

**A**

<b>Destinatario:</b>	Servicio de Ordenación Académica			
<b>Denominación del Módulo (o Materia/Asignatura)</b>	<b>Carácter</b>			
Modulo 5. El Patrimonio como recurso para potenciar nichos profesionales.	<input type="checkbox"/> Obligatorio	<input type="checkbox"/> Optativo		
<b>Responsable del Módulo (o Materia/Asignatura) (nombre, filiación y datos de contacto profesional)</b>				
Javier Carretero				
<b>Duración y fecha inicial y final de realización</b>	13 junio 2022 -6 julio 2022.			
<b>Requisitos previos (en su caso)</b>				
Licenciatura				
<b>Modalidad de enseñanza</b>				
<input type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> Semipresencial	<input checked="" type="checkbox"/> Virtual		
<b>Objetivos, competencias y resultado del aprendizaje</b>				
<p><b>OBJETIVOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Aprender a implicar el conocimiento del Patrimonio Alimentario entre los recursos turísticos.</li> <li>-Trabajar con el Patrimonio como recurso turístico evitando los errores que puedan debilitar su concepto o contenido.</li> <li>-Conocer las posibilidades de implicación del Patrimonio Alimentario entre los nichos profesionales.</li> <li>-Conocer y manejar las herramientas para el conocimiento y desarrollo del Patrimonio Alimentario.</li> <li>-Conocimiento de las Instituciones nacionales e internacionales vinculadas con el Patrimonio Alimentario</li> </ul> <p><b>COMPETENCIAS:</b></p> <p><b>Básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollar habilidades para vincular el Patrimonio Alimentario con los recursos turísticos.</li> <li>Capacidad de aplicación de los conocimientos adquiridos en el MPA.</li> <li>Ser capaz de aplicar los conocimientos teóricos y metodológicos adquiridos a la actividad profesional.</li> </ul> <p><b>Transversales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollar el respeto debido al Patrimonio Alimentario, su cultura y su identidad.</li> <li>Aplicar criterios éticos y de sostenibilidad.</li> </ul>				
<b>Contenidos y bibliografía</b>				
<p>Tema 1. El Patrimonio alimentario como recurso turístico.</p> <p>Tema 2. Instituciones vinculadas con el Patrimonio alimentario.</p> <p><b>Bibliografía:</b></p> <p>Ansón Oliart, R. (ed.) (2029), <i>Derecho y Gastronomía</i>, Madrid.</p> <p>Donaire, J. A., (2012), <i>Turismo cultural: entre la experiencia y el ritual</i>, Gerona.</p> <p>Hjalager, A. M., Y Richards, G. (2002), <i>Tourism and Gastronomy</i>, Routledge, London.</p>				

<sup>1</sup> Deberá cumplimentarse una Guía por cada módulo (o materia/asignatura, en el caso de que el programa de estudios no esté estructurado en módulos).

Long, L. (2003), *Culinary Tourism*, University of Kentucky Press, Lexington.  
 Medina, F. X. (2018), *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*, Guijón.  
 Organización Mundial Del Turismo (OMT) (1999), *Código ético del Turismo*.  
 Organización Mundial Del Turismo (OMT) (2004), *La gestión de la saturación turística en sitios de interés natural y cultural. Guía práctica*, Madrid.  
 Ortega, J. (1998), El patrimonio territorial: el territorio como recurso cultural y económico. Rev. Ciudades, 4, p 33-48.  
 Tugores Truyol, F. Y Planas Ferrer, R, (2006), *Introducción al patrimonio cultural*, Gijón.  
 UNESCO (2003), *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, París.

**Número de créditos ECTS 60**

- Créditos teóricos: 8
- Créditos prácticos:
- Distribución de horas de trabajo del estudiante:
  - Nº total de horas: 200 h.
    - Clases Teóricas: 16 h.  Clases Prácticas:
    - Tutorías Especializadas (presenciales o virtuales):
      - Colectivas: 4 h.
      - Individuales: 4 h.
    - Realización de Actividades Académicas Dirigidas:
      - Con presencia del profesor: 4 h.
      - Sin presencia del profesor: 60 h.
    - Otras actividades (especificar):
      - Intervención en foros: 6 h.
      - Atención de correos y chats: 8 h.
      - Preparación de clases: 80 h.
      - Realización de ejercicios prácticos: 12 h.
      - Exámenes: 2 h.
      - Otros: 4 h.

**Cronograma de desarrollo docente**

Módulo	Materia/Asignatura	Profesor	Nº de ECTS presenciales	Nº de ECTS virtuales	Fecha inicio	Fecha final	Horarios
	El Patrimonio Alimentario como recurso turístico.	Ricardo Hernández Rojas Maria Luisa Funes		4	13/06/22	22/06/22	Lunes 17-19 Miércoles 17-19 h.
	Instituciones vinculadas con el Patrimonio Alimentario	Javier Carretero		4	27/06/2022	6/07/22	Lunes 17-19 Miércoles 17-19 h.

**Sistema de evaluación**

-Se realizará un sistema de evaluación continuada, basada en tres fuentes principales. En primer lugar, pruebas o ejercicios realizados en el periodo lectivo y durante las clases. En segundo lugar, mediante una evaluación final a través de un examen, un trabajo o ambas cosas. En tercer lugar, se evaluará la participación del alumno durante las clases síncronas, en los

<sup>1</sup> Deberá cumplimentarse una Guía por cada módulo (o materia/asignatura, en el caso de que el programa de estudios no esté estructurado en módulos).

debates en foros y chats.

-Se velará para que el porcentaje de las notas de los ejercicios parciales, sean proporcionales en la calificación final al volumen y tipo de trabajo requerido.

**Observaciones**

En Córdoba, a 25 de Octubre de 2021.

Fdo.: ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL

Conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal (Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril) le informamos que los datos personales que nos ha facilitado pasarán a ser tratados por la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA como responsable del tratamiento, siendo órgano competente en la materia la Dirección del Área de Gestión Académica (Monasterio Santa María de las Cuevas, C/ Américo Vespucio nº2. Isla de La Cartuja. 41092 Sevilla) ante quien Vd. puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, limitación, oposición o portabilidad señalando concretamente la causa de su solicitud y acompañando copia de su documento acreditativo de identidad. La solicitud podrá hacerse mediante escrito en formato papel o por medios electrónicos.

Caso de no obtener contestación o ver desestimada su solicitud puede dirigirse al Delegado de Protección de Datos de la Universidad ([rgpd@unia.es](mailto:rgpd@unia.es); Tfno. 954462299) o en reclamación a la Agencia Española de Protección de Datos a través de los formularios que esa entidad tiene habilitados al efecto y que son accesibles desde su página web: <https://sedeagpd.gob.es>.

Como responsable, la Universidad le informa que exclusivamente tratará los datos personales que Ud. le facilite para dar cumplimiento a los siguientes fines:

a) Gestión académica y administrativa de:

- Participación en procesos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales (Grado, Máster y Doctorado) o de formación Continua de la Universidad Internacional de Andalucía.
- Inscripción y/o matrícula como alumno en cualquiera de las titulaciones oficiales (Grado, Máster y Doctorado), Formación Continua u otras actividades académicas ofrecidas por la Universidad Internacional de Andalucía.
- Participación en convocatorias de becas y ayudas al estudio de la Universidad Internacional de Andalucía, la Admón. General del Estado o la de las Comunidades Autónomas y de otras entidades públicas o privadas.
- Participación en convocatorias de programas de movilidad de carácter nacional o internacional.
- Obtención y expedición de títulos oficiales, títulos propios y otros títulos académicos.

b) Gestión de su participación como estudiante en prácticas y actividades formativas nacionales o internacionales en instituciones, empresas, organismos o en otros centros.

c) Utilización de servicios universitarios como obtención del carné universitario, bibliotecas, actividades deportivas u otros.

La Universidad se encuentra legitimada para tratar estos datos al ser necesarios para la ejecución de la relación jurídica establecida entre Ud. y la Universidad y para que ésta pueda cumplir con sus obligaciones legales establecidas en la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades.

Usted responde de la veracidad de los datos personales que ha proporcionado a la Universidad y de su actualización.

La Universidad comunicará los datos personales que sean indispensables, y nunca en otro caso, a las siguientes categorías de destinatarios:

- A otras Administraciones y organismos públicos para el ejercicio de las competencias que les sean propias y compatibles con las finalidades arriba enunciadas (Así -a modo enunciativo y no limitativo- a Ministerios con competencias en educación y ciencia, a otras administraciones, a otras Universidades o Centros formativos equivalentes para la gestión de traslados, a empresas para la realización de prácticas).
- A entidades bancarias para la gestión de pagos y cobros.
- A organismos públicos o privados en virtud de la celebración de convenios de colaboración o contratos, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de Protección de Datos.
- A los servicios de la propia Universidad que sean adecuados para gestionar la utilización de los servicios universitarios ofertados.

Sus datos de carácter personal se tratarán y conservarán por la Universidad conforme a la legislación vigente en materia de protección de datos, pasando luego a formar parte –previo expurgo- del Archivo Histórico Universitario conforme a lo dispuesto en la legislación sobre Patrimonio Histórico.

La Universidad sólo prevé la transferencia de datos a terceros países en el caso de su participación como alumno en alguno de los programas de formación o becas de carácter internacional. La transferencia se realizará siguiendo las directrices establecidas al respecto por el Reglamento Europeo de Protección de Datos y normativa de desarrollo.

El Servicio de Protección de Datos de la Universidad Internacional de Andalucía cuenta con una página en la que incluye legislación, información y modelos en relación con la Protección de Datos Personales a la que puede acceder desde el siguiente enlace: <https://www.unia.es/protecciodatos>.

<sup>1</sup> Deberá cumplimentarse una Guía por cada módulo (o materia/asignatura, en el caso de que el programa de estudios no esté estructurado en módulos).