

ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO

TÍTULO PROPIO DE LA UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES



ORGANIZA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”




1. CALENDARIO ACADÉMICO.

Las clases comenzarán a mediados del mes de enero y finalizarán a finales de marzo. El horario previsto sería de lunes a viernes de 16:00 a 20:30 horas.

ENERO 2015						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FEBRERO 2015						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO 2015						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

	Sesión de especialista
	Día lectivo
	Día festivo

2. PROGRAMA.

La duración del título propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico” es de 500 horas (20 créditos ECTS), de las cuales 200 serán impartidas en el aula y 300 de trabajo autónomo. El alumno que haya cursado la parte troncal de uno de los títulos propios de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”, “Especialista Universitario en Guía Local en Destino” o “Especialista Universitario en Guía Correo Turístico”, podrá optar a obtener los otros dos Especialistas solo cursando el módulo correspondiente a la especialidad (10 ECTS cada uno).

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

PROGRAMACIÓN DEL CURSO. Desarrollo:

(Programa Orientativo a determinar por cada profesor)

A. MÓDULO TRONCAL. CONTEXTO DEL GUÍA TURÍSTICO Y LA VISITA GUIADA. 10 ECTS

- 1. LA FIGURA PROFESIONAL DEL GUÍA TURÍSTICO. MODALIDADES DE GUÍA Y SERVICIOS (2 ECTS).**
 - 1.1. Introducción al subsector del Guía Turístico.
 - Tipos de Guía Turístico.
 - Funciones del Guía Turístico.
 - Riesgos y protección.
 - 1.2. Regulación de la actividad profesional. Relaciones contractuales de los guías con las entidades contratantes.
 - 1.3. Regulación del acceso a la condición de guía en Castilla y León y guía de Patrimonio. Normativa Nacional y Normativa Europea.

- 2. EMPRESAS QUE UTILIZAN LOS SERVICIOS DE LOS GUÍAS TURÍSTICOS (0.5 ECTS).**
 - 2.1. Las AAVV. Tipos.
 - 2.2. Empresas Públicas.
 - 2.3. Empresas Privadas.
 - 2.4. Detección de situaciones en las que las empresas utilizan los servicios de guías.

- 3. DISEÑO DE ITINERARIOS, VISITAS Y OTROS SERVICIOS (3 ECTS).**
 - 3.1 El viaje combinado. Normativa del viaje combinado.
 - 3.2 Diseño del viaje combinado.
 - 3.3 Cotización del viaje combinado.
 - 3.4 Visitas optativas.
 - 3.5 Comercialización del viaje combinado.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

4. **DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS INHERENTES A LOS DESPLAZAMIENTOS DE LOS VIAJEROS** (0.5 ECTS).
 - 4.1. El Seguro obligatorio de viajeros.
 - 4.2. La OMT.
 - 4.3. Consulados y embajadas: definición, organización y funciones.
 - 4.4. Moneda y divisa: aspectos legales y documentación.
 - 4.5. Trámites aduaneros.
 - 4.6. Requisitos higiénico–sanitarios.

5. **APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE GRUPOS** (2 ECTS).
 - 5.1. El grupo turístico: concepto, clases y estatus en el grupo.
 - 5.2. El Liderazgo.
 - 5.3. Organización del grupo. Las normas.
 - 5.4. Resolución de problemas.
 - 5.5. Procesos en la toma de decisiones.
 - 5.6. La motivación turística: definición y principales teorías de la motivación.
 - 5.7. La calidad. Definición. Tipos de calidad.
 - 5.8. La animación de grupos.

6. **DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE ASISTENCIA Y GUÍA** (1 ECTS).
 - 6.1. Procesos de servicios de asistencia y guía en:
 - Transfer.
 - Visitas a recursos culturales y naturales.
 - Excursiones: panorámicas a pie. Panorámicas en medio de transporte.
 - Circuitos, rutas e itinerarios programados.
 - Visitas interpretativas.
 - Otros servicios.
 - 6.2. Procedimientos de desarrollo de cada uno de los servicios.
 - 6.3. Gestiones previas a la actividad de guía y asistencia turística.
 - 6.4. Funciones posteriores a la realización de la actividad. Autoevaluación.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

7. CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE ENTRADAS Y SALIDAS DE VIAJEROS EN TERMINALES DE TRANSPORTE (0.5 ECTS).

- 7.1. Clasificación de compañías de autocares.
 - Clases de servicios. Contratación.
 - El billete de autocar. Tarifas.
 - El contrato de alquiler de coches.
- 7.2 El transporte marítimo. Definición. Regulación. Los puertos.
 - El transporte marítimo regular. El transporte marítimo turístico.
 - Los cruceros.
- 7.3 Trenes españoles e Internacionales.
 - Los trenes turísticos: España, Europa, Internacionales.
 - El transporte ferroviario. Organismos y regulación. Las estaciones.
- 7.4 El transporte aéreo. Organismos y regulación.
 - Tipos de servicios aéreos.
- 7.5 Derechos de los viajeros en los medios de transporte.

8. ORIENTACIÓN LABORAL Y AUTOEMPLEO (0.5 ECTS).

- 8.1. Situación actual del sector.
- 8.2. Tendencia a ser Guía-Emprendedor.
 - Potenciar el espíritu emprendedor.
 - Fomentar la reflexión y el espíritu creativo.

B. MÓDULO ESPECIALISTA EN PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO. 10 ECTS.

1. Caracterización de la figura del guía en bodegas. (0,5 ECTS).

- 1.1 Contextualización de la figura del guía enoturístico.
- 1.2 Características de la figura del guía enoturístico.
- 1.3 Labores complementarias del guía en la bodega.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

- 2. Ámbito profesional que envuelve al guía local: bodegas, mayoristas, minoristas y guías correos. (1 ECTS).**
 - 2.1 La bodega. Clientes internos y externos.
 - 2.2 La bodega y los mayoristas.
 - 2.3 La bodega y los minoristas.
 - 2.4 La bodega y los guías correos.

- 3. Introducción al mundo del vino. (1,5 ECTS).**
 - 3.1 El terruño y tipos de uva.
 - 3.2 Fases de elaboración del vino.
 - 3.3 Las D.O Españolas.
 - 3.4 Las rutas del vino Españolas.
 - 3.5 Principales focos vinícolas mundiales.

- 4. Introducción a la cata del vino. (1 ECTS).**
 - 4.1 Diferencia entre cata y degustación.
 - 4.2 Requisitos para la cata.
 - 4.3 Fases de la cata.
 - Visual.
 - Olfativa.
 - Gustativa
 - 4.4 Degustación del vino.

- 5. Introducción al servicio del vino. (1 ECTS).**
 - 5.1 La temperatura del vino en su almacén.
 - 5.2 La temperatura del vino en su servicio.
 - 5.2 Herramientas de servicio.
 - 5.3 La vajilla del vino, copas y decantadores.
 - 5.4 Otros utensilios del servicio del vino.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

6. Diseño y tipos de visita en bodega. (1,5 ECTS).

- 6.1 Diseño y programación de la visita.
- 6.2 Localización de puntos de interés en los complejos bodegueros.
- 6.3 Temporización de la visita.
- 6.4 Clasificación de grupos de Visitantes.
- 6.5 Cotización de la visita.

7. Comercialización de la visita enológica. (2 ECTS).

- 7.1 Fijación del precio de la visita.
- 7.2 Contacto de clientes potenciales.
- 7.3 El cliente final.
- 7.4 Marketing enológico.
- 7.5 Técnica de venta del producto bodeguero
- 7.6 Colocación del escaparate.
- 7.7 Relación cata/degustación con la venta.
- 7.8 La venta como elemento de sostenibilidad de la bodega.

8. Resolución de problemas específicos de la visita de la bodega. (1 ECTS).

- 8.1 Variación de la visita según temporada de trabajo.
- 8.2 Los grupos heterogéneos.
- 8.3 Los grupos especiales
- 8.4 Primeros auxilios.

9. Emprendimiento del guía en la bodega. (0,5 ECTS).

- 9.1 Conocimientos de yacimientos de empleo en el sector.
- 9.2 Búsqueda proactiva de empleo en el sector enoturístico.
- 9.3 Generación de empleo en el sector bodeguero.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

3. OBJETIVOS Y DESTINATARIOS

OBJETIVOS

- La obtención del título en Especialista Universitario dotará a los alumnos de un conocimiento del sector especializado del guía turístico así como las habilidades necesarias para poder desarrollar este trabajo con solvencia.

Los conocimientos adquiridos le permitirán desarrollar su actividad en mayoristas, minoristas, pero especialmente en complejos enoturísticos, bodegas y destinos locales.

- En términos específicos se formarán profesionales que serán capaces de:
 - Ejercer su actividad como guía de enoturismo, tanto en bodegas como en complejos enoturísticos, planificando, realizando rutas y ejerciendo como guía en las rutas proyectadas.
 - Conocer y comercializar el mundo del vino en todas sus fases.
 - Planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos.
 - Ejercer su actividad en el sector turístico, entendido éste en su sentido más amplio, lo que incluye todo tipo de eventos, terminales de viajeros y empresas de transporte, además de las áreas turísticas tradicionales, como destinos y puntos de información entre otros.
 - Además está capacitado para la creación e implantación de planes y actividades de desarrollo locales, ligados al sector.
- Los puestos de trabajo más relevantes que puede desempeñar son los siguientes: Guía Correo-Acompañante, Guía Local, Guía de Enoturismo, Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural, Informador Turístico, Jefe de Oficinas de Información, Promotor Turístico, Agente de Desarrollo Turístico Local, Asistente en ferias, congresos y convenciones, Encargado de servicios de eventos.
- El conocimiento específico del sector enoturístico sería el elemento diferenciador que dotaría al alumno de una posición privilegiada para su inserción laboral en este sector.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

DESTINATARIOS

Requisitos.

- Se podrá acceder al Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico con una acreditación de Grado Universitario o de Ciclo Formativo de Grado Superior.
- Tendrán preferencia en la matrícula los siguientes supuestos y siguiendo este orden: Graduados Universitarios, Ciclos Formativos de Grado Superior y profesionales vinculados al sector.

TITULADOS/ GRADUADOS UNIVERSITARIOS:

Cualquier Titulado universitario, teniendo preferencia los provenientes de los siguientes grados o titulaciones siguientes:

- Grado en Turismo.
- Grado en Arte.
- Grado en Historia.
- Grado en Lenguas Modernas y sus Literaturas.
- Grado en Estudios Ingleses.
- Grado en Relaciones Públicas y Publicidad.

GRADUADOS EN CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR Provenientes de:

- C.F.G.S. Guía, Información y Asistencia Turística.
- C.F.G.S. Agencia de Viajes y Gestión de Eventos.
- C.F.G.S. Gestión de Alojamientos Turísticos.

PROFESIONALES VINCULADOS AL SECTOR, (siempre que cumplan los requisitos de acceso)

- Profesionales que demuestren relación con el sector turístico.
- Profesionales que busquen adaptar su Curriculum Profesional al desempeño de la actividad del guía profesional.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

4. METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

METODOLOGÍA

Este título propio se imparte de forma **presencial**, en el que se aplica una metodología experiencial y participativa: experiencial por el grado de profesionalización del profesorado, que podrá aportar su experiencia al alumnado en un sector donde ésta es de vital importancia, y participativa porque los rolplay y la participación del alumno será imprescindible ante el ejemplo de situaciones a los que tendrá que hacer frente en el ámbito profesional.

EVALUACIÓN

Cada uno de los módulos que componen el Programa se evalúa mediante la realización de una prueba escrita o ejercicio práctico según corresponda al módulo en cuestión.

5. INFORMACIÓN Y MATRÍCULA.

CENTROS DE INFORMACIÓN

UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES (UEMC)

C/ PADRE JULIO CHEVALIER Nº 2

Personal de Referencia:

Noemí López López / María Herrero Escaño

Carlos Belloso Martín. Director Académico

e-mail: titulospropios@uemc.es

CASTILLA ASESORÍA DE TURISMO (Asesoría de Turismo)

C/ LOPÉZ GÓMEZ 17 ENTREPLANTA Oficina 17

Personal de Referencia:

Judith Fernández Jañez/ Jorge Febrero Fernández

e-mail: info@asesoriadeturismo.com

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

MATRÍCULA

UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES (UEMC)

C/ PADRE JULIO CHEVALIER Nº 2

Personal de Referencia:

Noemí López López / María Herrero Escaño

e-mail: titulospropios@uemc.es

CONVALIDACIONES

Se solicitarán expresamente y por escrito al Secretario General de la UEMC.

- a) Módulo Troncal: Contexto del guía turístico y la visita guiada (10 ECTS), en su totalidad: alumnos que hayan superado el Ciclo Formativo de Grado Superior de Guía, información y asistencia Turística.
- b) Parcial: Se hará un estudio personalizado de cada caso.

Convalidación de créditos: 50% del valor del crédito y 25% en el caso de alumnos/exalumnos UEMC.

NÚMERO MÍNIMO Y MÁXIMO DE ALUMNOS ADMISIBLES

El número mínimo de alumnos será de 10 y el máximo de 30.

RECONOCIMIENTO Y CONVALIDACIÓN DE CRÉDITOS.

Podrán ser reconocidos a criterio de la UEMC como créditos de Programas de Doctorado y/o créditos de libre elección o de otros estudios propios de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Título Propio de “Especialista Universitario en Procesos de Guía Enoturístico”

6. PRECIO

El precio del Título propio de la Universidad Miguel de Cervantes denominado “Especialista Universitario en Procesos de Guía enoturístico” es de **1.390 €**.

El precio por crédito es: 69,50 € quien no deba cursar todos los créditos ECT’S puede calcular su cuota o consultar a los organizadores.

7. INSTITUCIONES O CENTROS COLABORADORES.

- TOUROPERADOR MAPAPLUS
- ENOTURISMO URBANO SEÑORITA MALAUVA.
- WELCOME CASTILLA Y LEÓN AGENCIA RECEPTIVA
- BODEGA EMINA.GRUPO MATARROMERA.
- RUTA DEL VINO DE RUEDA.
- RUTA DEL VINO DE CIGALES.
- BODEGAS PRADO REY.
- GRUPO YLLERA.
- BUTEO. INICIATIVAS AMBIENTALES.

