementos y factores de la actividad gastronómica y enológica
- - Conocer los pilares de la restauración y las tendencias gastronómicas
- - Conocer los principales productos enogastronómicos y sus mercados
- - Conocer las técnicas de maridaje entre gastronomía y vinos
- - Conocer las marcas de garantía de productos agroalimentarios
- - Identificar rutas del vino

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS TEMÁTICOS:

- En esta asignatura se pretende conseguir una aproximación global al turismo gastronómico y del vino:
 - El sector de la restauración. Modelos de negocio
 - Tendencias gastronómicas internacionales
 - Compras y proveedores
 - Comercialización de productos enogastronómicos
 - Enoturismo y rutas del vino
 - Introducción a la cata maridaje
 - Marketing de productos enogastronómicos

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS:

- Recursos para dar órdenes, hacer propuestas, hacer peticiones, dar consejos y expresar deseos: imperativo, *se* impersonal, oraciones sustantivas, estructuras interrogativas,
- *ojalá/qué/quién* +subjuntivo.

Recursos para aceptar o rechazar una propuesta u ofrecimiento: *¡por supuesto!*, *¡no faltaba más!*, *¡ni hablar!*, *¡de ninguna manera!*...

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)

La asignatura no exige conocimientos específicos previos, aunque sería beneficioso tener cierta

formación en gastronomía y enología						
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:						
Asignatura 1: TURISMO ENOGASTRONÓMICO						
Carácter: OB						
ECTS: 3						
Unidad temporal: Segundo Semestre						
Lenguas en las que se imparte: Español						
ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa		Horas de dedicación del presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias				20		
Lectura de textos y análisis				40		
Ejercicios y discusiones				15		
Total Horas	75	Total horas Presenciales		Total Horas Trabajo Autónomo	75	
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación				Ponderación máxima	Ponderación mínima	
Tipo test, ensayos, etc.						

MATERIA: TURISMO MICE
Módulo al que pertenece: MÓDULO V
Tipo: OB
ECTS: 3
Semestre: Segundo
Lenguas en las que se imparte: Español
Modalidad de enseñanza: On line

COMPETENCIAS:

Básicas / Generales / Transversales: CB1, CB2 CB5 / CG01, CG05, CG06 / CT1, CT2, CT3, CT4, CT5
Específicas: CE02, CE3, CE04, CE05, CE06, CE07, CE09

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

- Sistematizar los elementos y factores de la actividad del turismo de congresos
- Capacidad para identificar las principales elementos y operadores del turismo de congresos.
- Conocer la labor del OPC
- Saber presentar una candidatura para un congreso
- **Conocer el cronograma** de la planificación operativa de un congreso
- Adquirir las habilidades para planificar eventos y reuniones

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS TEMÁTICOS:

En esta asignatura se pretende conseguir una aproximación global a la gestión del turismo MICE:

- Antecedentes y evolución del turismo de congresos
- El mercado MICE
- Los actores del mercado de congresos
- Las empresas OPC
- Sedes e infraestructuras de congresos y reuniones
- Los Convention Bureau
- Presentación de candidaturas
- Comités del congreso
- Planificación operativa

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS:

- Verbo *gustar* y afines con infinitivo y subjuntivo.
- Estructuras sustantivas para expresar sentimientos
- Recursos para expresar juicios de valor (estructuras sustantivas)

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)

La asignatura no exige conocimientos específicos previos, aunque sería beneficioso tener cierta formación en turismo

ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:

Asignatura 1: TURISMO MICE

Carácter: OB

ECTS: 3

Unidad temporal: Segundo Semestre

Lenguas en las que se imparte: Español

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias		20	
Lectura de textos y análisis		40	
Ejercicios y discusiones		15	
Total Horas	75	Total horas Presenciales	Total Horas Trabajo Autónomo 75

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Tipo test, ensayos, etc.		

MATERIA: TURISMOS ESPECIFICIOS

Módulo al que pertenece: MÓDULO VI

Tipo: OB

ECTS: 3

Semestre: Segundo

Lenguas en las que se imparte: Español

Modalidad de enseñanza: On line

COMPETENCIAS:

Básicas / Generales / Transversales: CB1, CB2 CB5 / CG01, CG05, CG06 / CT1, CT2, CT3, CT4, CT5

Específicas: CE02, CE3, CE04, CE05, CE06, CE07, CE09

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

- Conocer los rasgos esenciales del turismo idiomático
- Conocer los rasgos básicos del turismo cultural
- Conocer los rasgos básicos del turismo rural
- Conocer los rasgos básicos del turismo de salud
- Conocer los rasgos básicos del turismo accesible

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:

En esta asignatura se pretende conseguir una aproximación global a determinadas tipologías de turismo, como las que se relacionan a continuación:

- Turismo idiomático
- Rutas literarias
- Turismo rural y de naturaleza
- Turismo activo y de aventura
- Turismo de salud
- Turismo religioso
- Turismo accesible

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS:

- Estructuras condicionales con indicativo y subjuntivo.
- Valores de los principales nexos condicionales

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)

La asignatura no exige conocimientos específicos previos, aunque sería beneficioso tener cierta formación en turismo

ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:						
Asignatura 1: TURISMOS ESPECÍFICOS						
Carácter: OB						
ECTS: 3						
Unidad temporal: Segundo Semestre						
Lenguas en las que se imparte: Español						
ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa		Horas de dedicación del presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias				20		
Lectura de textos y análisis				40		
Ejercicios y discusiones				15		
Total Horas	75	Total horas Presenciales		Total Horas Trabajo Autónomo	75	
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación				Ponderación máxima	Ponderación mínima	
Tipo test, ensayos, etc.						

<p>MATERIA: PRÁCTICAS EN EMPRESA (VOLUNTARIO)</p> <p>Módulo al que pertenece: Módulo VII</p> <p>Tipo:</p> <p>ECTS: 0</p> <p>Semestre: S2</p> <p>Lenguas en las que se imparte: Español</p> <p>Modalidad de enseñanza: on line</p>
<p>- COMPETENCIAS:</p> <p>Básicas / Generales / Transversales: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5 / CG01, CG3, CG05, CG10 / CT1, CT2, CT3</p> <p>Específicas: CE1, CE1, CE3, CE4, CE5, CE6</p>
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:</p> <p>Las practicas permite al alumno llevar al mundo laboral los conocimientos adquiridos en la formación online tanto en la parte de hotelería y restauración como en los conocimientos de español como lengua extranjera aplicados al mundo del turismo.</p>
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:</p>

- A pesar de la orientación voluntaria de este módulo de practicas, se considera una actividad fundamental en la formación del postgrado de los alumnos, dado que incluye para el alumno la realización formal de lo aprendido.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)

- La realización de las practicas obliga al cumplimiento previo de los módulos en línea.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas dedicación presencial estudiante	de del	Horas trabajo personal estudiante.	de del	Porcentaje de presencialidad
Prácticas			100		100
Tutorías on line			2		
Otras actividades en clase			8		
			Total		
Total Horas	100	Total horas Presenciales	100	Horas Trabajo Autónomo	0

SISTEMAS DE EVALUACION

- Prueba de evaluación
- Ponderación máxima
- Ponderación mínima

- Memoria					-	-
- Defensa oral de la memoria					-	-