CURSO DE ESPECILISTA UNIVERSITARIO EN CREACIÓN DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS

PROGRAMA ACADÉMICO

Módulos	Créditos ECTS	Objetivos	Materias/Contenidos
MÓDULO 1: TURISMO 5.0: TURISMO DE LOS CINCO SENTIDOS	5,75 créditos	• Conocer los últimos cambios experimentados en el marketing • Profundizar en el conocimiento de los sentidos como fuerza del marketing • Saber cómo se emplean las nuevas herramientas del marketing	• El nuevo mercado turístico: el turista del siglo XXI • Marketing de los cinco sentidos • Cocreación de valor • Neuromarketing
MÓDULO 2: LA NUEVA INTERMEDIACIÓN TURÍSTICA	6,95 créditos	• Conocer los nuevos instrumentos de intermediación en el sector turístico • Saber cómo actúan los nuevos instrumentos de intermediación en el sector turístico • Evaluar el potencial de las nuevas tecnologías en la nueva intermediación turística • Saber identificar canales de comercialización idóneas para tipologías de productos turísticos	• La cadena de valor turística • Agentes turísticas. Internet y el cambio en la intermediación turística • El entorno multiagente y los influencers • Infomediación: metabuscadores e innomediarios

Módulos	Créditos ECTS	Objetivos	Materias/Contenidos
MÓDULO 3: CREACIÓN DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS	7,15 créditos	• Conocer la naturaleza de una experiencia turística. • Conocer los elementos de una experiencia turística. • Saber los impactos de las experiencias turísticas. • Evaluar el potencial del análisis sensorial de alimentos para la creación de experiencias turísticas. • Conocer diferentes tipos de experiencias turísticas.	• Qué es una experiencia turística • Elementos para la creación de experiencias turísticas de calidad • Impactos de las experiencias turísticas: enfoques de demanda y de oferta • La creación de experiencias turísticas a partir del análisis sensorial de alimentos • Creación de experiencias culturales • Creación de experiencias de naturaleza • Creación de experiencias gastronómicas • Creación de experiencias de turismo espiritual • Creación de experiencias de observación astronómica • Creación de experiencias de turismo rural
MÓDULO 4: DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS	6 créditos	• Saber crear una experiencia turística • Saber posicionar una experiencia turística • Saber diseñar una estrategia para una experiencia turística.	• Proceso de creación de nuevos productos turísticos • Posicionamiento de nuevos productos • Diseño y estrategia de precios • Caso práctico: las geoexperiencias
MÓDULO 5: INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD EN LA GESTION DE PERSONAS Y RECURSOS	2,75 créditos	• Trabajar procesos creativos en grupo • Orientar la toma de decisiones en entornos complejos. • Aprender a gestionar el tiempo. • Aprender a gestionar el talento • Saber gestionar personas	• Proceso creativo. Técnicas de creatividad • Toma de decisiones y Resolución de Problemas • Gestión del talento • Gestión del tiempo • Coaching
MÓDULO 6: PRÁCTICAS EN EMPRESAS TURÍSTICAS	5,5 créditos	• Conocer la realidad de la creación de experiencias turísticas • Saber hacer un informe de prácticas	• Prácticas en empresas turísticas
MÓDULO 7: PLAN DE CREACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS	5,9 créditos	• Saber hacer un proyecto • Saber crear una experiencia • Saber comercializar una experiencia	Trabajo fin de curso

ORGANIZACIÓN DOCENTE

El Máster tiene una duración de 40 créditos distribuidos en 6 módulos formativos (semipresenciales), que incluyen un módulo de prácticas en empresas turísticas (15 días) y un módulo de proyecto fin de curso.

Organización de los módulos formativos. La actividad docente de cada semana se distribuye de forma que las sesiones presenciales se concentren en dos días con sesiones de 5 horas/día. Lunes y Martes de 9 a 14 horas

Evaluación.

La superación del curso requiere:

- Asistencia mínima al 80% de las sesiones presenciales.
- Realizar las prácticas externas y entregar el informe final de prácticas.
- Entregar y aprobar el proyecto fin de curso.
- Superar las actividades de evaluación de los módulos formativos.

La nota final será el resultado de sumar: el 40% de la calificación obtenida en las actividades realizadas en los diferentes módulos del curso, el 30% de la obtenida en el informe final de las prácticas realizadas en las empresas, y el 30% de la obtenida en la prueba final que consistirá en el proyecto fin de curso.

Lugar de celebración:

Sesiones presenciales: Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo Extremadura (Mérida).

Sesiones virtuales: Plataforma virtual de la Universidad de Extremadura.

Prácticas en empresas turísticas