## PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LA MEMORIA DE PROGRAMACIÓN DE LOS ESTUDIOS DE

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN TURISMO CULTURAL

## Facultad de Turismo - Universidad de Girona

La Memoria de programación del Máster Universitario en Turismo cultural fue aprobada en 2010, y la primera edición del programa empezó en el curso 2010-11. Durante estos años los estudios se han desarrollado satisfactoriamente tanto desde el punto de vista de la organización como de la satisfacción del alumnado; sin embargo, y atendiendo a los cambios rapidísimos que se suceden en nuestro entorno, y de forma muy especial en el ámbito del turismo, creemos que para adaptar mejor los estudios a las necesidades de los estudiantes y al contexto geográfico, económico y cultural en el que se insertan y al que pretenden servir, es necesario llevar a cabo algunos ajustes en la programación que nos permitan mejorar y afinar nuestra oferta formativa.

Así, y después de un proceso de reflexión y de análisis de nuestra titulación, creemos que es necesario incorporar al Máster la dimensión del turismo gastronómico entendido como otra vertiente del turismo cultural, un tema que hasta ahora hemos tratado parcialmente en el marco de diversas asignaturas, pero que creemos que merece un tratamiento específico. Pensamos que la Universidad de Girona debería ser pionera en la oferta de estudios de posgrado en este ámbito, ya que la marca "Girona" está claramente asociada con el turismo de calidad en este campo. La ciudad en la que se ubica la Facultad es también la sede del restaurante que ha sido recientemente considerado el mejor del mundo, y sus responsables colaboran ya como docentes en los estudios de grado de la Facultad; así mismo, el conjunto de las comarcas de Girona cuenta con 20 estrellas Michelin repartidas en distintos restaurantes, y son pioneras en el desarrollo de proyectos innovadores en el ámbito gastronómico, como la futura Bulli Foundation. Es un territorio que cuenta además con una rica y variada historia culinaria y gastronómica, y de apreciación del producto autóctono. Y cabe recordar que desde INSETUR, centro de investigación en estudios turísticos de la UdG, ya se han empezado a desarrollar proyectos de investigación y transferencia en este ámbito.

Nuestra propuesta consiste en mantener la estructura modular actual, introduciendo en uno de los módulos (*Módulo 2: Formación avanzada interdisciplinar*, 12 ECTS) tres asignaturas optativas, y convirtiendo tres de las actuales asignaturas obligatorias también en optativas; ellos nos permitiría configurar dos bloques temáticos que al ser cursados, junto con la realización de un Trabajo Final de Máster orientado al tema, conducirían a la obtención de una especialización, o bien en Patrimonio Cultural, o bien en Gastronomía (en negrita hemos marcado las tres nuevas asignaturas que proponemos). Debe quedar claro que el estudiante también puede optar por escoger entre las 6 asignaturas optativas aquellas que más le interesen, sin definirse por ninguna especialización, por lo que de hecho son 3 las vías de titulación que le ofrecemos: la general, y dos especializaciones.

Los bloques quedarían configurados como sigue:

Patrimonio Cultural

Imagen y branding de las destinaciones (3 ECTS)
Gestión económica del patrimonio cultural (3 ECTS)
Bases jurídicas para la gestión del patrimonio cultural (3 ECTS)
Trabajo Fin de Máster (12 ECTS)

## - Gastronomía

Patrimonio y cultura culinarios (3 ECTS)
Gestión del turismo gastronómico (3 ECTS)
Innovación turística (3 ECTS)
Trabaja Sin de Máster (12 ECTS)

Trabajo Fin de Máster (12 ECTS)

Esta modificación no altera la estructura de nuestros estudios, y sin embargo nos permite hacerlos mucho más atractivos al incorporar más optatividad y oferta en un ámbito que, sin ninguna duda, es un campo de crecimiento académico y profesional en el futuro.