



## Guía docente

Datos Identificativos					2015/16
<b>Asignatura (*)</b>	Turismo y desarrollo sostenible: La calidad de los destinos y los nuevos productos turísticos		<b>Código</b>	615488001	
<b>Titulación</b>	Mestrado Universitario en Planificación e Xestión de Destinos e Novos Produtos Turísticos (plan 2012)				
Descriptorios					
<b>Ciclo</b>	<b>Periodo</b>	<b>Curso</b>	<b>Tipo</b>	<b>Créditos</b>	
Máster Oficial	1º cuatrimestre	Primero	Obligatoria	6	
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>Modalidad docente</b>	Presencial				
<b>Prerrequisitos</b>					
<b>Departamento</b>	Análise Económica e Administración de Empresas Socioloxía e Ciencia Política da Administración				
<b>Coordinador/a</b>	Martinez Carballo, Manuel	<b>Correo electrónico</b>	manuel.martinez.carballo@udc.es		
<b>Profesorado</b>	Caamaño Franco, Iria Martinez Carballo, Manuel	<b>Correo electrónico</b>	iria.caamano@udc.es manuel.martinez.carballo@udc.es		
<b>Web</b>					
<b>Descripción general</b>	<p>Esta asignatura es impartida por dos Departamentos y su contenido está dividido en dos partes bien diferenciadas. El objetivo de la 1ª PARTE (EL TURISMO Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LOS DESTINOS Y LOS NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS) es el estudio del desarrollo sostenible y de la responsabilidad social empresarial aplicados al turismo, conocer los criterios de sostenibilidad en el sector turístico, la compatibilidad entre usos turísticos y conservación, la aplicación de indicadores de sostenibilidad, así como, la gestión de visitantes y de destinos con base en la sostenibilidad. A los alumnos con estudios previos de Turismo, el programa de la asignatura les podrá resultar conocido, pero no lo es tanto para quien procede de otras carreras.</p> <p>El objetivo de la 2ª PARTE (EL TURISMO Y LA CALIDAD DE LOS DESTINOS Y LOS NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS) es conocer todo aquello relacionado con la calidad en el ámbito del turismo. Desde el concepto de la calidad, su evolución histórica, ? hasta los sistemas de gestión de la calidad y calidad total más utilizados habitualmente en el sector del turismo y su aplicación en el caso de destinos y nuevos productos turísticos. Algunas aplicaciones prácticas de esta parte de la materia vienen explicadas como ayuda al desarrollo de la calidad de un plan de dinamización turística, a la creación de una marca de calidad o de un sistema de gestión de la calidad de un destino y/o nuevo producto turístico, ? (véanse ejemplos concretos y reales en el apartado correspondiente al trabajo tutelado en la evaluación de la asignatura).</p> <p>En la plataforma Moodle de la UDC (<a href="https://moodle.udc.es/">https://moodle.udc.es/</a>) se tendrá acceso a todo el material didáctico básico y complementario (archivos de presentación, archivos multimedia, artículos/libros/documentos de referencia, foros de discusión, ?) para su seguimiento.</p>				

## Competencias del título

Código	Competencias del título
A1	Que los estudiantes conozcan los principios de la planificación y la gestión sostenible
A2	Diagnosticar necesidades y oportunidades e identificar las potencialidades y amenazas del turismo para el desarrollo integral de las sociedades receptoras
A3	Aplicar sistemas de calidad y gestión social, medioambiental y económica
A6	Saber manejar el capital social, entendiendo el destino turístico como sistema y relacionar agentes implicados en el desarrollo del producto turístico
A8	Planificar nuevos destinos y productos turísticos
A9	Remodelar destinos turísticos maduros para adaptarlos a las nuevas exigencias de la demanda y al desarrollo sostenible de las comunidades receptoras
B2	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio



B3	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
B5	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
B8	Trabajar de forma autónoma con iniciativa.
B9	Trabajar de forma colaborativa.
B10	Comportarse con ética y responsabilidad social como ciudadano y como profesional.
B12	Capacidad para el aprendizaje de nuevos métodos y teorías, que le doten de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.
C4	Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse
C7	Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias del título		
	Reconocer y diferenciar los conceptos básicos del turismo sostenible y la calidad de los destinos y los nuevos productos turísticos como variables clave de competitividad en el entorno globalizado	AM1	BM5 BM8 BM9 BM10
Identificar los factores claves del turismo sostenible y la calidad de los destinos turísticos y los nuevos productos turísticos	AM2	BM5 BM8 BM9 BM10	CM4 CM6 CM7
Analizar las distintas ayudas/estrategias de la Administración en estos campos del turismo sostenible y la calidad, así como, analizar la aplicación de estrategias a casos particulares	AM3 AM8 AM9	BM2 BM3 BM5 BM8 BM9 BM10 BM12	CM4 CM6 CM7
Evaluar la importancia y la aplicación del turismo sostenible y la calidad en la creación de nuevos productos o destinos turísticos	AM6 AM8 AM9	BM2 BM3 BM5 BM8 BM9 BM10 BM12	CM4 CM6 CM7

Contenidos	
Tema	Subtema



## 1ª PARTE. EL TURISMO Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LOS DESTINOS Y NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS

(Iria Caamaño Franco)

El contenido de esta parte de la materia consta de las siguientes unidades. En la plataforma Moodle de la UDC (<https://moodle.udc.es/>) se tendrá acceso a todo el material didáctico básico y complementario (archivos de presentación, archivos multimedia, artículos/libros/documentos de referencia, foros de discusión, ?) para su seguimiento.

### 1. EL TURISMO SOSTENIBLE Y LOS IMPACTOS DEL TURISMO

- El turismo sostenible
- Los impactos del turismo

### 2. LA GESTIÓN DEL TURISMO SOSTENIBLE

- Instrumentos de regulación directa
- Instrumentos económicos
- Instrumentos de apoyo

### 3. INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

- Indicadores de desarrollo sostenible del turismo
- Procedimiento de elaboración de indicadores
- Otros instrumentos de medición

### 4. INSTRUMENTOS DE ACCIÓN LOCAL

- La Agenda 21 Local
- La planificación estratégica del turismo a nivel local
- Los procesos de participación ciudadana

### 5. INSTRUMENTOS VOLUNTARIOS (I): LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

- La Responsabilidad Social Empresarial
- Las memorias de sostenibilidad
- Las normas SA8000 y SGE 21

### 6. INSTRUMENTOS VOLUNTARIOS (II): CÓDIGOS, GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS Y ETIQUETAS

- Los códigos de conducta
- Las guías de buenas prácticas
- Las certificaciones
- Las etiquetas
- Sistemas de gestión ambiental

### 7. TURISMO RESPONSABLE Y REDUCCIÓN DE LA POBREZA

- El turismo como estrategia de desarrollo
- El turismo responsable



## 2ª PARTE. EL TURISMO Y LA CALIDAD DE LOS DESTINOS Y NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS

(Manuel Martínez Carballo y  
Carlos A. Rivas)

El contenido de esta parte de la materia consta de los siguientes apartados. En la plataforma Moodle de la UDC (<https://moodle.udc.es/>) se tendrá acceso a todo el material didáctico básico y complementario (archivos de presentación, archivos multimedia, artículos/libros/documentos de referencia, foros de discusión, ?) para su seguimiento.

### 1. CONCEPTOS PREVIOS SOBRE LA CALIDAD Y SU EVOLUCIÓN

- Origen de la calidad, marco conceptual y evolución histórica
- Características de la calidad y las tres dimensiones de la calidad
- Galimatías de conceptos para iniciar el camino hacia la calidad
- La calidad como fuente de ventaja competitiva
- Razones/motivos que llevan a las organizaciones a implantar la calidad
- Ventajas/Inconvenientes de la calidad

### 2. LA CALIDAD Y SU GESTIÓN. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL CASO DE LOS DESTINOS/NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS (i)

- Normalización, implantación, certificación, acreditación y auditoría
- Las marcas y la gestión de la calidad. La marca propia, las marcas de garantía y las marcas colectivas
- Los Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC) según la familia de Normas ISO 9000
- La Gestión de la Calidad Total (GCT): El Modelo EFQM de Excelencia y el Modelo de Gestión de Paradores de España
- Los costes asociados a la calidad y herramientas de gestión de la calidad

### 3. LA CALIDAD Y SU GESTIÓN. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL CASO DE LOS DESTINOS/NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS (ii)

- Introducción: Destino Turístico, componentes, agentes e intereses
- La importancia de la calidad como elemento diferenciador
- La cadena turística de la calidad
- La política española sobre la Calidad en los Destinos Turísticos
- \*Planes en Destino: PET's, PDT's, PDPT, PCPT
- \*Objetivos
- \*Solicitud, financiación y características
- Sistema de Calidad Turística Español (SCTE)
- \*SCTE Sectores: Certificación Q de Calidad (UNE's turísticas e ISO/TC 228)
- \*SCTE Destinos y Productos: Distinción SICTED
- \*SCTE Buenas Prácticas: Reconocimiento MACT
- \*SCTE Capital Humano y Embellecimiento: Proyecto Anfitriones
- Desarrollo y lanzamiento de Nuevos Productos Turísticos
- \*Planificación estratégica y nuevos productos turísticos
- \*Análisis de casos prácticos: Carta de Calidad, Normas, Auditorías

Para los dos primeros apartados y, con carácter general, se pondrá a disposición de los alumnos un libro/documento PDF sobre la calidad y su gestión que servirá de base para abordar los conceptos previos sobre la calidad y su evolución (es un documento amplio en el que se irá haciendo referencia a las páginas en función de los temas abordados y que servirá de profundización para aquellos alumnos que lo deseen). Se contará también con un documento PDF del PowerPoint y un audio/vídeo explicativo. Se hará referencia a distintas páginas webs de interés en las que se pueden profundizar algunos temas.



Para el tercer apartado se contará con un PowerPoint y un audio/vídeo explicativo y 4 documentos PDF como material básico; así como, 7 documentos PDF como material complementario.

En cualquiera de los casos se utilizarán los foros, chats o similares para un contacto directo con el alumno, para creación de debates o matizaciones sobre temas tratados, para discusiones de temas de actualidad, resolución de dudas, ?



Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / traballo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A6 A8 A1 A2 A3 B8 B9 B10 B12 B5 C4 C7	66	33	99
Solución de problemas	A8 A3 B8 B2 B3 B5 C6 C7	0	25	25
Trabaios tutelados	A8 A9 A2 A3 B8 B9 B2 B3 B5 C6 C7	0	26	26
Atención personalizada		0	0	0

(\*) Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Sesión magistral	<p>Exposición oral complementada con el uso de medios audiovisuales y la introducción de algunas preguntas dirigidas a los estudiantes, con la finalidade de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.</p> <p>La clase magistral es también conocida como ?conferencia?, ?método expositivo? o ?lección magistral?. Esta última modalidade se suele reservar a un tipo especial de lección impartida por un profesor en ocasiones especiales, con un contenido que supone una elaboración original y basada en el uso casi exclusivo de la palabra como vía de transmisión de la información a la audiencia.</p> <p>Concretamente en la MODALIDAD PRESENCIAL consistirá en clases teóricas para la presentación de los contenidos de la asignatura; así como, la discusión de temas de interés actual relacionados con la materia y/o la realización de pequeños ejercicios/pruebas de conocimiento teórico/prácticos ... En la MODALIDAD ON-LINE se trata de diverso material teórico/práctico sobre los contenidos de la asignatura a disposición de los alumnos para su lectura; así como, la discusión de temas de interés actual relacionados con la materia mediante foros/debates on-line y/o la realización de pequeños ejercicios/pruebas de conocimiento teórico/prácticos, ...</p>
Solución de problemas	<p>Técnica mediante la que ha de resolverse una situación problemática concreta, a partir de los conocimientos que se han trabajado, que puede tener más de una posible solución.</p> <p>Concretamente, tanto en la MODALIDAD PRESENCIAL como en la MODALIDAD ON-LINE, consistirá en la realización de un problema/ejercicio final de conocimientos sobre el contenido de la asignatura al que habrá que dar respuesta justificada a una serie de preguntas cortas.</p>
Trabaios tutelados	<p>Metodoloxía diseñada para promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes, bajo la tutela del profesor y en escenarios variados (académicos y profesionales). Está referida prioritariamente al aprendizaje del ?cómo hacer las cosas?. Constituye una opción basada en la asunción por los estudiantes de la responsabilidad por su propio aprendizaje.</p> <p>Este sistema de enseñanza se basa en dos elementos básicos: el aprendizaje independiente de los estudiantes y el seguimiento de ese aprendizaje por el profesor-tutor.</p> <p>Concretamente, tanto en la MODALIDAD PRESENCIAL como en la MODALIDAD ON-LINE, consistirá en la realización y exposición presencial/virtual de un traballo propuesto por el alumno/profesor de forma individual y/o en grupo sobre alguno de los contenidos de la materia.</p>

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición



<p>Trabajos tutelados Sesión magistral Solución de problemas</p>	<p>Durante el curso académico se realizará una atención personalizada y continuada a todos los alumnos matriculados en esta materia, tanto para resolver dudas de las clases presenciales/online, como para tratar temas relacionados con el problema/ejercicio final o el trabajo tutelado.</p> <p>Manuel Martínez Carballo Universidade da Coruña Dpto. de Análisis Económico y Administración de Empresas Área de Organización de Empresas Teléfono: 981 167 000 ext. 3438 / 881 01 3438 E-mail: manuel.martinez.carballo@udc.es Skype: manuel.martinez.carballo Horario tutorías: Lunes: 18-20 horas (previa cita con anterioridad por e-mail)</p> <p>Carlos Alberto Rivas Iglesias Universidade da Coruña Escuela Universitaria de Turismo Teléfono: 981 160 276 E-mail: c.rivas@udc.es Skype: carlosalberto.rivasiglesias Horario tutorías: Lunes: 20-22 horas (previa cita con anterioridad por e-mail)</p> <p>Iria Caamaño Franco Universidade da Coruña Dpto. de Sociología y Ciencia Política y de la Administración Teléfono: 981 167 000 ext. 3910 / 881 01 4910 E-mail: iria.caamano@udc.es Skype: iriacaamanofranco Horario tutorías: Martes: 14-16 horas / Jueves: 14-16 horas (previa cita con anterioridad por e-mail)</p>
--	---

Evaluación			
Metodologías	Competencias	Descripción	Calificación
Trabajos tutelados	A8 A9 A2 A3 B8 B9 B2 B3 B5 C6 C7		40
Sesión magistral	A6 A8 A1 A2 A3 B8 B9 B10 B12 B5 C4 C7		20
Solución de problemas	A8 A3 B8 B2 B3 B5 C6 C7		40

Observaciones evaluación
--------------------------



La evaluación de esta asignatura se realizará de la siguiente forma:

-La asistencia y participación en las clases (20%) es obligatoria y se valorará teniendo en cuenta la involucración del alumnado en las sesiones presenciales (modalidad presencial) o la participación activa y razonada en los foros/debates virtuales o similares (modalidad online).

-El problema/ejercicio final de contenido (40%) es obligatorio y se realizará de forma individual y consiste en la realización de una prueba de conocimientos sobre el contenido de la asignatura a la que habrá que dar respuesta justificada a una serie de preguntas cortas (máximo 3 folios). Este ejercicio estará disponible a partir de la última clase de la asignatura y, posteriormente, se entregará en el plazo máximo de 15 días (1ª oportunidad) o como mínimo 15 días antes del cierre de actas del mes de julio (2ª oportunidad).

-El trabajo tutelado (40%) tiene carácter voluntario y, para ello, el alumno tendrá que elegir antes de la última clase si opta por la realización de este trabajo que en el caso final de no entregarlo tendrá una repercusión negativa en la nota final de esta parte de la asignatura de dos puntos (-2). Se puede realizar de forma individual (alumnos de la modalidad online) o en grupo de 2-3 personas (alumnos de la modalidad presencial o también alumnos online) y versará sobre un estudio de un caso concreto, una propuesta de desarrollo sostenible para el turismo de una zona o actividad concreta, etc. (1ª PARTE) y sobre la creación y el desarrollo de un sistema de gestión de la calidad de un destino y/o nuevo producto turístico (por ejemplo una marca de calidad) o cualquier otro tema relacionado con la materia que el alumno considere de su interés (2ª PARTE). La extensión aproximada es de 15 folios. En cualquier caso, al optar por esta alternativa de evaluación el alumno tendrá que proponer la temática del trabajo y los profesores responsables de las dos partes en la que está dividida la asignatura comunicarán la aceptación del mismo, su modificación o la necesidad de un nuevo planteamiento. La entrega final se realizará durante la primera quincena del mes de diciembre (1ª oportunidad) o como mínimo 15 días antes del cierre de actas del mes de julio (2ª oportunidad). Posteriormente, se facilita más información sobre posibles temáticas y una orientación de la estructura de su contenido.

Es importante tener en cuenta que las alternativas de evaluación escogidas por el alumno para la primera oportunidad se mantendrán también para la segunda oportunidad.

Como la asignatura se divide en dos partes bien diferenciadas, la evaluación se realizará para cada una de las partes por separado y la nota final de la asignatura es la media de las dos partes. Durante la primera quincena del mes de enero se facilitarán las calificaciones finales provisionales y una posible fecha de revisión/discusión de las mismas en la segunda quincena (1ª oportunidad); así como, aproximadamente una semana antes del cierre de actas en el mes de julio (2ª oportunidad).

No obstante, y a pesar del sistema de evaluación propuesto anteriormente, al inicio del curso académico, en la presentación de la asignatura, se puede plantear otro tipo de reparto porcentual entre las distintas metodologías. Por otra parte, se podrán obtener calificaciones adicionales en función de lo planteado en su momento por el profesor de la materia.

## TRABAJO TUTELADO 2ª PARTE. EL TURISMO Y LA CALIDAD DE LOS DESTINOS Y NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS

Un ejemplo aclaratorio de un posible trabajo tutelado podría ser la creación de una marca de calidad para la gestión de la calidad de los establecimientos hosteleros de la zona de vinos de A Coruña. En estos casos concretos, y de forma orientativa, los distintos apartados del trabajo podrían ser:

-RESUMEN (una muy breve referencia explicativa del contenido del trabajo)

-INTRODUCCIÓN (interés y justificación del tema elegido, contextualización del trabajo, objetivos que se persiguen, beneficios, viabilidad, metodología, ?)

-DEFINICIÓN DEL DESTINO/PRODUCTO TURÍSTICO (objeto, campo de aplicación, beneficios/inconvenientes, enfoque, ?)

-GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL DESTINO/PRODUCTO TURÍSTICO

\*OBJETIVO Y DEFINICIÓN DEL SISTEMA/MARCA DE CALIDAD

\*ENTE GESTOR Y/O NORMALIZADOR

\*REQUISITOS DEL SISTEMA/MARCA Y DEL SELLO



\*PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA/MARCA

\*PROCESO CERTIFICADOR

\*SEGUIMIENTO Y CONTROL ? ? ? ?

-CONCLUSIONES Y REFLEXIONES PERSONALES

-BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

-ANEXOS

Otros ejemplos aclaratorios podrían ser la creación de una marca de calidad para dinamización de una zona concreta (véase la Marca ?REFUXIOS DO MANDEO? -[www.riomandeo.com](http://www.riomandeo.com)- o la Marca de Calidad para el Pincho de Lechazo en Traspinedo -Valladolid-, ?). Ejemplos más complejos son el caso de la Marca Q de Calidad Turística para los distintos subsectores turísticos ([www.calidadturistica.es](http://www.calidadturistica.es)). Otros trabajos de distinta tipología podrían ser un análisis de la importancia de la calidad en el turismo, una investigación de la calidad percibida por el cliente, ? En cualquier caso, dejamos libertad y desarrollo de la creatividad por parte del alumno para proponer un trabajo en la temática de esta asignatura.

El trabajo tiene que ser de elaboración personal/grupal y, en todo caso, podrá contener un resumen de datos, no un simple copia y pega de datos consultados. Será necesario indicar también en el propio texto las fuentes bibliográficas consultadas y al final del documento recogerlas todas ellas en el apartado de bibliografía.



## Fuentes de información

<p><b>Básica</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MARTÍNEZ CARBALLO, M. (2015). VÍDEO PRESENTACIÓN PRINCIPAL ASIGNATURA.</li> <li>- MARTÍNEZ CARBALLO, M. (2015). VÍDEO PRESENTACIÓN PRINCIPAL 2ª PARTE-1ER. BLOQUE.</li> <li>- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2015). VÍDEO PRESENTACIÓN PRINCIPAL 2ª PARTE-2º BLOQUE.</li> <li>- MARTÍNEZ CARBALLO, M; GUILLÉN SOLÓRZANO, E.; BARBEITO ROIBAL, S. (2012). LA CALIDAD Y SU GESTIÓN. LAP LAMBERT ACADEMIC PUBLISHING GMBH &amp; CO.KG, ALEMANIA</li> <li>- CAAMAÑO FRANCO, I. (2015). VÍDEO PRESENTACIÓN PRINCIPAL 1ª PARTE.</li> <li>- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (2005). INDICADORES DE DESARROLLO SOSTENIBLE DEL TURISMO. GUÍA PRÁCTICA. OMT, MADRID.</li> </ul> <p>Na plataforma Moodle da UDC (<a href="https://moodle.udc.es/">https://moodle.udc.es/</a>) poderase ter acceso a outras fontes de información básica que os profesores da materia consideren oportunas.</p>
<p><b>Complementaria</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CAMISÓN, C.; ROCA, V. (1997). LOS COSTES TOTALES DE LA CALIDAD: UN ESTUDIO DE LA EMPRESA HOTELERA. EDITORIAL CIVITAS, MADRID</li> <li>- JULIA, M.; PORSCHE, F.; GIMÉNEZ, V.; VERGE, X. (2002). GESTIÓN DE CALIDAD APLICADA A HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN. PEARSON EDUCACIÓN, MADRID</li> <li>- MIGUEL DÁVILA, J.A. (2002). CALIDAD DE SERVICIOS EN EL SECTOR TURÍSTICO. NETBIBLO, A CORUÑA</li> <li>- PUIG-DURÁN FRESCO, J. (2006). CERTIFICACIÓN Y MODELOS DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN. EDICIONES DÍAZ DE SANTOS, MADRID</li> <li>- SANGÜESA, M.; MATEO, R. Y ILZARBE, L. (2006). TEORÍA Y PRÁCTICA DE LA CALIDAD. THOMSON, MADRID</li> <li>- SENLLE, A.; BRAVO, O. (1996). LA CALIDAD EN EL SECTOR TURÍSTICO. EDICIONES GESTIÓN 2000, BARCELONA</li> <li>- VELASCO SÁNCHEZ, J. (2010). GESTIÓN DE LA CALIDAD. PIRÁMIDE, MADRID</li> <li>- VILAR BARRIO, J.F. (1998). LAS 7 NUEVAS HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD. FUNDACIÓN CONFEMETAL, MADRID</li> <li>- PNUMA-OMT (2006). POR UN TURISMO MÁS SOSTENIBLE: GUÍA PRÁCTICA PARA RESPONSABLES POLÍTICOS. OMT, MADRID.</li> <li>- RIVAS GARCÍA, J.L. Y MAGADÁN, M. (2007). PLANIFICACIÓN TURÍSTICA Y DESARROLLO SOSTENIBLE. SEPTEN EDICIONES, OVIEDO</li> <li>- VALLS, J.F. (2004). GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS SOSTENIBLES. GESTIÓN 2000 BARCELONA</li> <li>- VERA REBOLLO J.F. (COORD.) (2001). PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE: PROPUESTAS PARA LA CREACIÓN DE UN SISTEMA DE INDICADORES. DOCUMENTOS DE TRABAJO, INSTITUTO UNIVERSITARIO DE GEOGRAFÍA-UNIVERSIDAD DE ALICANTE Nº1</li> <li>- VV.AA. (2009). LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA EN LAS ORGANIZACIONES TURÍSTICAS. ROTUR, REVISTA DE OCIO Y TURISMO Nº2, A CORUÑA</li> <li>- VV.AA. (2007). HACIA UN NUEVO PARADIGMA TURISMO SOSTENIBLE EN ESPAÑA. INFORME ELABORADO PARA EL PLAN DEL TURISMO ESPAÑOL HORIZONTE 2020. MONOGRÁFICOS DE ESTUDIOS TURÍSTICOS Nº172-173 MADRID</li> <li>- VV.AA. (2007). DESARROLLO SOSTENIBLE Y AGENDA 21 LOCAL. MONOGRÁFICO DE EKONOMIAZ Nº64</li> </ul> <p>Na plataforma Moodle da UDC (<a href="https://moodle.udc.es/">https://moodle.udc.es/</a>) poderase ter acceso a outras fontes de información complementarias que os profesores da materia consideren oportunas.</p>

## Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Asignaturas que continúan el temario

Otros comentarios



(\*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías