



Guía docente				
Datos Identificativos				2019/20
Asignatura (*)	Planificación y gestión de destinos y productos turísticos en el espacio litoral y de cruceros	Código	615524014	
Titulación	Mestrado Universitario en Planificación e Xestión de Destinos e Produtos Turísticos(plan 2016)			
Descriptorios				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Máster Oficial	2º cuatrimestre	Primero	Optativa	3
Idioma	Castellano			
Modalidad docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Empresa			
Coordinador/a	Domínguez Feijóo, Gerardo	Correo electrónico	g.dominguez@udc.es	
Profesorado	Domínguez Feijóo, Gerardo Rodríguez Carro, Carlos	Correo electrónico	g.dominguez@udc.es carlos.rodriguez3@udc.es	
Web	<a href="https://moodle.udc.es/">https://moodle.udc.es/</a>			
Descripción general	<p>La Planificación y Gestión de Destinos y Productos Turísticos constituye uno de los procesos 'clave' en el desarrollo sostenible de cualquier actividad y/o destinación turística.</p> <p>En esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de poner en práctica, los métodos y las herramientas de la Planificación, Gestión y Comercialización de destinos y productos turísticos en el espacio litoral y de cruceros.</p>			

Competencias / Resultados del título	
Código	Competencias / Resultados del título
A1	CE1 - Que los estudiantes conozcan los principios de la planificación y la gestión sostenible
A5	CE6 - Saber manejar el capital social, entendiendo el destino turístico como sistema y relacionar agentes implicados en el desarrollo del producto turístico
A6	CE8 - Planificar nuevos destinos y productos turísticos
A7	CE9 - Remodelar destinos turísticos maduros para adaptarlos a las nuevas exigencias de la demanda y al desarrollo sostenible de las comunidades receptoras
A9	CE12 - Utilizar las metodologías científicas adecuadas tanto cualitativas como cuantitativas
A11	CE2 - Diagnosticar necesidades y oportunidades e identificar las potencialidades y amenazas del turismo para el desarrollo integral de las sociedades receptoras
A12	CE7 - Capacidad para interpretar los cambios sociales y como afectan a las innovaciones en los productos y al comportamiento del consumidor
B1	CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
B2	CB7 - 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	CB8 - 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	CB10 - 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.
B6	CG1 - Expresarse correctamente, tanto de forma verbal como escrita, en las lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma
B8	CG3 - Desenvolverse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basada en el conocimiento y orientadas al bien común
B9	CG4 - Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras
B10	CG5 - Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse
B11	CG6 - Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida



B12	CG7 - Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desenvolvimiento tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad
C1	CT1 - Resolver problemas de forma efectiva
C2	CT2 - Comunicarse de manera afectiva en un entorno de trabajo
C3	CT3 - Trabajar de forma autónoma con iniciativa
C4	CT4 - Trabajar de forma colaborativa
C8	CT8 - Comunicar por escrito y oralmente los conocimientos procedentes del lenguaje científico
C9	CT9 - Capacidad para resolver problemas con iniciativa, toma de decisiones, creatividad, razonamiento crítico y de comunicar y transmitir conocimientos habilidades y destrezas

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias / Resultados del título		
Comprender el proceso de estructuración del producto turístico, su planificación y su gestión	AP1	BM1	CM1
	AP5	BM2	CM2
	AP6	BM3	CM3
	AP7	BM5	CM4
	AI2	BM6	CM8
	AM2	BM8	CM9
	AM3	BM9	
		BM10	
		BM11	
		BM12	
Estudiar las características, del turismo de litoral para comprender los mecanismos de planificación, gestión y comercialización de los productos turísticos en el espacio litoral.	AP1	BM1	CM1
	AP5	BM2	CM2
	AP6	BM3	CM3
	AP7	BM5	CM4
	AI2	BM6	CM8
	AM2	BM8	CM9
	AM3	BM9	
		BM10	
		BM11	
		BM12	
Estudiar las características del turismo de cruceros litoral para comprender los mecanismos de planificación, gestión y comercialización de los productos turísticos de cruceros.	AP1	BM1	CM1
	AP5	BM2	CM2
	AP6	BM3	CM3
	AP7	BM5	CM4
	AI2	BM6	CM8
	AM2	BM8	CM9
	AM3	BM9	
		BM10	
		BM11	
		BM12	

Contenidos	
Tema	Subtema
1. CONCEPTOS GENERALES	a) DESTINO TURÍSTICO Y PRODUCTO TURÍSTICO b) PLANIFICACIÓN DESTINO TURÍSTICO c) PLANIFICACIÓN PRODUCTO TURÍSTICO



2. TURISMO DE LITORAL	a) ASPECTOS PREVIOS, CONCEPTOS Y DEFINICIONES b) PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE DESTINOS Y PRODUCTOS EN EL ESPACIO LITORAL
3. TURISMO DE CRUCEROS	a) ASPECTOS PREVIOS, CONCEPTOS Y DEFINICIONES b) PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE DESTINOS Y PRODUCTOS DE CRUCEROS

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales y virtuales)	Horas trabajo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A1 A11 A5 A12 A6 A7 B2 B3 B11 C1	18	15	33
Solución de problemas	A5 A6 B2 B3 B5 B9 C2 C9	5	10	15
Trabajos tutelados	A11 A12 A6 A7 A9 B1 B2 B5 B6 B8 B10 B12 C3 C4 C8	0	25	25
Atención personalizada		2	0	2

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

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Sesión magistral	<p>Exposición oral de los contenidos que conforman el marco teórico de la materia, complementada con el uso de medios audiovisuales y la introducción de algunas preguntas dirigidas a los estudiantes, con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.</p> <p>Concretamente en la MODALIDAD PRESENCIAL consiste 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, consiste 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>
Trabajos tutelados	<p>Metodología diseñada para promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes, bajo la tutela del profesor y en escenarios variados (académicos y profesionales). Constituye una opción basada en la asunción por los estudiantes de la responsabilidad por su propio aprendizaje. 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, consiste en la realización y/o exposición presencial/virtual de un trabajo propuesto por el alumno/profesor de forma individual y/o en grupo sobre alguno de los contenidos de la materia.</p> <p>Todos los alumnos deberán realizar la exposición pública de sus trabajos.</p>

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción



Sesión magistral Solución de problemas Trabajos tutelados	<p>Durante el curso académico se realizará una atención personalizada y continuada a todos os alumnos matriculados en esta materia, tanto para resolver dudas de las clases presenciales/online, como para tratar temas relacionados con problema/ejercicio final o trabajo tutelado.</p> <p>Gerardo Domínguez Feijóo Universidade da Coruña Dpto. Empresa Área de Organización de Empresas Teléfono: 981 167 000 ext. 3459 E-mail: g.dominguez@udc.es Horario tutorías: previa cita con anterioridad por e-mail</p>
-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Evaluación			
Metodologías	Competencias / Resultados	Descripción	Calificación
Sesión magistral	A1 A11 A5 A12 A6 A7 B2 B3 B11 C1	La asistencia y participación activa en las clases (20%) es obligatoria y se valora teniendo en cuenta la involucración del alumnado en las sesiones presenciales (modalidad presencial) o la participación activa y razonada en los foros/chats virtuales o similares (modalidad online).	20
Solución de problemas	A5 A6 B2 B3 B5 B9 C2 C9	El problema/ejercicio final de contenido (40%) es obligatorio e individual y consiste en la realización de una prueba de conocimientos sobre el contenido de la asignatura a la que hay que dar respuesta justificada a una serie de preguntas cortas. Este ejercicio suele estar disponible habitualmente 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).	40
Trabajos tutelados	A11 A12 A6 A7 A9 B1 B2 B5 B6 B8 B10 B12 C3 C4 C8	La evaluación continua del trabajo realizado a lo largo del desarrollo de la materia. El desarrollo del trabajo representa el 40% de la nota final. En la valoración del trabajo se tendrán en cuenta los siguientes aspectos Originalidad, aplicación de los fundamentos, calidad de la redacción y utilización de fuentes bibliográficas. Para superar la materia, es necesario alcanzar una puntuación mínima del 50% en el trabajo tutelado.	40

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



El trabajo tutelado (40%) tiene carácter voluntario y, para ello, el alumno tiene 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 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 sobre la creación y el desarrollo de un sistema de gestión de un destino y/o nuevo producto turístico o cualquier otro tema relacionado con la materia que el alumno considere de su interés. En cualquier caso, al optar por esta alternativa de evaluación el alumno tiene que proponer la temática del trabajo a realizar y el profesor de la asignatura comunicará la aceptación del mismo, su modificación o la necesidad de un nuevo planteamiento. La entrega final se realizará durante la segunda quincena del mes de abril (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.

Durante la primera quincena del mes de mayo 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.

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.

El "Alumnado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia "comunicarán al inicio del curso su situación los profesores de la materia", según establece la "Norma que regula el régimen de dedicación al estudio de los estudiantes de grado en la UDC" (Art.3.b y 4.5) y las "Normas de evaluación, revisión y reclamación de las calificaciones de los estudios de grado y máster universitario (Art. 3 y 8b).

El alumnado en esta situación será evaluado en la fecha aprobada en la Junta de Escuela, mediante una prueba objetiva sobre los contenidos del paso 3 de la Guía, y un trabajo a consensuar con los profesores de la materia.

## Fuentes de información

<b>Básica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Antón Clavé y González Reverte F(coord.) (2005). Planificación territorial del turismo. Antón Clavé y González Reverte F(coord.)</li><li>- Claudia Inés Martínez (2012). PERSPECTIVAS DEL TURISMO DE CRUCEROS EN ARGENTINA EN EL MARCO DE LAS TENDENCIAS MUNDIALES . Turismo y Economía. Año III. Nro. IV. . Pag 44 71.</li><li>- Diego A. Barrado Timón (2004). EL CONCEPTO DE DESTINO TURÍSTICO UNA APROXIMACIÓN GEOGRÁFICO-TERRITORIAL. Estudios Turísticos, n.º 160 , pp. 45-68</li><li>- Subdirección de Productos y Destinos Sustentables SERNATUR (Servicio Nacional del Turismo) (2015). «Manual Paso a paso para el Diseño de Productos Turísticos integrados». Ministerio de Economía, Fomento del Turismo, Gobierno de Chile.</li><li>- Organización Mundial de Turismo (1998). Introducción al Turismo. <a href="http://www.e-unwto.org">www.e-unwto.org</a></li></ul>
<b>Complementaria</b>	



## Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Asignaturas que continúan el temario

## Otros comentarios

?Para ayudar a conseguir un entorno inmediato sostenido y cumplir con el objetivo de la acción número 5: ?Docencia e investigación saludable y sustentable ambiental y social? del "Plan de Acción Green Campus Ferrol":1. La entrega de los trabajos documentales que se realicen en esta materia:1.1. Se solicitarán en formato virtual y /o soporte informático1.2. Se realizarán a través de Moodle, en formato digital sin necesidad de imprimirlos1.3. En caso de ser necesario realizarlos en papel:- No se emplearán plásticos.- Se realizarán impresiones a doble cara.- Se empleará papel reciclado.- Se evitará la impresión de borradores .2. Se debe tener en cuenta la importancia de los principios éticos relacionados con los valores de la sostenibilidad en los comportamientos y personales y profesionales&nbsp;

(\*) 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