



Guía Docente				
Datos Identificativos				2015/16
Asignatura (*)	Planificación e xestión de destinos e novos produtos turísticos gastronómicos e enolóxicos	Código	615488011	
Titulación				
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Mestrado Oficial	2º cuatrimestre	Primeiro	Optativa	3
Idioma	CastelánGalego			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Socioloxía e Ciencia Política da Administración			
Coordinación	Andrade Suarez, Maria Jose	Correo electrónico	maria.andrade@udc.es	
Profesorado	Andrade Suarez, Maria Jose	Correo electrónico	maria.andrade@udc.es	
Web				
Descrición xeral	<p>Lograr a comprensión por parte do alumno do concepto de Gastronomía como elemento de identidade e recurso turístico principal, secundario ou complementario dun destino turístico, vinculado aos recursos territoriais e ás tradicións. Coñecer a importancia, obxectivos e factores a ter en conta na análise e deseño dos diferentes produtos turísticos gastronómicos: rutas alimentarias, gastronómicas, vinícolas, xornadas gastronómicas,...</p> <p>A materia contará como material básico, cun PowerPoint ("Planificación e Xestión de destinos e novos produtos turísticos gastronómicos e enolóxicos") e un vídeo explicativo deste ("Vídeo Informativo Planificación e Xestión de destinos e novos produtos turísticos gastronómicos e enolóxicos"); e como material complementario: material multimedia, libros/documentos de referencia, informes e artigos, foros de discusión presenciais e on line... e/ou a realización de pequenos exercicios teórico/prácticos. Terase acceso a todo o material didáctico básico e complementario a través da plataforma Moodle.</p> <p>O alumno deberá realizar un Exercicio Final ou Proba Final con contido teórico-práctico, da cal se darán as indicacións oportunas por correo electrónico ou a través da plataforma Moodle.</p>			

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
Lograr a comprensión por parte do alumno do concepto de Gastronomía como elemento de identidade e recurso turístico principal, secundario ou complementario dun destino turístico, vinculado aos recursos territoriais e ás tradicións.	AM2 AM12	BM2 BM4 BM11	CM1
Identificar os factores a ter en conta na análise dos diferentes produtos turísticos gastronómicos: rutas alimentarias, gastronómicas, vinícolas, xornadas gastronómicas,...	AM6 AM7 AM8	BM6 BM7 BM8	CM3 CM4 CM6 CM7 CM8
Identificar os obxectivos e factores a ter en conta no deseño dos diferentes produtos turísticos gastronómicos.	AM6 AM7 AM8	BM1 BM6 BM7 BM8	CM3 CM4 CM6 CM7 CM8



Avaliar a demanda e o produto turístico gastronómico, así como as principais accións e axudas levadas a cabo polas distintas Administracións para a posta en valor do recurso gastronomía	AM2	BM2	CM1
	AM6	BM4	CM3
	AM7	BM6	CM4
		BM11	CM6
			CM8

Contidos	
Temas	Subtemas
Tema 1.- Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas	1.1.- DOP, IGP e ETG 1.2.- O Viño e as Bebidas Espirituosas
Tema 2.- Produto Turístico. Turismo e Gastronomía	2.1.- Concepto 2.2.- Elementos 2.3.- A Gastronomía como motivación principal, secundaria ou complementaria
Tema 3.- Oferta Gastronómica	3.1.- Produtos de Calidade: Galicia 3.2.- Rutas Gastronómicas: concepto, requisitos e deseño. Casos 3.3.- Feiras, Mercados e Festas Gastronómicas 3.4.- Turismo Enolóxico e outros 3.5.- Restauración 3.5.1.- Galicia 3.5.2.- Tipos de Oferta 3.5.3.- Eventos Gastronómicos
Tema 4.- Demanda Turístico-gastronómica e Papel da Administración	4.1.- Demanda e Produtos turístico-gastronómicos en Galicia 4.2.- Principais accións que realizan as Administracións 4.3.- Cualificación dos Recursos Humanos do Sector Gastronómico respecto ao mercado turístico
Tema 5.- Últimas tendencias	5.1.- Saborea España 5.2.- Plans enogastronómicos 5.3.- Novidades

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A6 A8 A12 A2 B4 C6 C7 C8	20	31	51
Discusión dirixida	A7 B6 B11 B2	4	6	10
Estudo de casos	A8 B7 B8 B1 B2 C3 C4	4	6	10
Proba obxectiva	A6 A8 A2 B6 B1 B2 B4 C1	0	2	2
Atención personalizada		2	0	2

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	Exposición oral por parte do profesor dos aspectos fundamentais da materia. As exposicións complementaríanse co uso de medios audiovisuais e a introdución de preguntas dirixidas aos estudantes, coa finalidade de transmitir coñecementos, facilitar a aprendizaxe e favorecer a interacción entre o profesor e os estudantes.



Discusión dirixida	Técnica de dinámica de grupos, mediante a cal os estudantes presenciais discuten de forma libre, informal e espontánea sobre un tema, podendo ou non estar coordinado polo profesor. Os estudantes on line, pola súa banda, dispoñerán dun espazo de discusión informal para tratar un tema ou problema, a través dun contorno virtual de aprendizaxe mediante ferramentas de comunicación asincrónica (foro virtual).
Estudo de casos	Realizaranse estudos de casos coa finalidade de ir preparando a avaliación dos coñecementos que teñen os alumnos da materia, ao longo do curso.
Proba obxectiva	Ao final da impartición da materia celebrarase unha proba escrita de contido teórico-práctico, para valorar a correcta comprensión e aplicación dos contidos da mesma por parte do alumno.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Discusión dirixida Estudo de casos	<p>Concíbense como horas de traballo presencial/Skype/teléfono co profesor por parte do alumno, para o seguimento e orientación deste.</p> <p>Carlos Alberto Rivas Horario de titorías Universidade da Coruña Luns: 22-24 horas E.U. de Turismo (logo de cita con anterioridade) Teléfono: 981 160276 por correo electrónico) E-mail: c.rivas@udc.es Skype: carlosalberto.rivasiglesias</p> <p>Eduardo Cordeiro Gonçalves E-mail: egoncalves@ismai.pt</p>

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Proba obxectiva	A6 A8 A2 B6 B1 B2 B4 C1	A proba escrita de contido teórico-práctico consistirá na resolución de exercicios breves e/ou resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple e/ou preguntas de desenvolvemento.	70
Discusión dirixida	A7 B6 B11 B2	Valorarase a participación e propostas achegadas, tanto polos alumnos presenciais coma polos alumnos on line (a través de foros virtuais).	30

Observacións avaliación



Durante o desenvolvemento desta materia (dende o día luns 29 de febreiro ao día venres 11 de marzo do 2016, ata as 23:55 horas) daranse as indicacións oportunas por correo electrónico ou a través da plataforma Moodle, respecto á avaliación.

É importante ter en conta que a modalidade online ten o mesmo ritmo de traballo/período de clases que os da modalidade presencial.

- Para superar a materia na 1ª oportunidade, hai 2 opcións:

a) Realización individual dun EXERCICIO FINAL (máximo 3 folios) que será colgado na plataforma a partir do día 1 de marzo de 2016 ás 16:00 horas, e que deberá entregarse antes das 23:55 hs. do día 8 de marzo.

Avaliación: Se se escolle esta modalidade, a máxima nota a obter sería SEIS puntos, analizada do seguinte modo:

- Sesión maxistral: ata 1 punto máximo (para os alumnos on line: por lectura do material, participación nos foros/debates on-line e/ou realización dos exercicios correspondentes, e para os alumnos presenciais: pola súa involucración nas sesións)

- Exercicio final: ata 5 puntos máximo pola elaboración deste exercicio, que deberá ser realizado presencialmente, ou a través da plataforma moodle.

b) Realización dunha PROBA FINAL con contido TEÓRICO-PRÁCTICO que consistirá fundamentalmente na realización dun traballo proposto polo profesor de forma individual sobre algún dos contidos da materia (Máximo 3 ou 4 folios).

Avaliación: Se se escolle esta modalidade, a máxima nota a obter sería DEZ puntos, analizada do seguinte modo:

- Sesión maxistral: 30% (para os alumnos on line: por lectura do material, participación nos foros/debates on-line e/ou realización dos exercicios correspondentes, e para os alumnos presenciais: pola súa involucración nas sesións).

- Proba final: 70% (con contido teórico-práctico). A devandita proba, deberá ser realizada presencialmente, ou a través da plataforma moodle entre as 16:00 hs. do día venres 11 de marzo de 2016 e as 14:00 hs. do día domingo 13 de marzo de 2016. Para iso, o alumno dispoñerá dun tempo máximo de 3 horas, a contar dende o momento en que proceda á apertura do enunciado da Proba.

O alumno só poderá realizar unha das dúas alternativas anteriores.

Durante a última semana do mes de marzo de 2016 facilitaranse as cualificacións finais provisionais e unha posible data de revisión/discusión destas na seguinte semana.

Para superar a proba na 2ª oportunidade, deberase presentar un traballo sobre un tema proposto polo profesor. Oportunamente, e coa debida antelación, facilitaranse as datas e toda a información necesaria para a realización e entrega deste. As cualificacións finais provisionais e unha posible data de revisión/discusión destas facilitarase, como máximo, unha semana antes do peche de actas no mes de xullo (2ª oportunidade).



Bibliografía básica	<ul style="list-style-type: none">- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2015). Video Presentación Principal.- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2015). Power Point Planificación y Gestión de destinos y nuevos productos turísticos gastronómicos y enológicos.- BARRERA, E. (2006). Las Rutas Alimentarias. Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola (Trazos de la formación); pp. 137-156. Mon
Bibliografía complementaria	<ul style="list-style-type: none">- BERNARD, A; DOMÍNGUEZ, P. (2003). Gastronomía: la herencia olvidada.. En Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo: Pensamiento acerca del patrimonio cultural, antología- DACHARY, C. (2003). Rutas, culturas y cotidianidad en el mundo rural. Seminario sobre T. rural y su contribución a la creación empleo y conservación del patrimonio. Asunc- DÍAZ ARMAS, R. J. (2008). Potencialidad e integración del ?turismo del vino? en un destino de sol y playa: el caso de Tenerife. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Número Especial. Turismo Gastronómico y Enoturismo.- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2007). Los Sectores de la Hostelería 2006. FEHR. Madrid- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2008). Los Sectores de la Hostelería 2007. FEHR. Madrid- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2009). Los Sectores de la Hostelería 2008. FEHR. Madrid- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2010). Los Sectores de la Hostelería 2009. FEHR. Madrid- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2011). Los Sectores de la Hostelería 2010. FEHR. Madrid- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2012). Los Sectores de la Hostelería 2011. FEHR. Madrid- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2013). Los Sectores de la Hostelería 2012. FEHR. Madrid- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2014). Los Sectores de la Hostelería 2013. FEHR. Madrid- FLAVIÁN BLANCO, C.; FANDOS HERRERA, C. (2011). Turismo Gastronómico: estrategias de Marketing y experiencias de éxito. Cuadernos de Turismo, nº 28, (2011); pp. 265-266. Universidad de Murcia- GARRIDO ARANDA, A. (comp.) (2001). Comer Cultura: Estudios de Cultura Alimentaria. Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba- GONÇALVES, E.; MADURO, A (2014). Complementarity and interaction of tourist services in an excellent wine tourism destination: the Douro Valley (Portugal). In Álvarez, P. (ed.), Wine Tourism. Berlin: Springer. (in progress)- GRANADOS CABEZAS, V. (coord.) (1999). La Calidad y el Municipio Turístico . Ed. Consejería de Turismo y Deportes, Junta de Andalucía, Sevilla- IGLESIAS TOBAR, J. R.; TALÓN, P.; GARCÍA-VIANA, R. (2007). Comercialización de Productos y Servicios Turísticos. Ed. Síntesis. Madrid- LÓPEZ-GUZMÁN GUZMÁN, T. J.; SÁNCHEZ CAÑIZARES, S. M^a (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas . PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Número Especial. Turismo Gastronómico y Enoturismo.- SALDAÑA LÓPEZ, T. (2005). Las mejores fiestas de Galicia. Editorial Everest. León- SANTOS SOLLÀ, J. M.; PAZOS OTÓN, M.; RAMIREZ, C. (2007). Galicia en el paladar. Alhena Media. Barcelona- VALLS, J.-F. (2004). Gestión de empresas de turismo y ocio. El arte de provocar la satisfacción . Gestión 2000, Barcelona- VICENTE ELÍAS, L. (2008). Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso . PASOS.Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Número Especial. Turismo Gastronómico y Enoturismo- VOGELER RUIZ, C. y HERNÁNDEZ ARMAND, E. (2000). El Mercado Turístico. Estructura, Operaciones y Procesos de Producción. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Materias que continúan o temario

Observacións



(*)A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías