

Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, máquetin, con (2023-24)

Código: 9395	Fecha de aprobación: 26/01/2023	Precio: 60 Créditos en 1ª matrícula
Créditos: 20	Título: Estudio Propio (ECTS)	

RAMA

Sin Validez

PLAN

EXPERTO/A EN TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL

TIPO DE ENSEÑANZA

Presencial

CENTROS DONDE SE IMPARTE

Centro de Formación Permanente

ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2023-24

Leyenda: No ofertada Sin docencia

UNICO

OBLIGATORIAS

20 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OBLIGATORIAS	2	79374 - GASTRONOMÍA, PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA E IDENTIDAD LOCAL
1	OBLIGATORIAS	2	79375 - GASTRONOMÍA, PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO
1	OBLIGATORIAS	3	79376 - CARACTERIZACIÓN E IMPACTOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO
1	OBLIGATORIAS	2	79377 - MARKETING DEL TURISMO GASTRONÓMICO
1	OBLIGATORIAS	4	79378 - PRODUCTOS TURÍSTICOS LOCALES VINCULADOS A LA GASTRONOMÍA Y LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA
1	OBLIGATORIAS	3	79379 - PLANIFICACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL
1	OBLIGATORIAS	4	79380 - PRÁCTICAS EXTERNAS

Superado este bloque se obtiene

EXPERTO/A EN TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL

COMPETENCIAS

CONOCIMIENTOS/CONTENIDOS

- CON2: Conocer las diferentes formas de producción agroalimentaria de proximidad y su papel en la oferta gastronómica.
- CON3: Conocer y comprender las figuras protección y calidad agroalimentaria para preservar la identidad local.
- CON4: Conocer los factores económicos y socio-culturales que condicionan el turismo gastronómico.
- CON5: Conocer las características y expectativas del turista gastronómico.
- CON6: Conocer los aspectos básicos vinculados a la comercialización del turismo gastronómico.
- CON7: Conocer los objetivos de desarrollo sostenible y los impactos de las actividades turísticas vinculadas a la gastronomía
- CON1: 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

HABILIDADES/DESTREZAS

- HD5: Planificar y organizar el trabajo para ganar en eficacia y eficiencia.
- HD6: Gestionar, analizar y sintetizar información disponible procedente de múltiples fuentes.
- HD7: Mostrar una actitud sistemática de cuidado y precisión en el trabajo.
- HD8: Manifiestar en todo momento un compromiso ético con la sostenibilidad.
- HD1: 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
- HD2: 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.
- HD3: 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.
- HD4: 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.

CAPACIDADES/COMPETENCIAS

- C1: Analizar e interpretar el territorio como un sistema complejo, interrelacionado e interdependiente.
- C2: Comprender la aportación de la gastronomía al patrimonio cultural inmaterial de un territorio.
- C3: Reconocer los recursos endógenos disponibles en un territorio que favorecen el turismo gastronómico.
- C4: Identificar a los diferentes agentes implicados en el turismo gastronómico.
- C5: Colaborar en el diseño de productos turísticos locales vinculados a la gastronomía.
- C6: Colaborar en procesos de planificación de turismo gastronómico sostenible y desarrollo local

El Experto en Turismo Gastronómico Sostenible y Desarrollo Local consta de 20 créditos ECTS distribuidos de la siguiente forma:

Tipo de Asignaturas	Créditos
Obligatorias (OB)	20
TOTAL CRÉDITOS	20

Cada crédito ECTS computa 25 horas de carga de trabajo del estudiante.

En el apartado "Plan de Estudios" del menú lateral se puede consultar la información sobre cada una de las asignaturas que integran el plan de estudios.

Tras superar el total de créditos se obtiene el estudio de formación permanente de EXPERTO/A EN TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL.

REQUISITOS DE ACCESO

Para acceder a los Estudios de Formación Permanente se requiere:

- Estar en posesión de un título universitario oficial.
- También podrán acceder quienes les reste superar el TFG (trabajo fin de grado) y un máximo de 9 créditos ECTS para obtener la titulación de Grado

DIRIGIDO A

- Profesionales titulados universitarios del desarrollo local.
- Profesionales titulados universitarios del sector turístico.
- Personas egresadas universitarias relacionadas con el turismo.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

Para estudiantes extranjeros procedentes de países no hispanohablantes, será necesario acreditar un nivel C1 de Español o superior.

La selección del alumnado se realizará priorizando el orden de preinscripción.

PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

La preinscripción se realiza en la secretaría administrativa del estudio, en los plazos que para cada curso académico establezca la dirección de estudios.

Una vez realizada la preinscripción y tras la aplicación de los criterios de admisión, quienes sean admitidos recibirán un correo electrónico con las instrucciones para realizar la matrícula.

TASAS

La información completa sobre las tasas administrativas a satisfacer para cada curso académico se puede consultar en la página:

<https://cfp.ua.es/es/tasas.html>

El Experto/a en Turismo Gastronómico Sostenible y Desarrollo Local es un estudio de formación permanente de la Universidad de Alicante.

La legislación vigente permite que las universidades, en uso de su autonomía, puedan impartir enseñanzas conducentes a la obtención de otros títulos distintos a los títulos oficiales de Grado, Máster y Doctorado.

Los Estudios de Formación Permanente están regulados por la siguiente normativa:

- [REAL DECRETO 822/2021, de 28 de septiembre, por el que establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de la calidad](#)

- [Normativa de Enseñanzas Propias de la Universidad de Alicante](#) (BOUA 27/01/2023)

Más información sobre normativa:

<https://cfp.ua.es/es/normativa.html>