

**MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE
VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES
MÁSTER UNIVERSITARIO EN
DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL
TURISMO INTERIOR Y DE SALUD**

Universida_deVigo

1 Descripción del título

1.1 Datos básicos

1.1.1 Descripción General

Nivel Académico	Máster
Denominación del título (Castellano)	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud
Título conjunto	No
Rama de conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas
Código ISCED	812
Código ISCED secundario	34
Habilita para profesión regulada (Orden CIN/352/2009)	NO
Profesión Regulada	NO

1.1.2 Especialidades

Mención o Especialidad #01

Denominación	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud
Créditos	60

1.2 Distribución de créditos

Créditos formación básica	0
Créditos Obligatorios	45
Créditos Optativos	0
Prácticas externas	9
Créditos trabajo fin de grado o máster	6
Créditos ECTS	60

1.3 Universidades y Centros

Solicitante	Universidad de Vigo
Participantes	

1.3.1 Centros en los que se imparte

Modalidad de Enseñanza	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input checked="" type="checkbox"/> No presencial <input checked="" type="checkbox"/> A distancia
------------------------	--

Plazas de nuevo ingreso ofertadas

Plazas en el primer año de implantación	40 (10 modalidad presencial, 10 semipresencial y 20 modalidad a distancia)
---	--

ECTS de matrícula necesarios según curso y tipo de matrícula:

	Tiempo completo		Tiempo parcial	
	ECTS matrícula mínima	ECTS matrícula máxima	ECTS matrícula mínima	ECTS matrícula máxima
1er año	60	60	18	47
Resto años	48	78	18	47

Normas de permanencia:

https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2017/20170630/AnuncioU500-210617-0001_es.html

Lenguas en las que se imparte

Lengua 01	Español
-----------	---------

2 Justificación

2.1 Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo

La Titulación ya está implantada desde el curso 20011-2012 (si bien, es consecuencia de la transformación del Máster Oficial Interuniversitario en Dirección y Planificación del Turismo, implantado en el curso 2006-2007, actualmente extinguido); **además el 15/09/2017 el Consejo de Universidades renovó su Acreditación, y figura en el Ranking Shanghai Jiao Tong y en el Ranking the Times entre las 400 mejores Másters (<http://www.universia.es/estudios/universidade-vigo/master-universitario-direccion-planificacion-turismo-interior-salud/st/171004>)**. A lo largo de estos años se ha formado a estudiantes para su incorporación al mercado laboral, y a otros que ya lo estaban, pero deseaban tener estudios especializados o realizar posteriormente un doctorado en Turismo. La Titulación ha aportado y está aportando a la sociedad recursos humanos especializados en turismo interior y de salud, que han impulsado el desarrollo del sector turístico tanto desde el ámbito privado o empresarial como del público. Así, los egresados están gestionando Consorcios de Turismo (como por ejemplo el de la Ribeira Sacra), grupos empresariales como OCA Hotels, Paradores de Turismo, gerencias de destinos turísticos como el de A Coruña, servicios turísticos de la Agencia de Turismo de Galicia (Xunta de Galicia),.....

La modificación de la memoria (incorporación de la modalidad virtual) se plantea por la necesidad de darle acceso a profesionales del Sector Turístico o de otros sectores relacionados a nivel nacional e internacional, o de profesores/titulados de universidades extranjeras, fundamentalmente de Iberoamérica que quieren especializarse y posteriormente realizar un doctorado en turismo (para el curso académico 2019-2020, está previsto la implantación del Doctorado Interuniversitario en Turismo en el que participan 12 Universidades españolas entre ellas la Universidad de Vigo- actualmente con informe favorable de acreditación, **véase anexo**).

No se modifica el plan de estudios, que a nuestro entender contribuye a desarrollar las líneas y objetivos estratégicos de la Estrategia de Turismo de Galicia 2020, que se alinea con los objetivos del Plan Estratégico de Galicia 2015-2020 y con la estrategia de acción del Instituto de Turismo de España-Turespaña, organismo adscrito al Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital, que con la meta de contribuir al aprovechamiento del gran potencial generador de bienestar social que el turismo presenta y por ello, tomando siempre en consideración la sostenibilidad económica, social y medio ambiental de los destinos turísticos de España, pretende contribuir a la creación de valor para el sector turístico.

El interés académico del título se deriva de la necesidad que tienen empresas turísticas e instituciones vinculadas con Turismo de disponer de personal altamente cualificado en la gestión pública y privada en el campo del turismo, con capacidad para aprovechar los recursos turísticos, especialmente los de interior y de salud, crear nuevos productos, facilitar su comercialización, promocionar los destinos turísticos, elaborar planes de desarrollo turísticos en zonas deprimidas, fijar población principalmente en zonas rurales,... Instituciones como la Agencia de Turismo de Galicia, el Instituto de Estudios Turísticos de España, Clúster de Turismo de Galicia, Clúster Español de Turismo de Salud, INORDE (Instituto Ourense de Desarrollo Económico), los Patronatos de Turismo, los Consorcios de Turismo, la Agrupación Empresarial Innovadora Termal de Galicia, la Asociación Gallega de Balnearios, Asociación Española de Centros de Talasoterapia, Asociación Nacional de Establecimientos Termales, Observatorio Nacional de Termalismo, Asociaciones de Turismo Rural, ..., y empresas que desarrollan su actividad en el ámbito turístico necesitan recursos humanos con conocimiento turístico y capacitados para la dirección y la planificación a los efectos de generar riqueza, empleo y bienestar en los destinos turísticos.

También Por esa necesidad de profesionales especializados en la gestión de recursos y productos turísticos de las zonas de interior (que en general tienen una problemática mayor de atracción y desarrollo, comparándolo fundamentalmente con las zonas de costa, por el turismo de sol y playa), y la riqueza termal que tiene España en general y Galicia en particular, así como los miles de kilómetros de costa que permitirían la construcción de centros de talasoterapia; y los spas como establecimientos incluidos en el Turismo de Salud se propone ampliar la oferta formativa del Máster añadiendo la modalidad virtual.

Finalmente, las relaciones internacionales establecidas con otras universidades extranjeras han supuesto intercambio de experiencias formativas, atracción de estudiantes y de profesores que quieren realizar estancias en el Centro docente (Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo).

2.2 Referentes externos a la Universidad

El Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud, por las temáticas desarrolladas coopera directamente con: la Red Intur (que integra a 29 Universidades españolas que ofertan Másteres Oficiales de Turismo), Termatalia (Feria Internacional de Termalismo, con gran proyección especialmente en Iberoamérica), Agencia de Turismo de Galicia, Instituto Ourense de Desarrollo Económico, Cluster de Turismo de Galicia, Asociación de Balnearios de Galicia, ...; con el objeto de generar oportunidades para el desarrollo sostenible económico y social de nuestra Comunidad Autónoma, tanto a nivel de iniciativas generadoras de riqueza como acciones impulsadas por las administraciones públicas, formación de personal especializado, proyectos internacionales de cooperación conjunta entre administraciones públicas y privadas y diferentes países y regiones, fijación de población y recuperación de zonas en declive.

2.3 Descripción de los procedimientos de consulta utilizados para la elaboración del plan de estudios

La modificación de la memoria de la Titulación no contempla el plan de estudios, puesto que consideramos que el actual plan cumple los objetivos formativos de la especialización que demanda el mercado laboral. Se incorpora la modalidad virtual para darle acceso a profesionales del Sector Turístico o de otros sectores relacionados a nivel nacional e internacional, y profesores/titulados de universidades extranjeras, fundamentalmente de Iberoamérica que quieren especializarse y posteriormente realizar un doctorado en turismo.

3 Competencias

La finalidad del título es la adquisición por parte del estudiante de una formación avanzada, de carácter especializado y multidisciplinar, orientada a la especialización académica o profesional y a promover la iniciación en tareas investigadoras. Las competencias generales y específicas se definen teniendo en cuenta los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3.5 del R.D.1393/2007 de 29 de octubre (modificado por el RD 861/2010)

3.1 Competencias básicas, generales, transversales y específicas

3.1.1 Competencias básicas

Relación de competencias básicas que el alumnado debe adquirir durante sus estudios (establecidas por el RD 861/2010)	
Competencia Básica 6 (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.
Competencia Básica 7 (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.
Competencia Básica 8 (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.
Competencia Básica 9 (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.
Competencia Básica 10 (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.

3.1.2 Competencias generales

Relación de competencias generales que el alumnado debe adquirir durante sus estudios.	
Competencia General 1 (CG1):	Analizar y relacionar la dimensión y el carácter dinámico del Turismo y su incidencia en la Gestión y Dirección.
Competencia General 2 (CG2):	Predecir los potenciales turísticos de un territorio
Competencia General 3 (CG3):	Utilizar métodos de gestión empresarial que conduzcan a la innovación y desarrollo del negocio.
Competencia General 4 (CG4):	Definir prioridades en la consecución de objetivos
Competencia General 5 (CG5):	Hipotetizar las nuevas situaciones
Competencia General 6 (CG6):	Aconsejar estrategias y resolver problemas
Competencia General 7 (CG7):	Planear en un contexto de responsabilidad social

Competencia General 8 (CG8):	Inferir y valorar con espíritu crítico los resultados obtenidos
Competencia General 9 (CG9):	Aplicar las técnicas de promoción y de marketing de servicios
Competencia General 10 (CG10):	Negociar: Llegar a acuerdos
Competencia General 11 (CG11):	Organizar y liderar equipos
Competencia General 12 (CG12):	Definir las competencias y habilidades a nivel individual, grupal y organizativo
Competencia General 13 (CG13):	Promover el conocimiento y desarrollar instrumentos y procedimientos que sean sensibles al reconocimiento de las diferencias entre mujeres y hombres, procedencia y funcionalidad, al tiempo que potencien el enriquecimiento humano de los equipos y de las personas sin diferenciar en cuanto a género, oportunidades y accesibilidad para todos, incluyendo los valores democráticos de la sociedad europea actual, el fomento de la cultura de la paz y la protección medioambiental.

3.2 Competencias transversales

Relación de competencias transversales que el alumnado debe adquirir durante sus estudios.	
Competencia Transversal 1 (CT1):	Capacidad para comprender el significado y aplicación de la perspectiva de género en los distintos ámbitos de conocimiento y en la práctica profesional con el objetivo de alcanzar una sociedad más justa e igualitaria.
Competencia Transversal 2 (CT2):	Capacidad para comunicarse por escrito y oralmente.
Competencia Transversal 3 (CT3):	Sostenibilidad y compromiso ambiental. Uso equitativo, responsable y eficiente de los recursos.

3.3 Competencias específicas

Relación de competencias específicas que el alumnado debe adquirir durante sus estudios.			
Competencia (CE1):	Específica	1	Aplicar instrumentos de planificación.
Competencia (CE2):	Específica	2	Analizar críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas
Competencia (CE3):	Específica	3	Aplicar sistemas de calidad y gestión medioambiental, económica y social
Competencia (CE4):	Específica	4	Explicar el marco legal que regula las actividades turísticas
Competencia (CE5):	Específica	5	Diferenciar la importancia de las redes en las que la organización se encuentra inmersa y usarlas para posicionarse frente a otras organizaciones
Competencia (CE6):	Específica	6	Describir las áreas de gestión de la administración pública turística

Competencia (CE7):	Específica	7	Listar las competencias y funciones de las diferentes áreas de gestión
Competencia (CE8):	Específica	8	Definir las nuevas tendencias en la creación de productos turísticos
Competencia (CE9):	Específica	9	Describir las políticas públicas que afectan al destino
Competencia (CE10):	Específica	10	Citar las técnicas de dirección empresarial
Competencia (CE11):	Específica	11	Definir las tendencias y la dinámica de los mercados turísticos
Competencia (CE12):	Específica	12	Dirigir, organizar y gestionar medioambientalmente los distintos tipos de entidades turísticas, así como de sus diferentes departamentos (financiero, comercial, personal, ...).
Competencia (CE13):	Específica	13	Gestionar el territorio turístico con criterios sostenibles
Competencia (CE14):	Específica	14	Decidir sobre la aplicación de las nuevas tecnologías
Competencia (CE15):	Específica	15	Diagnosticar necesidades y oportunidades e identificar las potencialidades y amenazas del destino.
Competencia (CE16):	Específica	16	Diseñar productos y priorizar proyectos turísticos
Competencia (CE17):	Específica	17	Explicar el destino turístico como sistema.
Competencia (CE18):	Específica	18	Valorar sistemas de control de la evolución de la actividad turística
Competencia (CE19):	Específica	19	Aplicar técnicas de recogida y análisis de datos
Competencia (CE20):	Específica	20	Relacionar agentes implicados en el desarrollo del producto turístico
Competencia (CE21):	Específica	21	Construir la imagen de la organización

4 Acceso y admisión estudiantes

4.1 Sistemas de información previo

La **Universidad de Vigo** ofrece información y orientación al alumnado en su página web dentro de los siguientes apartados: Estudios y Titulaciones, Centros, Administración y Servicios y Biblioteca.

Además, la Universidad de Vigo pone a disposición de los futuros alumnos los siguientes documentos:

- *Guía Rápida del Estudiante*: Se pone a disposición del alumnado de nuevo ingreso la información orientativa que facilita el conocimiento de la institución. En ella se incluye: información general sobre el sistema universitario, estudios oficiales, calendario escolar, programas de movilidad, becas y ayudas al estudio, oferta académica, transporte a los Campus Universitarios, alojamiento, etc. También incluye un apartado específico para el alumnado de nuevo ingreso en el que se le orienta sobre su proceso de matriculación.
- *Guía del estudiante extranjero*: Con información práctica para los estudiantes extranjeros que deseen cursar estudios en la Universidad de Vigo en el marco de un programa de intercambio o de un convenio de cooperación internacional, o bien como estudiantes visitantes extranjeros, durante un cuatrimestre o un curso académico completo
(http://www.uvigo.es/uvigo_es/administracion/ori/estranxeiros/guia/index.html)
- Otras publicaciones centradas en aspectos propios de la vida universitaria como el empleo, la movilidad, las actividades de extensión cultural, etc. enfocadas para que el alumno se familiarice con la experiencia universitaria.

También se articulan las siguientes líneas de acción en lo referente a los sistemas de información previa a la matrícula:

- Organización y desarrollo de las visitas guiadas a los Campus de la Universidad de Vigo, con la finalidad de dar a conocer in situ las instalaciones que la Universidad de Vigo pone a disposición de los alumnos.
- Participación en las ferias educativas: Organizadas en ámbitos autonómico, nacional e internacional, que están destinadas a dar a conocer al alumnado la oferta educativa y de servicios de la Universidad de Vigo.
- Campañas de divulgación de la Universidad de Vigo orientadas a los potenciales estudiantes.

Los futuros alumnos pueden obtener información detallada del Máster y/o del proceso de preinscripción y matrícula por los siguientes medios:

1. **Página Web del Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud**: En la web del Máster se encuentra toda la información necesaria, tanto para estudiantes que deseen acceder al Máster como para los que ya están matriculados. En ella se encuentran las condiciones de acceso y admisión, información sobre la preinscripción y matrícula, calendario escolar, horario, perfil de ingreso, plan de estudios, guías docentes, plan de acción tutorial, becas y ayudas, acceso al aula virtual, novedades, etc. (<http://www.masterturismoourense.es/> ; <http://masterturismoconecta.com/es/>).
2. **Página web del Centro**: En la web del centro está disponible información, común a todas las titulaciones, sobre las normativas de la Facultad, los órganos de gobierno, los espacios, calendario de ocupación de las aulas informáticas, el plan de autoprotección, impresos de interés, calendario escolar, horario de tutorías de los docentes, localización de despachos, teléfonos y correos electrónico, etc. También existe un enlace a la web del Máster (<http://fcetou.uvigo.es/index.php/es/>)
3. **Página web de la Universidad de Vigo** (<https://www.uvigo.gal/>). En el apartado “Estudios de Mestrado” figura la oferta por curso académico de los Másteres de la Universidad de Vigo. La información del Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud se encuentra en el siguiente enlace: <https://www.uvigo.gal/estudar/que-estudar/mestrados/master-universitario-direccion-planificacion-turismo-interior-saude-o04m097v01>. Además, el enlace <https://novo.uvigo.gal/sites/uvigo.gal/files/contents/paragraph-file/2018-06/Gu%C3%ADa%20preinscripci%C3%B3n.CASTEL%C3%81N.pdf> proporciona información resumida orientada al nuevo alumnado en relación al procedimiento administrativo de preinscripción y matrícula en estudios de máster para el curso académico correspondiente.

Asimismo, existe un plan de acogida del propio Máster basado en los siguientes puntos:

- *Una sesión informativa especial* a cargo del Coordinador del Máster, el primer día del curso en la que se explican los detalles del funcionamiento de la Facultad (aulas de informática, préstamo bibliotecario, salas de estudio...) y las orientaciones generales sobre el plan de estudios: normas de permanencia, exámenes, consejos sobre matrícula, convocatorias, ...
- *Personal administrativo con funciones de información a estudiantes*: Responsable de la Unidad Administrativa de Apoyo al Centro, Secretaría del Decanato, Conserjes, Personal de Biblioteca.
- Cada año se entrega a todos los estudiantes del Máster una Guía del Curso, en la que se incluye información pormenorizada sobre la Facultad (Biblioteca, Aulas de Docencia, Aulas de Informática, Departamentos, Profesorado...), Normativa Académica (Reglamento Interno, Junta de Facultad y Comisiones, Reclamaciones, uso de instalaciones...), ...
- Envío de mail informativo a los/as alumnos/as de las modalidades semipresencial y a distancia con una carta de presentación y guía de funcionamiento del Máster.

Perfil de ingreso recomendado

- Dirigido preferentemente a egresados de Diplomaturas, Licenciaturas o Grados relacionados con Turismo.
- Resto de titulaciones universitarias.

4.2 Requisitos de acceso y criterios de admisión.

4.2.1 Acceso

Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será 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.

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 aquéllos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no 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.

El requisito principal es tener una titulación universitaria (diplomatura, licenciatura o grado), reservándose el 80% de las plazas para los titulados en turismo. En el caso de la modalidad no presencial-virtual, tendrán preferencia aquellos estudiantes que están trabajando y acrediten tal situación.

Para todas las modalidades del Máster, en la selección, se valora: el expediente académico, experiencia profesional y otros méritos.

Una vez recibidas en la Secretaría del Centro (Facultad de CC. Empresariales y Turismo) las preinscripciones, la Comisión Académica del Máster (CAM) se reunirá y evaluará las mismas, elaborando un listado provisional de admitidos y excluidos. Finalizado el plazo de reclamaciones, ésta se reunirá de nuevo elaborando la lista definitiva de admitidos y excluidos; para la posterior matrícula.

4.2.2 Admisión

La Universidad de Vigo establece un período de preinscripción para Másteres que garantiza un acceso justo en el caso de que los solicitantes superen el número de plazas disponibles. Los solicitantes deberán presentar en secretaría de Másteres del Campus de Ourense:

- Copia del DNI/pasaporte
- Copia del título universitario
- Copia del expediente académico
- Curriculum vitae
- Hoja de preinscripción firmada

Los alumnos de fuera del EEES deberán entregar copia del título universitario y expediente con apostilla de la Haya además de cubrir el impreso de equivalencia de título.

En el caso de que el número de solicitudes supere al de plazas ofertadas, la CAM valorará los curriculums junto a la nota media del expediente académico, elaborando una lista de admitidos por orden de valoración.

4.3 Apoyo a estudiantes

La Universidad de Vigo cuenta con los siguientes servicios que facilitan el apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados (<https://www.uvigo.gal/estudar/asesoramoste>).

1) SIE. Sección de información al estudiante cuyo objetivo es ofrecerle una información clara y completa de todo lo concerniente a la vida universitaria.

2) Atención a la diversidad. Para que todas las personas puedan desenvolver su vida universitaria de forma plena la Universidad de Vigo pone en marcha medidas a través de su Unidad de Atención a la Diversidad (<https://www.uvigo.gal/campus/atencion-diversidade>).

3) Gabinete Psicopedagógico a disposición de los estudiantes para orientarles y asistirles tanto en cuestiones académicas como en otras de índole personal. Se pretenden los siguientes objetivos:

- Asesorar a los estudiantes en la planificación y desarrollo de su trayectoria académica y profesional.
- Adecuar y optimizar las decisiones académicas, maximizando la variedad de las posibilidades de las salidas profesionales.
- Incrementar los niveles de autoestima y de motivación personal y profesional.
- Mejorar los hábitos de estudio, la organización de los trabajos y aprender distintas técnicas de estudio para conseguir un mayor éxito al ancho de la carrera.

4) ORI. La Oficina de Relaciones Internacionales gestiona la movilidad de la comunidad universitaria (<https://www.uvigo.gal/estudar/mobilidade>).

5) Empleabilidad. La Universidad de Vigo es una institución orientada a la empleabilidad y trabaja con el objetivo de facilitar a las personas egresadas afrontar el futuro profesional con garantías de éxito (<https://www.uvigo.gal/estudar/empleabilidade>).

Otras líneas de acción que apoyan a los estudiantes matriculados son:

6) Jornadas informativas para alumnado de nuevo ingreso.

7) Plan de Acción Tutorial (P.A.T): La Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo dispone de un documento-marco que tiene como finalidad dar respuesta a las exigencias impuestas por el EEES y constituyendo una evidencia dentro del Sistema de Garantía de Calidad del Centro. La información se encuentra disponible en el siguiente enlace <http://fcetou.uvigo.es/index.php/es/normativas/plan-de-accion-tutorial-norm>

4.4 Sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos

RECONOCIMIENTO DE ACTIVIDADES CULTURALES, DEPORTIVAS, DE REPRESENTACIÓN ESTUDIANTIL, SOLIDARIAS Y DE COOPERACIÓN

El RD 1393/2007 (texto consolidado de 3 de junio de 2016) en su artículo 12.8 establece que el estudiantado podrá obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. Por esto, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Vigo aprobó en su sesión de 10/10/2016 el “Reglamento de reconocimiento de créditos por realizar actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación”, que se refiere a los reconocimientos por este tipo de actividades.

http://extension.uvigo.es/opencms/export/sites/extension/extension_gl/documentos/validacion_creditos/NOV_REGULAMENTO_CRxDITOS.pdf

Los puntos más importantes que afectan al máster son:

- La Universidad de Vigo transferirá al expediente académico de sus estudiantes previa solicitud de los interesados, todos los créditos obtenidos en las enseñanzas oficiales cursados en ésta o cualquier otra universidad del EESS.

- Cada titulación podrá establecer los criterios específicos adecuados a cada una y que serán recogidos en una resolución rectoral. Estos criterios serán públicos y vincularán a las resoluciones rectorales que se adopten.

- El reconocimiento de créditos en los estudios universitarios de máster oficiales deberán respetar las siguientes reglas:

1. Serán competencias reconocibles por materias, módulos y complementos formativos del programa de los estudios de máster, cualquier estudio universitario, con perfil académico o profesional, coincidente con las competencias y conocimientos que se impartan en el máster así determinado mediante resolución rectoral, de conformidad con los órganos académicos de estos estudios.
2. Los módulos, materias y complementos de formación reconocidos por resolución rectoral se considerarán superados a todos los efectos y figurarán en el expediente del alumnado.
3. Sólo se podrán reconocer estudios correspondientes a los segundos ciclos de enseñanzas que conduzcan a las titulaciones de Licenciado, Ingeniero o Arquitecto.

- La unidad de reconocimiento será el crédito.

- Cada Centro/Titulación podrá establecer tablas de equivalencia entre estudios cursados en otras universidades y aquellos que se le puedan reconocer en la propia universidad. En estas tablas se especificarán los créditos que se reconocen y, de ser el caso, las asignaturas y módulos equivalentes o partes de asignaturas o módulos y los requisitos necesarios para establecer su superación completa.

- Igualmente se establecerán tablas de equivalencia entre las titulaciones anteriores al Real Decreto 1393/2007, del 29 de octubre, y las titulaciones adaptadas a esta normativa.

Para titulaciones fuera del EESS, se estudiará caso a caso el reconocimiento de créditos.

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS CURSADOS POR ACREDITACIÓN EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL.

Mínimo: 9

Máximo: 9

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen

el plan de estudios (9 ECTS). 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 reconocimientos en su totalidad¹ siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.

¹ Excepto el TFM

5 Planificación de las enseñanzas

5.1 Descripción del plan de estudios

5.1.1 Objetivos generales y específicos del título

Objetivos generales del título.

- OG1.- Adquirir una formación avanzada, especializada y multidisciplinar, orientada a la especialización profesional en la dirección y planificación del turismo de interior y de salud.
- OG2.- Capacitar para dar respuesta a las exigencias de sostenibilidad, diversidad y calidad de los mercados turísticos de interior y de salud.
- OG3.- Preparar para la toma de decisiones en puestos de alta responsabilidad en empresas que ofertan productos turísticos en zonas de interior, balnearios, centros de talasoterapia y spas, e instituciones de turismo.
- OG4.- Facilitar la incorporación de soluciones tecnológicas en la gestión de establecimientos, actividades y destinos en el ámbito del turismo de interior y de salud.

Objetivos específicos del título.

- OE1.- Capacitar a los estudiantes tanto para la gestión de organismos turísticos, como para el diseño de nuevos productos/paquetes turísticos de turismo de salud o para la planificación de proyectos de desarrollo turístico de territorios de interior, con su posterior aplicación y puesta en marcha.
- OE2.- Favorecer el contacto directo con el sector turístico cuya oferta es de interior y de salud.
- OE3.- Ofrecer una visión integradora de los distintos subsistemas que configuran el sistema organización/empresa en el sector turístico de destinos de interior y de salud.
- OE4.- Conocer y comprender la evolución del turismo de interior y de salud.
- OE5.- Incentivar el aprendizaje y conocimiento como claves que enriquecen la creatividad de la actividad empresarial y ayudan a detectar nuevas oportunidades en los mercados turísticos de interior y de salud.
- OE6.- Dotar de conocimientos y habilidades para la gestión y planificación turística en mercados de interior y de salud, tanto desde la perspectiva funcional, como territorial, medioambiental y cultural.
- OE7.- Capacitar para articular el proceso de gestión turística de una correcta ordenación del territorio y del desarrollo socio-económico de destinos de interior y de salud.
- OE8.- Estimular la innovación y el desarrollo de nuevos productos turísticos de salud y de zonas de interior.
- OE8.- Especializarse en la dirección y planificación del turismo de interior.
- OE9.- Especializarse en la dirección y planificación del turismo de salud.
- OE10.- Transmitir los conocimientos más recientes y las mejores prácticas en las áreas de gestión y desarrollo de los balnearios, centros de talasoterapia, spas, casas rurales y cualquier otra empresa cuya oferta turística sea en zonas de interior.

5.1.2 Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia. Esquema general del plan de estudios

Tipo de materia/asignatura	Créditos a cursar	Créditos ofertados
Formación básica	0	0
Obligatorias	45	45
Optativas	0	0
Prácticas externas (si son OB)	9	9
Trabajo fin de Master	6	6
Total	60	60

5.1.3 Explicación general de la planificación del plan de estudios

El Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud, contará con la siguiente estructura, estando todas las materias dentro de la rama de conocimiento de las ciencias sociales y jurídicas:

→ Dos cuatrimestres de 30 créditos ECTS cada uno, con las siguientes materias:

- Un primer cuatrimestre compuesto por 5 materias de 6 créditos ECTS, de los siguientes módulos:

Módulo I: Gestión turística y diseño de productos.

-Materia 1: Gestión de las organizaciones turísticas (6 créditos ECTS).

-Materia 2: Diseño, comercialización y promoción de productos turísticos (6 créditos ECTS).

Módulo II: Planificación de destinos.

-Materia 3: Planificación de destinos turísticos y desarrollo sostenible (6 créditos ECTS).

Módulo III: Técnicas de investigación y nuevas tecnologías.

-Materia 4: Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo (6 créditos ECTS).

Módulo IV: Turismo Interior y de Salud

-Materia 5: Turismo Interior y Rural (6 créditos ECTS).

- Un segundo cuatrimestre compuesto por 2 materias, más las prácticas externas y el trabajo fin de master:

Módulo IV: Turismo Interior y de Salud.

- Materia 6: Turismo Termal y de Salud (9 créditos ECTS).
- Materia 7: Turismo de Naturaleza y Ecoturismo (6 créditos ECTS) ...

Prácticas externas (9 créditos ECTS).

Trabajo fin de master (6 créditos ECTS).

→ Para la obtención del título es imprescindible cursar los 60 créditos, los cuales otorgarán al estudiante los conocimientos y habilidades necesarias para convertirlo en un profesional del sector turístico, objetivo primordial del master. Para poder alcanzar tanto las competencias generales como las específicas, es indispensable cursar y superar exitosamente las 7 materias propuestas más las prácticas externas y el trabajo fin de master, el cual no hará más que incidir en los conocimientos y habilidades adquiridas.

→ En cuanto al sistema de calificación y evaluación, se empleará el sistema de calificación que marca la normativa vigente, RD 1125/2003 por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial.

Justificación:

Con este Máster se trata de adquirir una formación avanzada, especializada y multidisciplinar, orientada al mercado laboral en el ámbito del turismo. Ello requiere comprender el funcionamiento de los procesos de generación de valor; conocer y aplicar métodos y técnicas de dirección y planificación turística; diseñar planes de acción empresarial y ejecutarlos con el objetivo de crear riqueza y empleo.

El contenido en el que se articula el Máster abarca teórica y metodológicamente los procesos que conducen a una buena dirección y planificación del turismo, y los métodos y técnicas de recogida de información y análisis de mercados turísticos, a través de los módulos y materias correspondientes, garantizando la adquisición de las competencias que configuran el perfil del título.

El Máster se desarrolla durante un curso escolar, distribuido en dos cuatrimestres de 30 créditos, que posibilitan el trabajo individual y grupal del estudiante, así como la tutorización y explicación de los docentes y las prácticas correspondientes.

La Comisión Académica del Máster está constituida y aprobada en Junta de Facultad, realizando las funciones especificadas en el punto 4 del Reglamento de los Estudios Oficiales de Posgrado de la Universidad de Vigo.

(https://secxeral.uvigo.es/opencms/export/sites/secxeral/sites/default/microsites/sxeral/Normativa/Uvigo/18_12_13_modif_reg_est_of_de_posgrao.pdf).

5.1.4 Descripción General del Plan de Estudios

TABLA DE PLAN DE ESTUDIOS

Módulo	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter (FB/OB/OP)	Curso	Cuatrimestre
Gestión turística y	12	Gestión de las organizaciones turísticas	6	OB	1º	1º

diseño de productos		Diseño, comercialización y promoción de productos turísticos	6	OB	1º	1º
Planificación de destinos	6	Planificación de destinos turísticos y desarrollo sostenible	6	OB	1º	1º
Técnicas de investigación y nuevas tecnologías	6	Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo	6	OB	1º	1º
Turismo Interior y de Salud	21	Turismo Interior y Rural	6	OB	1º	1º
		Turismo Termal y de Salud	9	OB	1º	2º
		Turismo de Naturaleza y Ecoturismo	6	OB	1º	2º
Prácticas externas	9	Prácticas externas	9	OB	1º	2º
Trabajo fin de master	6	Trabajo fin de máster	6	OB	1º	2º

LISTADO DE ASIGNATURAS POR COMPETENCIA

LISTADO DE COMPETENCIAS	ASIGNATURA/S
CB6	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CB7	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CB8	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CB9	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.

CB10	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CT1	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CT2	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CT3	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CG1	Gestión de las organizaciones turísticas; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CG2	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CG3	Gestión de las organizaciones turísticas; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CG4	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo.
CG5	Gestión de las organizaciones turísticas; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas.
CG6	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y de Salud; Prácticas Externas.
CG7	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas.

CG8	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y de Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CG9	Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CG10	Gestión de las organizaciones turísticas; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y de Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo.
CG11	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y de Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas.
CG12	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas.
CG13	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y de Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE1	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE2	Gestión de las organizaciones turísticas; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE3	Gestión de las organizaciones turísticas; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE4	Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE5	Turismo Termal y Salud; Prácticas Externas; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Trabajo Fin de Master.
CE6	Gestión de las organizaciones turísticas; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE7	Gestión de las organizaciones turísticas; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.

CE8	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE9	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas.
CE10	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE11	Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE12	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE13	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas.
CE14	Turismo Termal y Salud.
CE15	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE16	Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Turismo Interior y Rural; Turismo Termal y Salud; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE17	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural; Turismo de Naturaleza y Ecoturismo; Prácticas Externas.
CE18	Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Turismo Interior y Rural; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE19	Métodos para el análisis del turismo e influencia de las nuevas tecnologías en hábitos de consumo; Prácticas Externas; Trabajo Fin de Master.
CE20	Gestión de las organizaciones turísticas; Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible; Turismo Interior y Rural.
CE21	Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos; Turismo Interior y Rural; Trabajo Fin de Master.

5.1.5 Procedimiento de evaluación y calificación

En las tres modalidades (presencial, semipresencial y a distancia) el/la alumno/a tendrá que realizar una serie de ejercicios propuestos en cada materia a lo largo del cuatrimestre correspondiente, teniendo un cronograma de fechas límite para su entrega. Dichas actividades deberán ser entregadas a través de la plataforma TEMA siempre antes de la fecha y hora límite. Su peso será entre el 80 y 90% de la nota de cada materia. A su vez el alumnado deberá realizar un examen de cada materia en la fecha oficial de exámenes de cada cuatrimestre. En el caso de las modalidades

presencial y semipresencial será en aula, de modo presencial, y en el caso de los/las alumnos/as de la modalidad a distancia podrán hacerlo a través de la plataforma TEMA. El peso del examen será entre el 10 y 20% de la nota de cada materia.

Para el TFM el alumnado de las tres modalidades deberá entregar el propio trabajo escrito (con unas pautas, extensión y normas establecidas por el Máster) y deberá realizar la defensa pública del mismo ante un tribunal (en las fechas oficiales del calendario académico). Las modalidades presencial y semipresencial harán la defensa de modo presencial en aula, si bien, podrán solicitarla por videoconferencia; y la modalidad a distancia hará la defensa por videoconferencia.

En el caso de las prácticas la propia empresa cubrirá un formulario de evaluación de las prácticas del/a alumno/a del que derivará la nota de esta materia junto la memoria de prácticas elaborada por el/la alumno/a (mismo procedimiento para las tres modalidades).

5.1.6 Procedimientos de coordinación docente.

El procedimiento de coordinación docente de este título será tanto vertical como horizontal se estructura en las figuras de Coordinador de Máster, Coordinadores/as de Módulos, Materias, Prácticas externas (PE) y Trabajos de fin de máster (TFM). La asignación de coordinadores para cada curso, le corresponde a la Comisión Académica del Máster.

Para asegurar la adecuada coordinación docente en el proceso de programación de la evaluación continuada de las materias en cada curso académico y entre módulos, el Coordinador del Máster convocará reuniones de seguimiento de la coordinación de módulos y materias.

Se arrancará con una reunión inicial, previa al comienzo de curso, en la que el coordinador planteará un calendario de actividades cuyo fin último es que no se produzcan solapamientos entre las distintas actividades que se proponen en las distintas guías docentes y fichas de materias. Adicionalmente, esas reuniones iniciales servirán también para corregir la tendencia a incluir un excesivo número de actividades. Se busca, por tanto, que la evaluación continuada se materialice en una distribución equilibrada de tareas a lo largo de todo el curso académico, apoyada en una programación racional de las materias. Para lograrlo, se dispondrán con cierta periodicidad reuniones de seguimiento entre el coordinador del Máster y los coordinadores/as de módulos y se emitirá informes de seguimiento, destinados a mantener informados a los profesores y al Decanato sobre incidencias y eventos relevantes. Al finalizar la materia, el módulo y el curso se celebrarán las respectivas reuniones destinadas a hacer balance y destacar posibles problemáticas a resolver para el siguiente curso académico.

A lo largo del curso académico se realizan reuniones de coordinación entre los/as coordinadores/as de módulos/materias/PE/TFM, para facilitar la coordinación vertical y horizontal entre módulos y materias, y el intercambio de experiencias. Con ello se persigue analizar las distintas propuestas de mejora, establecer criterios básicos de evaluación y organizar actividades conjuntas que afecten a más de una materia por citar algunos objetivos concretos.

En definitiva, el sistema de coordinación mencionado constituye un elemento fundamental en la introducción de los nuevos objetivos y metodologías y, sobre todo, servirá para profundizar en una mejor y mayor coordinación entre docentes y entre éstos y el Centro. En un futuro, dado que la coordinación del conjunto de actividades resulta clave para el adecuado aprovechamiento del alumnado, se pretende continuar este diseño, adecuándolo a las nuevas exigencias y tratando de garantizar niveles satisfactorios de coordinación vertical y horizontal.

5.1.7 Competencias que se adquieren por parte de los alumnos en función de la mención que cursen y de las materias optativas seleccionadas

En el Máster no se ofertan ni menciones ni materias optativas.

5.1.8 Procedimientos para la organización de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

Unidades de apoyo y sistemas de información para el envío y acogida de los estudiantes

La Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) es quien centraliza, coordina y gestiona las actividades de cooperación internacional en el seno de la Universidad de Vigo, y en particular quien gestiona los programas de nacionales e internacionales de intercambio de alumnado, profesorado y personal de administración y servicios.

Desde la ORI se presta apoyo tanto a estudiantes, como a docentes y personal de administración propios y extranjeros, antes de su llegada y durante su estancia, a través, entre otras, de las siguientes actividades:

- Información y asesoramiento a la comunidad universitaria sobre los diferentes programas internacionales en el ámbito de la educación superior y sobre el programa SICUE, de ámbito nacional.
- Fomento y gestión de la movilidad de alumnado, profesorado y PAS propios y extranjeros, en especial en el marco de los programas Erasmus+, ISEP, becas MAEC-AECID y Fundación Carolina y programas de cooperación de la Universidad de Vigo y en el marco de redes como el Grupo Compostela o el GE4.
- Con respecto a los estudiantes de la Universidad de Vigo proporciona: asesoramiento a los candidatos seleccionados con estos programas sobre la documentación que deben presentar, información sobre la cuantía de las becas y posibles ayudas complementarias, así como, sobre las gestiones que tienen que realizar con las universidades de destino.
- Con respecto al profesorado de la Universidad de Vigo, la ORI facilita información sobre los programas de intercambio de docencia y programas de cooperación internacional y con respecto al PAS de la Universidad de Vigo sobre programas de intercambio para formación.
- Con respecto al alumnado extranjero, gestiona la aceptación de los que participan en un programa de intercambio, elabora la *Guía del estudiante extranjero* y envía los paquetes informativos sobre la Universidad de Vigo, con información sobre los diferentes campus y ciudades, recepción, visados, viaje, busca de alojamiento, matrícula y posibilidades de estudios en colaboración con los responsables de relaciones internacionales.
- Con respecto a los docentes y PAS extranjeros, la ORI les facilita igualmente información sobre la Universidad de Vigo, realiza las reservas de alojamiento en hoteles o residencias concertadas, si es necesario, y presta su apoyo en todas aquellas cuestiones que el docente necesite en colaboración con los responsables de relaciones internacionales en cada centro.
- Elaboración y negociación de acuerdos de cooperación internacional.
- Asegura la presencia de la Universidad de Vigo en foros y encuentros de educación internacionales y participa activamente en las principales redes internacionales de universidades como el Grupo Compostela de Universidades.

La Universidad de Vigo cuenta además con un programa propio de voluntariado y acogida de estudiantes de intercambio coordinado por la ORI y formado por aquellos estudiantes que se ofrecen como voluntarios para ayudar a los estudiantes extranjeros que llegan por primera vez. También se desarrollan diferentes actividades con el fin de fomentar la integración de los estudiantes extranjeros de intercambio y que puedan mejorar su conocimiento del idioma, en colaboración con ESN, la *Erasmus Student Network*.

Acciones de Movilidad

La planificación, desarrollo y gestión de los convenios relativos al intercambio de profesores, estudiantes y PAS tanto de la Universidad de Vigo como extranjeros con otros centros de educación superior se realiza atendiendo, entre otros, a los siguientes criterios, programas de becas y ámbitos de actuación:

- La movilidad tanto a nivel nacional como internacional se lleva a cabo mediante la negociación y firma de convenios de colaboración directa con las otras instituciones, gestionado a través de las correspondientes Oficinas de Relaciones Internacionales de las Universidades. La planificación responde a dos ámbitos de actuación: movilidad entrante y saliente cara a Europa (Erasmus+ principalmente), y movilidad entrante y saliente hacia el resto de países (ISEP, estudiantes de convenio, programa de bolsas propias, GE4, Becas Santander para Grado y para Investigación).
- En relación a la movilidad de estudiantes con Europa se potencia la participación y la obtención de becas a través de los programas y acciones promovidas por la Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Educación, Audiovisual y Cultura, especialmente el programa Erasmus+, para lo cual se firman acuerdos bilaterales Erasmus plurianuales.
- Para la movilidad de profesores con Europa (tanto para los profesores de las Universidades gallegas, como para los visitantes de universidades extranjeras) se prevén diversas actuaciones en el marco del programa Erasmus+ para el que se dispondrá de financiación: visitas OM y PV a universidades asociadas para preparar la movilidad de estudiantes y promover la firma de los acuerdos de cooperación y movilidad para impartir docencia (STA) o recibir formación (STT). Esta movilidad es esencial para desarrollar la dimensión europea dentro de la propia universidad y entre las universidades europeas. El periodo para impartir docencia en el extranjero permite a los docentes conocer otros sistemas universitarios diferentes y otro idioma, aportando una perspectiva europea a los cursos que siguen los estudiantes de la universidad anfitriona y de la universidad de origen, abriendo además nuevas posibilidades de cooperación y de realización de proyectos conjuntos entre instituciones de varios países. Dentro del nuevo programa Erasmus+ se incluye la movilidad del PAS y se contemplan nuevas acciones dentro de la movilidad docente.
- Las Universidades gallegas participan también desde hace años en el programa europeo Jean Monnet que facilita el desarrollo en el mundo universitario de actividades académicas relacionadas con la integración europea, el estudio de la construcción de la Europa comunitaria, su desarrollo institucional, político, económico y social. Anualmente se promociona también la movilidad y recepción de docentes Jean Monnet expertos en políticas comunitarias, a través de los diferentes módulos aprobados y de los Centros de Excelencia Europeo Jean Monnet.
- Para la movilidad con otros países no europeos, a través de las ORI, se promueve y tramita la firma de convenios marco y específico con universidades de otros países, como instrumento para facilitar la movilidad tanto de estudiantes como de docentes. En el caso de Estados Unidos, la ORI participa activamente en el programa ISEP de intercambio de estudiantes. Si nos referimos a las relaciones y movilidad con Iberoamérica, Marruecos, Túnez, etc. se fomenta la participación en la acción KA 107 dentro del programa Erasmus +. Los estudiantes, profesores y PAS podrán beneficiarse dentro de este tipo de movilidad con países no europeos.
- Por su parte, los estudiantes extranjeros podrán participar, entre otros, en los siguientes programas: becas Erasmus + con Europa y con países extracomunitarios, programa de becas destinados a gallegos/as de origen gallego y a sus descendientes para la realización de estudios universitarios de la Consejería de Educación y Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia; y becas de la Fundación Carolina, MAEC-AECID que constituyen la oferta de formación a nivel postgrado del Ministerio de Asuntos Exteriores para estudiantes extranjeros.

CONVENIOS CON UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

La Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, Campus Universitario de Ourense, tiene convenios de movilidad de estudiantes con universidades extranjeras. **(Véase anexo).**

5.1.9 Régimen de permanencia de los estudiantes

En lo que respecta al régimen de permanencia de los estudiantes del Máster, es de aplicación la normativa de permanencia y progreso de los estudiantes en la Universidad de Vigo, aprobada por el Consejo Social el 12 de junio de 2017 (DOG nº 124 de 2017/6/30) Los contenidos de dicha normativa pueden consultarse en el enlace:

https://uvigo.gal/opencms/export/sites/uvigo/uvigo_gl/DOCUMENTOS/alumnado/NORMATIVA_DE_PERMANENCIA_DOG_30_06_2017.pdf

5.1.10 Procedimiento de transferencia y reconocimiento de créditos para titulaciones adaptadas al EEES

En lo que respecta a la transferencia y reconocimiento de créditos para titulaciones adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior, es de aplicación la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Vigo el 21 de marzo de 2018:

https://uvigo.gal/opencms/export/sites/uvigo/uvigo_gl/DOCUMENTOS/alumnado/Normativa_de_transferencia_e_reconocimiento_de_creditos_CG_21_03_2018..pdf

5.2 Actividades formativas

En la siguiente tabla, se presentan todas las actividades formativas que se utilizan en las asignaturas de la titulación.

1	Clases de aula
2	Clases prácticas
3	Clases tuteladas
4	Trabajo tutelado
5	Atención personalizada
6	Estancia en empresas
7	Trabajo en grupo

5.3 Metodologías docentes

Metodologías utilizadas en la titulación

- Actividades introductorias
- Lección Magistral
- Eventos científicos
- Resolución de problemas
- Presentación
- Estudio de casos
- Debate
- Seminario
- Taller
- Prácticas en aulas de informática
- Prácticas de laboratorio
- Salidas de estudio

- Prácticas de campo
- Prácticas externas
- Prácticum
- Prácticas clínicas
- Estudio previo
- Trabajo tutelado
- Resolución de problemas de forma autónoma
- Foros de discusión
- Aprendizaje colaborativo
- Aprendizaje basado en proyectos
- Portafolio/Dossier
- Aprendizaje-servicio
- Metodologías basadas en la investigación
- Design thinking

Sistemas de evaluación utilizados en la titulación

- Examen de preguntas objetivas
- Examen de preguntas de desarrollo
- Examen oral
- Resolución de problemas y/o ejercicios
- Estudio de casos
- Prácticas de laboratorio
- Simulación o *Role Playing*
- Trabajo
- Informe de prácticas
- Informe de prácticas externas
- Proyecto
- Portafolio/Dossier
- Presentaciones
- Debate
- Autoevaluación
- Observación sistemática

5.4 Módulos, Materias (Nivel 1)

Módulo	Gestión Turística y Diseño de Productos
Materia/Asignatura	Gestión de las Organizaciones Turísticas
Carácter	Obligatorio
ECTS	6
Semestre	1
Lenguas en que se imparte	Español
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Planificar entornos turísticos diversos con perspectiva de responsabilidad social. - Organizar y dirigir equipos de trabajo en el ámbito turístico. - Proponer soluciones a problemas del ámbito turístico. 	
Contenidos	
<p>La materia hará referencia a aspectos de la gestión empresarial turística desde tres perspectivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Económica: introducción a aspectos contables y financieros de las empresas turísticas tales como las técnicas de gestión económico-financieras o la selección de proyectos de inversión (tanto en condiciones de certeza como de incertidumbre). - RRHH: explicación y uso de herramientas y técnicas relacionadas con el elemento humano de una organización. - Gestión de la calidad: Modelos de gestión de la calidad y organismos de control y acreditación. 	
Observaciones	
<p>En la modalidad presencial, la presencialidad en aula es de 40 horas (8 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia se impartirán en aula, además de materiales complementarios y de apoyo (presentaciones de clase, apuntes...) que estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia, presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad semipresencial, la presencialidad es de 25 horas (5 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia sobre los que se trabajarán estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad semipresencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad a distancia los/las alumnos/as podrán acceder a la materia a través de la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. Tendrán acceso a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad no presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), vídeos explicativos de diferentes ponentes del Máster (píldoras de conocimiento), enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor; vi) cuestionarios: este menú se activará en los meses de exámenes (enero y julio) y a través de él podrán realizar el examen de esta materia.</p>	

La carga de trabajo y la evaluación será igual en las tres modalidades. El temario será exactamente el mismo. En la modalidad presencial se impartirá la totalidad del temario en aula; en la modalidad semipresencial se impartirá parte en las sesiones de aula y en la modalidad a distancia se accederá a su totalidad en la plataforma TEMA. Se plantearán un total de 3 actividades a lo largo del cuatrimestre (vinculadas con cada tema de la materia: i) Economía de Empresa, ii) Recursos Humanos y iii) Gestión de la Calidad) y un examen final en enero (primera convocatoria) y/o julio (convocatoria extraordinaria). El alumnado podrá contactar con el coordinador de materia a lo largo de todo el cuatrimestre, bien en tutorías presenciales (modalidades presencial y semipresencial), bien de modo virtual a través del foro de la plataforma TEMA o el correo electrónico (las tres modalidades).

Competencias Básicas y generales

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG3, CG4, CG5, CG6, CG8, CG10, CG11, CG12, CG13.

Competencias Transversales

CT1, CT2, CT3.

Competencias Específicas

CE2, CE3, CE6, CE7, CE8, CE10, CE12, CE20.

Actividades Formativas

Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial)	Presencialidad (mod. semipresencial)
Estancia en una organización o empresa turística, para acción formativa	2,5	2,5	2,5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de gestión empresarial desde la perspectiva económica	50	12,5	7,5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de gestión de los RRHH	50	15	10
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de gestión de la calidad	47,5	10	5

Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)

<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias
<input checked="" type="checkbox"/>	Lección Magistral
<input type="checkbox"/>	Eventos científicos
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas
<input checked="" type="checkbox"/>	Presentación
<input checked="" type="checkbox"/>	Estudio de casos
<input checked="" type="checkbox"/>	Debate
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario
<input type="checkbox"/>	Taller
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio
<input checked="" type="checkbox"/>	Salidas de estudio
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas
<input type="checkbox"/>	Prácticum
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas
<input type="checkbox"/>	Estudio previo
<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma
<input checked="" type="checkbox"/>	Foros de discusión
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier

<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio	
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación	
<input type="checkbox"/>	Design thinking	
Sistemas de Evaluación		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Examen de preguntas objetivas	5	10
Resolución de problemas y/o ejercicios	30	40
Trabajo	30	55

Módulo	Gestión Turística y Diseño de Productos
Materia/Asignatura	Diseño, Comercialización y Promoción de Productos Turísticos
Carácter	Obligatoria
ECTS	6
Semestre	1
Lenguas en que se imparte	Español
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Ser capaz de revisar fuentes bibliográficas secundarias para crear un paquete turístico, comercializarlo y promocionarlo. - Capacidad para entender y desarrollar el marketing mix de la empresa, a partir de los objetivos generales de la misma y de los específicos del departamento de marketing. - Capacidad para la aplicación y puesta en funcionamiento de estrategias comerciales dentro de un plan comercial relacionadas con las políticas de producto, precio, distribución y promoción, que se correspondan con las competencias adquiridas. - Ser capaz de diseñar, crear y desarrollar productos turísticos en función de las necesidades del mercado - Capacidad para definir un plan de comunicación integral que contribuya a poner en valor los paquetes creados, ayudando a la organización turística a posicionarse y diferenciarse de sus competidores 	
Contenidos	
<p>Se partirá de conceptos de marketing turístico (el plan de marketing, segmentación, marketing-mix de empresas turísticas...) para centrarse a continuación en el diseño, creación y desarrollo de productos turísticos (bloque I) y posteriormente utilizar las herramientas del mix promocional para su comercialización (bloque II):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bloque I: Tipos de productos turísticos. Características de los productos y paquetes turísticos. Proceso de diseño de productos y paquetes turísticos. Generación de ideas. Desarrollo del concepto. Evaluación del concepto de nuevo producto. Análisis económico empresarial del nuevo producto turístico. Factores determinantes de la difusión de nuevos productos turísticos. - Bloque II: Herramientas de comunicación y promoción turística. Imagen y posicionamiento. Objetivos y Plan de Comunicación Integral. 	
Observaciones	
<p>En la modalidad presencial, la presencialidad en aula es de 40 horas (8 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia se impartirán en aula, además de materiales complementarios y de apoyo (presentaciones de clase, apuntes...) que estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia, presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p>	

En la modalidad semipresencial, la presencialidad es de 25 horas (5 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia sobre los que se trabajarán estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad semipresencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.

En la modalidad a distancia los/as alumnos/as podrán acceder a la materia a través de la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. Tendrán acceso a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad no presencial-virtual accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), vídeos explicativos de diferentes ponentes del Máster (píldoras de conocimiento), enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor; vi) cuestionarios: este menú se activará en los meses de exámenes (enero y julio) y a través de él podrán realizar el examen de esta materia.

La carga de trabajo y la evaluación será igual en las tres modalidades. El temario será exactamente el mismo. En la modalidad presencial se impartirá su totalidad en aula; en la semipresencial se impartirá parte en las sesiones de aula y en la modalidad a distancia se accederá a su totalidad en la plataforma TEMA. Se plantearán un total de 2 actividades a lo largo del cuatrimestre: i) diseño y creación de un nuevo paquete turístico y ii) posicionamiento, precio, distribución y comunicación de un producto/paquete turístico; y un examen final en enero (primera convocatoria) y/o julio (convocatoria extraordinaria). El alumnado podrá contactar con el coordinador de materia a lo largo de todo el cuatrimestre, bien en tutorías presenciales (modalidades presencial y semipresencial), bien de modo virtual a través del foro de la plataforma TEMA o el correo electrónico (las tres modalidades).

Competencias Básicas y generales

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG4, CG6, CG8, CG9, CG11, CG12, CG13.

Competencias Transversales

CT1, CT2, CT3.

Competencias Específicas

CE8, CE10, CE12, CE16, CE18, CE20, CE21.

Actividades Formativas

Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial)	Presencialidad (mod. Semipresencial)
Estancia formativa en FITUR (Feria Internacional de Turismo-Madrid)	5	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de marketing turístico	40	10	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de producto y paquetes turísticos	65	15	10
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de promoción. El mix promocional	40	10	5

Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)

<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias
<input checked="" type="checkbox"/>	Lección Magistral
<input type="checkbox"/>	Eventos científicos
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas

<input checked="" type="checkbox"/>	Presentación	
<input checked="" type="checkbox"/>	Estudio de casos	
<input checked="" type="checkbox"/>	Debate	
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario	
<input type="checkbox"/>	Taller	
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática	
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio	
<input checked="" type="checkbox"/>	Salidas de estudio	
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo	
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas	
<input type="checkbox"/>	Prácticum	
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas	
<input type="checkbox"/>	Estudio previo	
<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado	
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma	
<input checked="" type="checkbox"/>	Foros de discusión	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos	
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio	
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación	
<input type="checkbox"/>	Design thinking	
Sistemas de Evaluación		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Examen de preguntas objetivas	5	10
Resolución de problemas y/o ejercicios	30	40
Trabajo	30	55

Módulo	Planificación de Destinos
Materia/Asignatura	Planificación de Destinos Turísticos y Desarrollo Sostenible
Carácter	Obligatoria
ECTS	6
Semestre	1
Lenguas en que se imparte	Español
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Distinguir conceptos de la planificación. - Distinguir e identificar la historia de la planificación de los destinos turísticos en España en general y en Galicia en particular, teniendo en consideración un enfoque multiescalar (del campo local al conjunto del territorio español, pasando por el papel determinante de las comunidades autónomas). - Identificar y enumerar elementos que acerca la sustentabilidad al turismo. - Enumerar los impactos ambientales del turismo. - Analizar el enfoque estratégico en la planificación, tanto en la perspectiva de los destinos como de las empresas. En lo tocante a las estrategias empresariales, acercar contenidos relativos las estrategias corporativas y la ventajas y estrategias competitivas. - Determinar que añade el análisis de clústers en planificación turística, tanto de destinos como de empresas. - Identificar cuáles son las estrategias principales de internacionalización de las empresas turísticas y su impacto en la sostenibilidad de los destinos turísticos de distintos países. - Identificar los mecanismos de certificación ambiental turística de empresas y de destinos. 	

Contenidos
<p>La materia muestra distintos modelos existentes de planificación territorial de destinos turísticos, mediante una perspectiva eminentemente práctica y aplicada (métodos, técnicas, buenas prácticas, etc.). Esto implica en primer lugar la comprensión de la importancia y del sentido que tienen la planificación y la ordenación territoriales, para a continuación revisar las distintas modalidades de planificación. Después de los contenidos introductorios, el temario se estructura a través de distintas escalas territoriales —regional, subregional, local— por razones operativas. Finalmente se aborda el enfoque estratégico y sostenible de la planificación en destinos turísticos.</p>
Observaciones
<p>En la modalidad presencial, la presencialidad en aula es de 40 horas (8 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia se impartirán en aula, además de materiales complementarios y de apoyo (presentaciones de clase, apuntes...) que estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia, presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad semipresencial, la presencialidad es de 25 horas (5 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia sobre los que se trabajarán estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad semipresencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad a distancia los/as alumnos/as podrán acceder a la materia a través de la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. Tendrán acceso a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad no presencial-virtual accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), vídeos explicativos de diferentes ponentes del Máster (píldoras de conocimiento), enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor; vi) cuestionarios: este menú se activará en los meses de exámenes (enero y julio) y a través de él podrán realizar el examen de esta materia.</p> <p>La carga de trabajo y la evaluación será igual en las tres modalidades. El temario será exactamente el mismo. En la modalidad presencial se impartirá en su totalidad en aula; en la semipresencial se impartirá parte en las sesiones de aula y en la modalidad a distancia se accederá a su totalidad en la plataforma TEMA. Se plantearán un total de 4 actividades a lo largo del cuatrimestre (una por cada tema de la materia: i) planificación de destinos turísticos, ii) planificación turística en Galicia y en España, iii) enfoque estratégico de la planificación turística y iv) desarrollo turístico sostenible) y un examen final en enero (primera convocatoria) y/o julio (convocatoria extraordinaria). El alumnado podrá contactar con el coordinador de materia a lo largo de todo el cuatrimestre, bien en tutorías presenciales (modalidades presencial y semipresencial), bien de modo virtual a través del foro de la plataforma TEMA o el correo electrónico (las tres modalidades).</p>
Competencias Básicas y generales
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG2, CG4, CG5, CG6, CG7, CG8, CG11, CG12, CG13.
Competencias Transversales
CT1, CT2, CT3.
Competencias Específicas

CE1, CE3, CE4, CE6, CE7, CE9, CE13, CE15, CE17, CE20.

Actividades Formativas

Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial)	Presencialidad (mod. Semipresencial)
Estancia formativa en un destino turístico con gestión sostenible	5	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de análisis de historia y evolución de modelos de planificación: locales, regionales y estatales	72,5	17,5	10
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de conocimiento y aplicación de la sostenibilidad a los modelos de desarrollo turístico	72,5	17,5	10

Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)

<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias
<input checked="" type="checkbox"/>	Lección Magistral
<input type="checkbox"/>	Eventos científicos
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas
<input checked="" type="checkbox"/>	Presentación
<input checked="" type="checkbox"/>	Estudio de casos
<input checked="" type="checkbox"/>	Debate
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario
<input type="checkbox"/>	Taller
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio
<input checked="" type="checkbox"/>	Salidas de estudio
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas
<input type="checkbox"/>	Prácticum
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas
<input type="checkbox"/>	Estudio previo
<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma
<input checked="" type="checkbox"/>	Foros de discusión
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo
<input checked="" type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación
<input type="checkbox"/>	Design thinking

Sistemas de Evaluación

Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Examen de preguntas objetivas	5	10
Resolución de problemas y/o ejercicios	30	40
Estudio de casos	5	15
Trabajo	30	40

Módulo

Técnicas de Investigación y Nuevas Tecnologías

Materia/Asignatura	Métodos para el Análisis del Turismo e Influencia de las Nuevas Tecnologías en Hábitos de Consumo
Carácter	Obligatoria
ECTS	6
Semestre	1
Lenguas en que se imparte	Español
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Comprender la importancia de la información de carácter comercial para la toma de decisiones en el ámbito tanto de la gestión de empresas turísticas como de destinos turísticos. - Identificar los principales estudios y fuentes de información e investigación en el ámbito turístico. - Conocer y elegir de un modo adecuado entre los diferentes métodos de captación de información para un estudio de carácter turístico. - Ser capaz de establecer herramientas de recogida de datos y saber tratar esos datos. - Ser capaz de realizar una investigación comercial para ayudar a la toma de decisiones empresariales. - Conocer cuáles son las nuevas tecnologías que se están utilizando en el sector turístico. - Conocer cuáles son las pautas de consumo de los consumidores turísticos, así como las nuevas tendencias, gustos y hábitos. 	
Contenidos	
<p>Esta materia se centra en la investigación de mercados turísticos por muestreo estadístico y el diseño de la encuesta. Creación de base de datos. Análisis de datos mediante técnicas estadísticas univariadas, bivariadas y multivariadas. Elaboración de informes de resultados. Análisis del consumidor de turismo. Papel de las nuevas tecnologías en el estudio y los hábitos de consumo del potencial turista (compra de billetes por internet, búsqueda de información y comentarios en blogs, webs, redes..., preparación de viajes, reservas de hoteles online...).</p>	
Observaciones	
<p>En la modalidad presencial, la presencialidad en aula es de 40 horas (8 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia se impartirán en aula, además de materiales complementarios y de apoyo (presentaciones de clase, apuntes...) que estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia, presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad semipresencial, la presencialidad es de 25 horas (5 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia sobre los que se trabajarán estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad semipresencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad a distancia los/as alumnos/as podrán acceder a la materia a través de la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. Tendrán acceso a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad no presencial-virtual accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), vídeos explicativos de diferentes ponentes del Máster (píldoras de conocimiento), enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los</p>	

comentarios del profesor; vi) cuestionarios: este menú se activará en los meses de exámenes (enero y julio) y a través de él podrán realizar el examen de esta materia.

La carga de trabajo y la evaluación será igual en las tres modalidades. El temario será exactamente el mismo. En la modalidad presencial se impartirá en su totalidad en aula; en la semipresencial se impartirá parte en las sesiones de aula y en la modalidad a distancia se accederá a su totalidad en la plataforma TEMA. Se plantearán un total de 4 actividades a lo largo del cuatrimestre (una por cada bloque de la materia: i) nuevas tecnologías aplicadas al turismo, ii) investigación de mercados turísticos, iii) comportamiento del consumidor turístico y iv) muestreo) y un examen final en enero (primera convocatoria) y/o julio (convocatoria extraordinaria). El alumnado podrá contactar con el coordinador de materia a lo largo de todo el cuatrimestre, bien en tutorías presenciales (modalidades presencial y semipresencial), bien de modo virtual a través del foro de la plataforma TEMA o el correo electrónico (las tres modalidades).

Competencias Básicas y generales

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CG4, CG5, CG6, CG8, CG10, CG11, CG12, CG13.

Competencias Transversales

CT1, CT2, CT3.

Competencias Específicas

CE5, CE18, CE19.

Actividades Formativas

Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial)	Presencialidad (mod. Semipresencial)
Estancia formativa a la Agencia de Turismo de Galicia (Área de Estudios Turísticos) y al Instituto de Estadística de Galicia.	5	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de técnicas de muestreo. Diseño del cuestionario.	37,5	10	2,5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de tratamiento estadístico de los datos. Elaboración de informe final.	25	5	2,5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de investigación del mercado turístico	25	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de análisis del comportamiento del consumidor turístico	20	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de las nuevas tecnologías como parte de los nuevos hábitos de consumo	37,5	10	5

Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)

<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias
<input checked="" type="checkbox"/>	Lección Magistral
<input type="checkbox"/>	Eventos científicos
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas
<input checked="" type="checkbox"/>	Presentación
<input checked="" type="checkbox"/>	Estudio de casos
<input checked="" type="checkbox"/>	Debate
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario
<input type="checkbox"/>	Taller
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio
<input checked="" type="checkbox"/>	Salidas de estudio
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas
<input type="checkbox"/>	Prácticum
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas
<input type="checkbox"/>	Estudio previo

<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado	
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma	
<input checked="" type="checkbox"/>	Foros de discusión	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos	
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio	
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación	
<input type="checkbox"/>	Design thinking	
Sistemas de Evaluación		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Examen de preguntas objetivas	5	10
Resolución de problemas y/o ejercicios	20	30
Estudio de casos	5	15
Trabajo	20	50

Módulo	Turismo Interior y de Salud
Materia/Asignatura	Turismo Interior y Rural
Carácter	Obligatoria
ECTS	6
Semestre	1
Lenguas en que se imparte	Español
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Sintetizar los elementos y factores de la actividad turística en destinos de interior - Identificar la oferta y la demanda turística en destinos de interior - Identificar las principales empresas y actividades turísticas en destinos de interior - Evaluar e interpretar el significado de las relaciones espaciales como factores que influyen en la actividad turística - Planificar recorridos turísticos en contextos urbanos y rurales - Encontrar y aplicar metodologías adecuadas para valorizar los potenciales turísticos en los espacios urbanos y rurales 	
Contenidos	
Análisis de los espacios turísticos de interior. Técnicas de comercialización y distribución de los destinos, las formas de comunicación, la importancia de la imagen y todas las iniciativas de gestión turística para las tipologías de destinos de interior. Dentro del turismo de interior también se abordará el turismo cultural, turismo rural y turismo urbano. Para ello se dividirá la materia en los siguientes bloques temáticos: teoría general del turismo de interior; patrimonio cultural y turismo; turismo urbano; turismo de interior y rural.	
Observaciones	
<p>En la modalidad presencial, la presencialidad en aula es de 40 horas (8 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia se impartirán en aula, además de materiales complementarios y de apoyo (presentaciones de clase, apuntes...) que estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia, presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p>	

En la modalidad semipresencial, la presencialidad es de 25 horas (5 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia sobre los que se trabajarán estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad semipresencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.

En la modalidad a distancia los/as alumnos/as podrán acceder a la materia a través de la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. Tendrán acceso a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad no presencial-virtual accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), vídeos explicativos de diferentes ponentes del Máster (píldoras de conocimiento), enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor; vi) cuestionarios: este menú se activará en los meses de exámenes (enero y julio) y a través de él podrán realizar el examen de esta materia.

La carga de trabajo y la evaluación será igual en las tres modalidades. El temario será exactamente el mismo. En la modalidad presencial se impartirá en su totalidad en aula; en la semipresencial se impartirá parte en las sesiones de aula y en la modalidad a distancia se accederá a su totalidad en la plataforma TEMA. Se plantearán un total de 4 actividades a lo largo del cuatrimestre (coincidiendo con los tipos de turismo tratados en la materia: i) turismo de interior, ii) turismo rural, iii) turismo urbano y iv) patrimonio cultural y turismo) y un examen final en enero (primera convocatoria) y/o julio (convocatoria extraordinaria). El alumnado podrá contactar con el coordinador de materia a lo largo de todo el cuatrimestre, bien en tutorías presenciales (modalidades presencial y semipresencial), bien de modo virtual a través del foro de la plataforma TEMA o el correo electrónico (las tres modalidades).

Competencias Básicas y generales

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG4, CG5, CG6, CG7, CG8, CG10, CG11, CG12, CG13.

Competencias Transversales

CT1, CT2, CT3.

Competencias Específicas

CE7, CE8, CE9, CE12, CE13, CE15, CE16, CE17, CE18, CE20, CE21.

Actividades Formativas

Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial)	Presencialidad (mod. Semipresencial)
Estancia formativa a una casa de turismo rural o empresa de turismo activo	5	5	5
Clase en aula de turismo enológico	30	10	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de teoría general del turismo de interior	30	10	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de patrimonio cultural y turismo	30	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de turismo urbano	27,5	5	2,5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de turismo rural	27,5	5	2,5

Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Actividades introductorias |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lección Magistral |
| <input type="checkbox"/> | Eventos científicos |

<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas
<input checked="" type="checkbox"/>	Presentación
<input checked="" type="checkbox"/>	Estudio de casos
<input checked="" type="checkbox"/>	Debate
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario
<input type="checkbox"/>	Taller
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio
<input checked="" type="checkbox"/>	Salidas de estudio
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas
<input type="checkbox"/>	Prácticum
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas
<input type="checkbox"/>	Estudio previo
<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma
<input checked="" type="checkbox"/>	Foros de discusión
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación
<input type="checkbox"/>	Design thinking

Sistemas de Evaluación

Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Examen de preguntas objetivas	5	10
Resolución de problemas y/o ejercicios	20	30
Estudio de casos	10	25
Trabajo	10	30
Portafolio/Dossier	5	10

Módulo	Turismo Interior y de Salud
Materia/Asignatura	Turismo Termal y de Salud
Carácter	Obligatoria
ECTS	9
Semestre	2
Lenguas en que se imparte	Español

Resultados de aprendizaje

- Conocer todos los aspectos relativos a la gestión de un destino o establecimiento termal.
- Estudiar los principales centros termales en Galicia, España y los más relevantes del extranjero.
- Conocer el futuro del sector termal.

Contenidos

Materia que aportará los conocimientos necesarios en el sector del termalismo y la salud, sector emergente actualmente, de ahí que su concepto, planificación, estrategias, desarrollo y comercialización sean objetos de esta materia. A la vez, esta materia se estructurará en cuatro bloques propios de esta temática:

- Concepto y estrategias de Turismo Termal.
- Comercialización del Turismo de Salud: adaptación de los conocimientos generales del marketing y comercialización a la realidad de los diferentes productos turísticos, con especial hincapié en el turismo de salud.

- El establecimiento termal: conocer el funcionamiento y organización de un balneario u otro tipo de establecimiento termal.
- Aspectos sanitarios del termalismo: proporcionar conocimientos adecuados para el desempeño de labores directivas teniendo en cuenta los aspectos de salud relacionados con el termalismo; identificar los diferentes tipos de aguas mineromedicinales; distinguir entre balneoterapia e hidroterapia y conocer las indicaciones para la salud de los tratamientos balneoterápicos.

Observaciones

En la modalidad presencial, la presencialidad en aula es de 45 horas (9 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia se impartirán en aula, además de materiales complementarios y de apoyo (presentaciones de clase, apuntes...) que estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia, presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.

En la modalidad semipresencial, la presencialidad es de 35 horas (7 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia sobre los que se trabajarán estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad semipresencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.

En la modalidad a distancia los/as alumnos/as podrán acceder a la materia a través de la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. Tendrán acceso a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad no presencial-virtual accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), vídeos explicativos de diferentes ponentes del master (píldoras de conocimiento), enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor; vi) cuestionarios: este menú se activará en los meses de exámenes (marzo y julio) y a través de él podrán realizar el examen de esta materia.

La carga de trabajo y la evaluación será igual en las tres modalidades. El temario será exactamente el mismo. En la modalidad presencial se impartirá en su totalidad en aula; en la semipresencial se impartirá parte en las sesiones de aula y en la modalidad a distancia se accederá a su totalidad en la plataforma TEMA. Se plantearán un total de 3 actividades a lo largo del cuatrimestre: (i) técnicas termales, ii) demanda y motivaciones del turismo de salud y iii) posicionamiento de un destino de turismo termal; y un examen final en marzo (primera convocatoria) y/o julio (convocatoria extraordinaria). El alumnado podrá contactar con el coordinador de materia a lo largo de todo el cuatrimestre, bien en tutorías presenciales (modalidades presencial y semipresencial), bien de modo virtual a través del foro de la plataforma TEMA o el correo electrónico (las tres modalidades).

Competencias Básicas y generales

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CG4, CG5, CG6, CG8, CG9, CG10, CG11, CG12, CG13.

Competencias Transversales

CT1, CT2, CT3.

Competencias Específicas

CE4, CE7, CE8, CE9, CE10, CE11, CE12, CE14, CE15, CE16.

Actividades Formativas

Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial)	Presencialidad (mod. Semipresencial)
Estancia en Termatalia (Feria Internacional de Termalismo). Ourense	10	10	10
Estancia formativa en un Balneario del Grupo Caldaria	5	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de estrategias del Turismo Termal	40	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de comercialización del Turismo de Salud	40	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de las características y gestión de un establecimiento Termal	65	10	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de aspectos sanitarios del Termalismo	65	10	5
Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)			
<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias		
<input checked="" type="checkbox"/>	Lección Magistral		
<input checked="" type="checkbox"/>	Eventos científicos		
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas		
<input checked="" type="checkbox"/>	Presentación		
<input checked="" type="checkbox"/>	Estudio de casos		
<input checked="" type="checkbox"/>	Debate		
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario		
<input type="checkbox"/>	Taller		
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática		
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio		
<input checked="" type="checkbox"/>	Salidas de estudio		
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo		
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas		
<input type="checkbox"/>	Prácticum		
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas		
<input type="checkbox"/>	Estudio previo		
<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado		
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma		
<input checked="" type="checkbox"/>	Foros de discusión		
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo		
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos		
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier		
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio		
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación		
<input type="checkbox"/>	Design thinking		
Sistemas de Evaluación			
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima	
Examen de preguntas objetivas	5	10	
Resolución de problemas y/o ejercicios	20	35	
Trabajo	20	50	
Estudio de casos	5	10	

Módulo	Turismo Interior y de Salud
--------	-----------------------------

Materia/Asignatura	Turismo de Naturaleza y Ecoturismo
Carácter	Obligatoria
ECTS	6
Semestre	2
Lenguas en que se imparte	Español
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Juzgar de modo crítico conceptos clave, de materias como naturaleza, espacio natural, espacio protegido, ecoturismo, etc. - Discutir los tipos de turismo en la naturaleza que la bibliografía habitualmente distingue, el ecoturismo, destacando sus especificidades - Identificar distintas empresas que ofrecen actividades de turismo en la naturaleza y aprender a caracterizarlas desde la perspectiva de la mercadotecnia teniendo en cuenta cuestiones como los precios - Diseñar productos de turismo en la naturaleza específicamente de ecoturismo - Identificar los impactos que el turismo tiene en los espacios naturales y en el patrimonio natural y, a partir de esta deducción, proponer técnicas y métodos para gestionarlos. - Comprender los procedimientos de planificación turística de los espacios protegidos, tanto normativos (de ordenación física o zonificación) como de gestión (con la cuestión de uso público como tema central) - Identificar técnicas y métodos para la gestión adecuada del turismo en espacios protegidos, a partir de casos prácticos, discutiendo la pertinencia de la eventual participación del sector privado en esa gestión. - Conseguir capacidades para trabajar en el medio natural y en los espacios naturales protegidos como profesionales o técnicos/as en turismo, sobre todo en un marco colaborativo con otros/otras profesionales y en el seno de organizaciones u organismos especializados. 	
Contenidos	
<p>Técnicas de evaluación, económicas y sociales, de las actuaciones en el ámbito turístico. Contexto rural y patrimonio natural. Análisis de los efectos de la planificación turística, a corto y largo plazo, en zonas rurales y naturales. Distintos tipos de patrimonio como recursos para el desarrollo turístico de territorios de interior, con especial referencia al denominado "patrimonio natural".</p>	
Observaciones	
<p>En la modalidad presencial, la presencialidad en aula es de 40 horas (8 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia se impartirán en aula, además de materiales complementarios y de apoyo (presentaciones de clase, apuntes...) que estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad presencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia, presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad semipresencial, la presencialidad es de 25 horas (5 sesiones de 5 horas) y los contenidos de la materia sobre los que se trabajarán estarán a disposición de los estudiantes en la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. En ella podrán acceder a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad semipresencial accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas de la materia), presentaciones de clase, enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor.</p> <p>En la modalidad a distancia los/as alumnos/as podrán acceder a la materia a través de la Plataforma Virtual Tema de la Universidad de Vigo. Tendrán acceso a los siguientes menús: i) descripción del curso, breve explicación del contenido de la materia, temario y sesiones; ii) documentos y enlaces: a través de la carpeta modalidad no presencial-virtual accederán a la guía de la materia, el manual de la materia (compuesto por la totalidad de temas</p>	

de la materia), vídeos explicativos de diferentes ponentes del Máster (píldoras de conocimiento), enunciados de actividades y cronograma de entregas; iii) ejercicios, menú en el que deberán subir las actividades resueltas, ya que sólo se recogerán por esta vía y dentro de plazo; iv) foros: se creará un foro específico para esta modalidad, a través del cual el alumnado podrá plantear dudas, interactuar con el coordinador de esta materia e interactuar con otros compañeros; v) calificaciones: el alumno podrá ir viendo las evaluaciones de cada trabajo realizado así como los comentarios del profesor; vi) cuestionarios: este menú se activará en los meses de exámenes (marzo y julio) y a través de él podrán realizar el examen de esta materia.

La carga de trabajo y la evaluación será igual en las tres modalidades. El temario será exactamente el mismo. En la modalidad presencial se impartirá en su totalidad en aula, en la semipresencial se impartirá parte en las sesiones de aula y en la modalidad a distancia se accederá a su totalidad en la plataforma TEMA. Se plantearán un total de 3 actividades a lo largo del cuatrimestre: i) idea de naturaleza, turismo sostenible y turismo alternativo; ii) productos turísticos de turismo en la naturaleza; iii) espacios naturales protegidos; y un examen final en marzo (primera convocatoria) y/o julio (convocatoria extraordinaria). El alumnado podrá contactar con el coordinador de materia a lo largo de todo el cuatrimestre, bien en tutorías presenciales (modalidades presencial y semipresencial), bien de modo virtual a través del foro de la plataforma TEMA o el correo electrónico (las tres modalidades).

Competencias Básicas y generales

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CG9, CG10, CG11, CG12, CG13.

Competencias Transversales

CT1, CT2, CT3.

Competencias Específicas

CE3, CE4, CE6, CE8, CE9, CE12, CE13, CE15, CE17.

Actividades Formativas

Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial)	Presencialidad (mod. Semipresencial)
Estancia en un espacio natural protegido	5	5	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de análisis de actividad turística y recursos turísticos	45	10	5
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de análisis de actuaciones en el contexto natural y rural	60	15	10
Clase en aula, práctica y trabajo tutelado de análisis de patrimonio natural	40	10	5

Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)

<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias
<input checked="" type="checkbox"/>	Lección Magistral
<input type="checkbox"/>	Eventos científicos
<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas
<input checked="" type="checkbox"/>	Presentación
<input checked="" type="checkbox"/>	Estudio de casos
<input checked="" type="checkbox"/>	Debate
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario
<input type="checkbox"/>	Taller
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio
<input checked="" type="checkbox"/>	Salidas de estudio
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas
<input type="checkbox"/>	Prácticum
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas
<input type="checkbox"/>	Estudio previo
<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado

<input checked="" type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma	
<input checked="" type="checkbox"/>	Foros de discusión	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos	
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio	
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación	
<input type="checkbox"/>	Design thinking	
Sistemas de Evaluación		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Examen de preguntas objetivas	5	10
Resolución de problemas y/o ejercicios	20	35
Estudio de casos	5	10
Trabajo	20	50

Módulo	Prácticas Externas	
Materia/Asignatura	Prácticas Externas	
Carácter	Obligatoria	
ECTS	9	
Semestre	2	
Lenguas en que se imparte	Español	
Resultados de aprendizaje		
Poner en práctica todos los conocimientos adquiridos a lo largo del Máster, a lo que se añade capacidad resolutoria, iniciativa, trabajo en equipo y todas las competencias indicadas en las diferentes materias.		
Contenidos		
Contextualización de las prácticas: descripción de la institución/empresa. Perfiles profesionales vinculados con la dirección y planificación del turismo. Las prácticas externas como instrumento de desarrollo de los profesionales en el sector turístico.		
Observaciones		
En las tres modalidades deben realizar las prácticas externas para optar al título de Máster. Se podrán hacer en una de las empresas ofertadas por el Máster o en una empresa propuesta por el/la propio/a alumno/a que esté dispuesta a recibir a dicho alumno/a para realizar prácticas. Aquellos/as alumnos/as que hayan trabajado o estén trabajando actualmente en el sector turístico (tiempo superior a 300 horas) podrán solicitar el reconocimiento de esta materia en la Secretaría de másteres del Campus de Ourense, cubriendo el impreso correspondiente y adjuntando la documentación solicitada.		
Competencias Básicas y generales		
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG2, CG3, CG4, CG5, CG6, CG7, CG8, CG9, CG10, CG11, CG12, CG13.		
Competencias Transversales		
CT1, CT2, CT3.		
Competencias Específicas		
CE1, CE2, CE3, CE4, CE5, CE6, CE7, CE8, CE9, CE10, CE11, CE12, CE13, CE15, CE16, CE17, CE18, CE19, CE20, CE21.		
Actividades Formativas		
Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial y semipresencial)
Clase tutelada de prácticas externas. Orientaciones para la planificación, diseño y realización del informe/memoria	5	5
Estancia de prácticas en instituciones/ empresas.	194,5	194,5

Elaboración de un informe/memoria sobre el proyecto desarrollado.	25	0
Presentación oral de la memoria elaborada	0,5	0,5
Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)		
<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias	
<input type="checkbox"/>	Lección Magistral	
<input type="checkbox"/>	Eventos científicos	
<input type="checkbox"/>	Resolución de problemas	
<input type="checkbox"/>	Presentación	
<input type="checkbox"/>	Estudio de casos	
<input type="checkbox"/>	Debate	
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario	
<input type="checkbox"/>	Taller	
<input type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática	
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio	
<input type="checkbox"/>	Salidas de estudio	
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo	
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas externas	
<input type="checkbox"/>	Prácticum	
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas	
<input type="checkbox"/>	Estudio previo	
<input type="checkbox"/>	Trabajo tutelado	
<input type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma	
<input type="checkbox"/>	Foros de discusión	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos	
<input checked="" type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio	
<input type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación	
<input type="checkbox"/>	Design thinking	
Sistemas de Evaluación		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Informe de prácticas externas	30	60
Portafolio/Dossier	20	45

Módulo	Trabajo Fin de Máster
Materia/Asignatura	Trabajo Fin de Máster
Carácter	Obligatoria
ECTS	6
Semestre	2
Lenguas en que se imparte	Español
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Integrar los conocimientos asimilados sobre las diversas disciplinas impartidas durante todo el master universitario en un único trabajo. - Facilitar el desarrollo de las habilidades críticas, analíticas y creativas del alumno al adaptar soluciones y métodos estudiados teóricamente a problemas reales. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Proporcionar al alumno/a una oportunidad de observar las responsabilidades de los directivos y la complejidad en la administración del sector turístico, ya que estarán inmersos en una realidad empresarial que les planteará dudas y retos. 		
Contenidos		
<ul style="list-style-type: none"> - Planificación, diseño y desarrollo de un proyecto de dirección y planificación turística. - Elaboración de una memoria del proyecto de empresa/institución. 		
Observaciones		
<p>En el Trabajo Fin de Máster no se establecen distinciones entre las tres modalidades. En los tres casos el alumnado deberá seguir el procedimiento y plazos estipulados en la normativa y tendrá a un/a tutor/a que le irá supervisando el trabajo.</p> <p>En las tres modalidades, la defensa pública ante un tribunal podrá ser presencial o por videoconferencia, previa solicitud del estudiante.</p>		
Competencias Básicas y generales		
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG2, CG3, CG4, CG5, CG6, CG7, CG8, CG9, CG13.		
Competencias Transversales		
CT1, CT2, CT3.		
Competencias Específicas		
CE1, CE2, CE3, CE4, CE5, CE8, CE9, CE11, CE15, CE16, CE18, CE19.		
Actividades Formativas		
Actividad formativa	Horas	Presencialidad (mod. presencial y semipresencial)
Clase en aula orientativa de cómo realizar un trabajo de investigación.	5	5
Trabajo tutelado.	144,5	0
Defensa TFM	0,5	0,5
Metodologías Docentes (Seleccionar las que se emplearán)		
<input type="checkbox"/>	Actividades introductorias	
<input type="checkbox"/>	Lección Magistral	
<input type="checkbox"/>	Eventos científicos	
<input type="checkbox"/>	Resolución de problemas	
<input type="checkbox"/>	Presentación	
<input type="checkbox"/>	Estudio de casos	
<input type="checkbox"/>	Debate	
<input checked="" type="checkbox"/>	Seminario	
<input type="checkbox"/>	Taller	
<input checked="" type="checkbox"/>	Prácticas en aulas de informática	
<input type="checkbox"/>	Prácticas de laboratorio	
<input type="checkbox"/>	Salidas de estudio	
<input type="checkbox"/>	Prácticas de campo	
<input type="checkbox"/>	Prácticas externas	
<input type="checkbox"/>	Prácticum	
<input type="checkbox"/>	Prácticas clínicas	
<input type="checkbox"/>	Estudio previo	
<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo tutelado	
<input type="checkbox"/>	Resolución de problemas de forma autónoma	
<input type="checkbox"/>	Foros de discusión	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje colaborativo	
<input type="checkbox"/>	Aprendizaje basado en proyectos	
<input type="checkbox"/>	Portafolio/Dossier	

<input type="checkbox"/>	Aprendizaje-servicio	
<input checked="" type="checkbox"/>	Metodologías basadas en la investigación	
<input type="checkbox"/>	Design thinking	
Sistemas de Evaluación		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Presentaciones	10	20
Trabajo	80	90

6 Personal Académico

6.1 Profesorado

TABLA 6.1

Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Vigo	Titulares de Universidad	25	100	11
Universidad de Vigo	Contratados Doctores	25	100	35
Universidad de Vigo	Contratados Doctores Interinos	100	100	20
Universidad de Vigo	Asociados	100	50	4

TABLA 6.2

Plantilla de profesorado disponible								
Universidad	Categoría académica	Nº	Vinculación con la universidad	Dedicación al título		Nº de Doctores	Nº de Quinquenios	Nº de Sexenios
				Total	Parcial			
Vigo	Profesor Titular	2	Permanente	x		2	11	3
Vigo	Profesor Contratado Doctor	6	Permanente	x		6	18	3
Vigo	Profesor Contratado Doctor Interino	4	Temporal	x		4	9	2
Vigo	Profesor asociado	2	Temporal	x		1		

Todo el profesorado tiene experiencia en la elaboración de materiales audiovisuales, y manejo de plataformas virtuales para la docencia. Muchos de ellos mantienen colaboraciones con la UNED, Universitat Oberta de Catalunya, ICEX, ...

6.2 Otros recursos humanos

La Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo cuenta con 39 personas de personal de administración y servicios: 26 funcionarios, 7 con contrato laboral fijo, 4 interinos por sustitución y dos interinos por vacante. En el anexo se adjunta la tabla con los puestos y la antigüedad.

7 Recursos materiales y servicios

7.1 Justificación

Como sucede con el resto de másteres adscritos a centros universitarios, se utilizan para su desarrollo medios materiales polivalentes para diversas titulaciones, tales como aularios, bibliotecas, salas de seminarios y estudio, etc.

Tipología de espacios y dotación de infraestructuras de docencia-aprendizaje:

Aularios

Espacio dotado de medios tecnológicos específicos y medios docentes. Puestos de trabajo individuales. Se utiliza para el desarrollo de trabajos, ejercicios o proyectos de carácter teórico- práctico con uso de tecnología específica. Presentación de resultados por parte de los estudiantes. Clases teóricas y prácticas. Tutorías en grupo. Exámenes y pruebas prácticas. Se utiliza con presencia de profesor en clases teórico-prácticas y prácticas, y con técnico especialista o becario en trabajo autónomo del estudiante.

Laboratorios

Puestos de trabajo dotados de ordenador con software adecuado a las competencias y conocimientos a adquirir. Proyector de vídeo digital. Televisión con conexión satélite para visualizar canales internacionales. Cascos de audición-grabación de voz. Material informático (scanners, discos duros, ...)

Aula Magna Xosé Angel Valente

Salón de actos con la disposición habitual de escenario y butacas. Se utiliza para conferencias, mesas redondas, proyecciones, grandes reuniones y actos protocolarios.

Salón de Grados

Salón dotado de butacas con pala, mesa presidencial y atril. Dispone de un equipo informático y de medios de proyección analógica y digital para presentaciones multimedia.

Conexión inalámbrica

El edificio de la Facultad dispone de conexión inalámbrica a la red de la Universidad y, a través de ella, a Internet. Todos los miembros de la comunidad universitaria tienen acceso a este servicio mediante clave vinculada a su cuenta de correo personal proporcionada por la Universidad.

Recursos docentes en red

Como apoyo a la actividad docente e investigadora, la Universidad de Vigo pone a disposición del profesorado la plataforma informática "FAITIC", con recursos en línea destinados a la teleformación.

Servicio de reprografía

El centro dispone de fotocopiadoras, para uso docente e investigador, mediante clave personal.

Biblioteca

La Biblioteca Central del Campus de Ourense se encuentra en un edificio propio de 4.650 metros cuadrados. Dispone de 500 puestos de lectura, un depósito con 187.000 volúmenes en papel y una hemeroteca con 12.300 contenedores. Los pisos superiores se destinan a salas y servicios multimedia a los que se accede a través de la zona de lectura distribuida en distintas alturas. También está equipada de Red WIFI. Está abierta en horario de 8:30 a 21:00 h., de lunes a viernes, pero en épocas de exámenes ofrecen un horario nocturno hasta las 3:00 h. de la madrugada, de lunes a viernes.

Además de la red de instalaciones bibliotecarias, y con objeto de distribuir sus servicios a toda la comunidad universitaria, la Biblioteca dispone de un moderno sistema de automatización, que incluye un catálogo on-line (OPAC)

para consultar los fondos existentes, así como su disponibilidad para el préstamo. De igual forma ofrece una página web (<https://www.uvigo.gal/universidade/biblioteca>), y se puede contactar con ella también a través de e-mail, teléfono o fax.

Servicio de préstamo de ordenadores portátiles al alumnado

El alumnado de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo puede llevar en préstamo un ordenador portátil durante un día. Para solicitarlo deberá acudir a la conserjería.

El Máster utiliza las infraestructuras facilitadas por la Facultad de CC Empresariales y Turismo para la impartición de docencia, seminario 0.2 de lunes a viernes y laboratorio 0.1 los días que se solicite aula de ordenadores.

Además del seminario 0.2 para clases presenciales de las modalidades presencial y semipresencial y tutorías de apoyo, para complementar la modalidad semipresencial e impartir en su totalidad la modalidad a distancia, se dispone del seminario 0.6 dotado de la última tecnología de videoconferencia para la docencia a distancia; además se dispondrá de la plataforma TEMA para la difusión de apuntes, guías de materias, vídeos explicativos, y resto de material para poder superar la materia. En la propia aplicación se abrirán foros de debate para plantear dudas en cada una de las materias e interactuar con los/as compañeros/as, así como se indicará el correo electrónico del/la coordinador/a de cada materia, al/la que se podrán dirigir para que en todo momento haya comunicación bidireccional.

El Máster cuenta con una serie de convenios firmados con distintos organismos y entidades del sector turístico, para que los estudiantes puedan realizar las prácticas externas (materia de 9 créditos) en las instalaciones de dichas empresas/organismos. Todas las empresas e instituciones con las que se coopera disponen del espacio y los medios necesarios para acoger a los estudiantes en prácticas; siendo adecuadas a la especialización del Máster, ya que todas ellas operan en territorios turísticos de interior y en el turismo de salud.

TIPOLOGÍA DE ESPACIOS Y DOTACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS DE DOCENCIA-APRENDIZAJE		
AULA – SEMINARIO 0.2		
DESCRIPCIÓN GENÉRICA	USO HABITUAL	CAPACIDAD
- Seminario dotado de pizarra digital para la exposición de contenidos.	- Clases teóricas, resolución de casos, resolución de ejercicios en grupo.	Hasta 30 alumnos.
AULA – SEMINARIO 0.6		
- Seminario dotado de la tecnología más novedosa de videoconferencia.	- Clases teóricas de contenidos temáticos, tutorizaciones.	Hasta 30 alumnos.
LABORATORIO INFORMÁTICA 0.1		
- Aula dotada de un PC para cada alumno, más PC y cañón para el docente.	- Clases teóricas vinculadas a un software específico, realización de ejercicios que requieren de programas informáticos, búsqueda de información en bases de datos y otras fuentes de información secundarias.	Hasta 30 alumnos.

DENOMINACIÓN DEL ESPACIO Y DOTACIÓN	MATERIAS ASIGNADAS
<p style="text-align: center;">Aula: seminario 0.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión de las organizaciones turísticas. - Diseño, comercialización y promoción de productos turísticos. - Planificación de destinos turísticos y desarrollo sostenible. - Investigación de mercados, comportamiento del consumidor y las nuevas tecnologías en los hábitos de consumo. - Trabajo Fin de Máster - Turismo Interior y Rural. - Turismo Termal y de Salud. - Turismo de Naturaleza y Ecoturismo
<p style="text-align: center;">Aula de videoconferencia: seminario 0.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión de las organizaciones turísticas. - Diseño, comercialización y promoción de productos turísticos. - Planificación de destinos turísticos y desarrollo sostenible. - Investigación de mercados, comportamiento del consumidor y las nuevas tecnologías en los hábitos de consumo. - Trabajo Fin de Máster - Turismo Interior y Rural. - Turismo Termal y de Salud. - Turismo de Naturaleza y Ecoturismo
<p style="text-align: center;">Laboratorio de informática 0.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Investigación de mercados, comportamiento del consumidor y las nuevas tecnologías en los hábitos de consumo. - Planificación de destinos turísticos y desarrollo sostenible. - Trabajo Fin de Máster

7.2 Convenios

CONCELLO DE VERÍN
CONCELLO DE MONFORTE
CONCELLO DE PARADA DE SIL
CONCELLO DE BARBADÁS
HOTEL LOUXO LA TOJA
BALNEARIO DE MONDARIZ
CONSORCIO DE TURISMO A RIBEIRA SACRA
CONCELLO DO BARCO DE VALDEORRAS
GRUPO STARWOOD: LE MERIDIAN RA (TARRAGONA)
PARADOR DE TURISMO DE SANTO ESTEVO DE RIBAS DE SIL
HOTEL GALATEA (SANXENXO)
MIRAMAR GRAN TURISMO (VIGO)
HESPERIA LA TOJA
EUROSTARS PALACE A CORUÑA
BALNEARIO RÍO PAMBRE
GALA TERMAL (MONDARIZ)
AUGUSTA SPA RESORT
HOTEL OCA ALLARIZ

HOTEL GOLF BALNEARIO AUGASSANTAS
TALASO ATLÁNTICO DE BAIONA
IBERNISHA: TERMAS CHAVASQUEIRA Y OUTARIZ
VIAJES AURIA (OURENSE)
VIAJES PIÑA (OURENSE)
VIAJES EL CORTE INGLÉS (VILAGARCÍA DE AROUSA)
CONCELLO VILAR DE BARRIO
LAS CALDAS VILLA TERMAL (ASTURIAS)
TALASO MOAÑA
HALCÓN VIAJES
HOTEL PAZO DE LOS ESCUDOS
ALDEA RURAL COUSO GALÁN (SARREAU, OURENSE)
SEREMPRESA (OURENSE)
NOVOTEL MADRID PUENTE DE LA PAZ (MADRID)
ZIRALLA EVENTOS
GRAN HOTEL SAN MARTÍN
NH OURENSE
HOTUSA HOTELES
INORDE
VALORA CONSULTORES
VIGO CONVENTION BUREAU
CONCELLO DE OURENSE
EXPOURENSE

8 Resultados Previstos

8.1 Estimación de valores cuantitativos y su justificación

HISTÓRICO

Denominación	Valor (%)					
	16/17	15/16	14/15	13/14	12/13	11/12
Tasa de graduación	71,43	70,83	54,17	48,15	-	-
Tasa de abandono	8,33	0	0	0	7,69	0
Tasa de eficiencia	91	91	88,18	92,59	96,77	-
Tasa de rendimiento	81	81	75,09	74,38	71,56	68,21
Tasa de éxito	97	98	97,8	96,3	97,50	98,70

En la tabla anterior se presenta el histórico de los datos cuantitativos, no disponemos de los datos de los cursos 17/18 y 18/19. En base al histórico estimamos en la tabla siguiente las tasas para el Título Master, muy similares al curso 16/17; pues consideramos que no se producirán grandes variaciones.

Tasas propuestas para el Título de Máster	
Denominación	Valor (%)
Tasa de graduación	85
Tasa de abandono	8
Tasa de eficiencia	95
Tasa de rendimiento	85
Tasa de éxito	97

8.2 Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados.

El Sistema de Garantía de Calidad de todos los Centros de la Universidad de Vigo, teniendo en cuenta “Los criterios y directrices para el aseguramiento de la calidad en Espacio Europeo de Educación Superior (ESG).” (ENQA, 2015), incorpora varios procedimientos documentados destinados a seguir, controlar y mejorar los resultados de aprendizaje de los estudiantes:

Procedimientos del SGIC de los Centros de la Universidad de Vigo	Criterios ENQA
DO0201 P1 Planificación y desarrollo de la enseñanza	1.3. Enseñanza, aprendizaje y evaluación centrados en los estudiantes

DE03 P1 Revisión del sistema por la dirección	Criterio 1.7 Gestión de la Información
DE02 P1 Seguimiento y Medición	

8.2.1 DO0201 P1 Planificación y desarrollo de la enseñanza

La finalidad de este procedimiento del sistema de calidad del centro que alcanza a todos los grados y másteres del mismo, es garantizar que la planificación y desarrollo de la enseñanza es coherente con la memoria de la titulación se adecúa al perfil del alumnado destinatario e incluye elementos adecuados de información pública que permite la mejora continua.

8.2.2 DO03 P1 Revisión del sistema por la dirección

Este procedimiento centraliza el análisis global anual de todos los resultados del centro y particularmente de sus titulaciones. El resultado de este procedimiento es la aprobación de un informe anual completo y público que recoge y analiza todos los resultados de las titulaciones y determina las acciones de mejora necesarias para alcanzar mejores resultados, tal y como se recoge a continuación:

8.2.3 DE02 P1 Seguimiento y medición

Este procedimiento supone la puesta en marcha de herramientas de seguimiento y medición que permiten a los centros/títulos la toma de decisiones. Centraliza un panel de indicadores de satisfacción, de rendimiento académico, de matrícula...etc.

9 Sistema de garantía de calidad

La Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de Ourense perteneciente a la Universidad de Vigo, se encuentra actualmente dentro del Programa FIDES-AUDIT, convocado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad (ANECA) y la Agencia para la Evaluación del Sistema Universitario de Galicia (ACSUG).

El objetivo de este programa es el diseño y puesta en marcha de un Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del centro cuyo alcance se extiende a todos los Títulos impartidos en el mismo.

La Comisión de Garantía de la Calidad de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo es el órgano que participa en las tareas de planificación y seguimiento del SGIC, actuando además como uno de los vehículos de comunicación interna de la política, objetivos, planes, programas, responsabilidades y logros de este sistema.

La Comisión de Garantía de Calidad del Centro está compuesta por la Decana y otro miembro del Equipo Decanal, siendo éste el secretario de la misma; un representante de PDI de cada una de las titulaciones del centro (grado, máster y doctorado); un representante de los alumnos de cada una de las titulaciones del centro; un representante de los egresados de cada una de las titulaciones; un representante del PAS; un representante de la Sociedad (empleadores y otros grupos de interés) y finalmente, un miembro del Área de Calidad, designado por la dirección de la misma.

El enlace al Sistema de Garantía de Calidad del Centro que coordina el título es:

<http://fcetou.uvigo.es/index.php/es/sistema-de-garantia-interno-de-calidad>

9.1 Cronograma de implantación

El actual plan de estudios del Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud no se modifica, por lo que tendrá efectos a partir del curso 2019/2020.

9.2 Procedimiento de Adaptación

La modificación de memoria del título no afecta al plan de estudios, por lo que no es necesario ningún procedimiento de adaptación.

10 Personas asociadas a la solicitud

10.1 Responsable (Decano/a o Director/a del centro)

Tipo de documento	NIF
Documento	34973255F
Nombre	M ^a MONTSERRAT
1º Apellido	CRUZ
2º Apellido	GONZÁLEZ
Teléfono	988.368.742
Teléfono Móvil	647.343.174
Fax	988.368.923
Correo electrónico	mcruz@uvigo.es
Domicilio	Facultad Ciencias Empresariales y Turismo
Código Postal	32004
Provincia	Ourense
Municipio	Ourense
Cargo	Decana

10.2 Representante Legal (Rector)

Tipo de documento	NIF
Documento	
Nombre	
1º Apellido	
2º Apellido	
Teléfono	
Teléfono Móvil	
Fax	
Correo electrónico	
Domicilio	
Código Postal	
Provincia	
Municipio	
Cargo	Rector

10.3 Solicitante (Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado)

Es el responsable del título también el solicitante?	NO
Tipo de documento	NIF

Documento	
Nombre	
1º Apellido	
2º Apellido	
Teléfono	
Teléfono Móvil	
Fax	
Correo electrónico	
Domicilio	
Código Postal	
Provincia	Pontevedra
Municipio	Vigo
Cargo	Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado