Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

EXPERTO/A EN TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL (2025-26)

Código:	Fecha de aprobación:	Precio:
9350	20/12/2021	60 Créditos en 1ª matrícula
Créditos:	**Título:**	
20	Estudio Propio (ECTS)	

RAMA
Sin definir

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 2025-26

Leyenda: No ofertada | Sin docencia

ÚNICO

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

El turismo gastronómico se está convirtiendo en una oportunidad para dinamizar áreas rurales y desestacionalizar el turismo tradicional, al mismo tiempo que contribuye a definir la imagen de un destino turístico y le permite diferenciarse de la competencia.

Este título ofrece la posibilidad de obtener los conocimientos y capacidades necesarias a las personas que quieran iniciarse en esta actividad o que deseen incorporarse a iniciativas públicas o privadas que impulsen el turismo gastronómico sostenible a escala local o comarcal.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1:Capacidad de organización y planificación.
- CG2:Capacidad para la gestión, análisis y síntesis de la información.
- CG3:Capacidad de aprendizaje autónomo y de adaptación a nuevas situaciones.
- CG4:Capacidad de aplicar los conocimientos a la práctica.
- CG5:Actitud sistemática de cuidado y precisión en el trabajo.
- CG6:Capacidad para de comunicarse de forma oral o por escrito de manera clara y adecuada al contexto.
- CG7:Compromiso ético con la sostenibilidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE1:Capacidad para analizar e interpretar el territorio como un sistema complejo, interrelacionado e interdependiente.
- CE2:Conocer las diferentes formas de producción agroalimentaria de proximidad y su papel en la oferta gastronómica.
- CE3:Conocer y comprender las figuras protección y calidad agroalimentaria para preservar la identidad local.
- CE4:Conocer los factores económicos y socio-culturales que condicionan el turismo gastronómico.
- CE5:Comprender la aportación de la gastronomía al patrimonio cultural inmaterial de un territorio.
- CE6:Capacidad para reconocer los recursos endógenos disponibles en un territorio que favorecen el turismo gastronómico.
- CE7:Capacidad para identificar a los diferentes agentes implicados en el turismo gastronómico.
- CE8:Conocer las características y expectativas del turista gastronómico.
- CE9:Capacidad para colaborar en el diseño de productos turísticos locales vinculados a la gastronomía.
- CE10:Conocer los aspectos básicos vinculados a la comercialización del turismo gastronómico.
- CE11:Conocer los objetivos de desarrollo sostenible y los impactos de las actividades turísticas vinculadas a la gastronomía.
- CE12:Capacidad para 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 título propio de EXPERTO EN TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE Y DESARROLLO LOCAL.

REQUISITOS DE ACCESO

Con carácter general, para acceder a las enseñanzas conducentes a la obtención del título propio de Experto se requiere:

Estar en posesión de un título oficial de Educación Superior (Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Grado, Máster, Doctor).

También podrán acceder quienes estén cursando un título oficial de educación superior y le resten menos de 18 créditos para su obtención.

Cumplir los requisitos de acceso a estudios universitarios oficiales en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

DIRIGIDO A

Personas interesadas en emprender proyectos en el ámbito del turismo gastronómico.

Profesionales del desarrollo local.

Profesionales del sector turístico.

Responsables de políticas de dinamización turística.

Personas egresadas de titulaciones de ciclo medio o superior vinculadas a las actividades turísticas.

Personas egresadas o cursando titulaciones universitarias relacionadas con el turismo.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

Pueden ser admitidas aquellas personas que reúnan uno de los siguientes requisitos académicos:

a) No estar en posesión de un título oficial de Educación Superior pero reunir los requisitos de acceso a estudios universitarios oficiales en el Espacio Europeo de Educación Superior.

b) Estar cursando un título oficial de Educación Superior.

c) Estar en posesión de un título oficial de Educación Superior.

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.

El alumnado con experiencia profesional pero que no reúna los requisitos académicos de acceso sólo podrá acceder mediante una prueba especial de acceso, que conllevará el pago de las tasas que para el efecto se determinen. Dicha prueba queda condicionada a su aprobación por el Vicerrectorado de Estudios, Calidad y Lenguas.

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 (ver datos de contacto en el apartado "+info" del menú lateral).

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:

http://web.ua.es/es/continua/tasas.html

El Experto en Turismo Gastronómico Sostenible y Desarrollo Local es un título propio 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:

- Disposición adicional undécima del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales (Boletín Oficial del Estado de 30 de octubre de 2007).

- Normativa de la Universidad de Alicante sobre enseñanzas propias de postgrado y especialización (Aprobado por el Consejo de Gobierno el 14 de abril de 2014 (BOUA 15 de abril de 2014). Esta Normativa recoge llas recomendaciones realizadas por el Consejo de la Unión Europea conducentes al espacio europeo de formación permanente (Resolución del Consejo de 27 de junio de 2002 sobre la educación permanente (DOCE 2002/C163/01).

Mas información sobre normativa:

http://web.ua.es/es/continua/normativa.html

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Centro de Gastronomía del Mediterráneo (Gasterra)

Peretó Rovira, Alexandre

(+34) 610 48 89 91

gasterra@ua.es

ORGANIZADORES ACADÉMICOS

FACULTAD DE CIENCIAS

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Director de estudios:

Salvador Palazón Ferrando

palazon@ua.es

Coordinador de estudios:

Xavier Amat Montesinos

xavier.amat@ua.es