



Teaching Guide

| Identifying Data | | | | | 2021/22 |
|----------------------------|--|---------------|----------------|---------|---------|
| Subject (*) | Planning and management of destinations and tourist gastronomic products and enologics | Code | 615524016 | | |
| Study programme | Mestrado Universitario en Planificación e Xestión de Destinos e Produtos Turísticos(plan 2016) | | | | |
| Descriptors | | | | | |
| Cycle | Period | Year | Type | Credits | |
| Official Master's Degree | 2nd four-month period | First | Optional | 3 | |
| Language | Spanish | | | | |
| Teaching method | Face-to-face | | | | |
| Prerequisites | | | | | |
| Department | Humanidades Socioloxía e Ciencias da Comunicación | | | | |
| Coordinador | Rivas Iglesias, Carlos Alberto | E-mail | c.rivas@udc.es | | |
| Lecturers | Rivas Iglesias, Carlos Alberto | E-mail | c.rivas@udc.es | | |
| Web | | | | | |
| General description | <p>ESTA GUÍA É VÁLIDA TANTO PARA A MODALIDADE PRESENCIAL COMO PARA A MODALIDADE A DISTANCIA</p> <p>Lograr a comprensión por parte do alumno do concepto 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,... A materia contará como material básico, cun PowerPoint ("Planificación e Xestión de destinos e produtos turísticos gastronómicos e enolóxicos") e un vídeo explicativo deste ("Vídeo presentación principal"); 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. 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> | | | | |
| Contingency plan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Modifications to the contents 2. Methodologies <ul style="list-style-type: none"> *Teaching methodologies that are maintained *Teaching methodologies that are modified 3. Mechanisms for personalized attention to students 4. Modifications in the evaluation <ul style="list-style-type: none"> *Evaluation observations: 5. Modifications to the bibliography or webgraphy | | | | |

Study programme competences

| Code | Study programme competences |
|------|---|
| A5 | CE6 - Saber manexar o capital social, entendendo o destino turístico como sistema e relacionar axentes implicados no desenvolvemento do produto turístico |
| A6 | CE8 - Planificar novos destinos e produtos turísticos |
| A9 | CE12 - Utilizar as metodoloxías científicas adecuadas tanto cualitativas como cuantitativas |



| | |
|-----|--|
| A11 | CE2 - Diagnosticar necesidades e oportunidades e identificar as potencialidades e ameazas do turismo para o desenvolvemento integral das sociedades receptoras |
| A12 | CE7 - Capacidade para interpretar os cambios sociais e como afectan as innovacións nos produtos e ao comportamento do consumidor |
| B1 | CB6 - Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, a miúdo nun contexto de investigación |
| B2 | CB7 - Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornas novas ou pouco coñecidas dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo |
| B4 | CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades |
| B6 | CG1 - Expresarse correctamente, tanto de forma verbal como escrita, nas linguas oficiais da Comunidade Autónoma |
| B7 | CG2 - Utilizar as ferramentas básicas das tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) necesarias para o exercicio da súa profesión e para a aprendizaxe ao longo da súa vida |
| B8 | CG3 - Desenvolverse para o exercicio dunha cidadanía aberta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar a realidade, diagnosticar problemas, formular e implantar solucións baseada no coñecemento e orientadas ao ben común |
| B10 | CG5 - Valorar criticamente o coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse |
| B12 | CG7 - Valorar a importancia que ten a investigación, a innovación e o desenvolvemento tecnolóxico no avance socioeconómico e cultural da sociedade |
| C1 | CT1 - Resolver problemas de forma efectiva |
| C3 | CT3 - Trabajar de forma autónoma con iniciativa |
| C4 | CT4 - Traballar de forma colaborativa |
| C6 | CT6 - Capacidade para interpretar, seleccionar e valorar conceptos adquiridos noutras disciplinas do ámbito turístico |
| C8 | CT8 - Comunicar por escrito e oralmente os coñecementos procedentes da linguaxe científica |
| C9 | CT9 - Capacidade para resolver problemas con iniciativa, toma de decisións, creatividade, razonamiento crítico e de comunicar e transmitir coñecementos habilidades e destrezas |

| Learning outcomes | | | |
|---|-----------------------------|------|-----|
| Learning outcomes | Study programme competences | | |
| 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. | AR2 | BC2 | CC6 |
| | AC2 | BC4 | CC8 |
| | | BC6 | |
| Identificar os factores a ter en conta na análise dos diferentes produtos turísticos gastronómicos: rutas alimentarias, gastronómicas, vinícolas, xornadas gastronómicas,... | AJ5 | BC2 | CC1 |
| | AJ6 | BC7 | CC3 |
| | AC3 | BC8 | |
| | | BC10 | |
| | | BC12 | |
| Identificar os obxectivos e factores a ter en conta no deseño dos diferentes produtos turísticos gastronómicos. | AJ5 | BC1 | CC1 |
| | AJ6 | BC2 | CC3 |
| | AC3 | BC7 | CC4 |
| | | BC8 | |
| | | BC10 | |
| | | BC12 | |
| 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 | AJ5 | BC2 | CC1 |
| | AC2 | BC4 | CC6 |
| | AC3 | BC6 | CC9 |
| | | BC7 | |
| | | BC8 | |
| | | BC10 | |
| | | BC12 | |



| Contents | |
|--|--|
| Topic | Sub-topic |
| Tema 1.- Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas | 1.1.- DOP, IXP 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 ou secundaria, e 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 |

| Planning | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------|
| Methodologies / tests | Competencies | Ordinary class hours | Student?s personal work hours | Total hours |
| Objective test | A11 A5 A6 B1 B2 B4 B6 C1 C9 | 0 | 2 | 2 |
| Guest lecture / keynote speech | A11 A5 A6 A9 B4 B10 B12 | 20 | 31 | 51 |
| Directed discussion | A12 B2 C1 C6 C8 | 4 | 6 | 10 |
| Case study | A6 B1 B2 B7 B8 C3 C4 | 4 | 6 | 10 |
| Personalized attention | | 2 | 0 | 2 |

(*)The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

| Methodologies | |
|--------------------------------|--|
| Methodologies | Description |
| Objective test | 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. |
| Guest lecture / keynote speech | Na modalidade presencial, consistirá na exposición oral por parte do profesor dos aspectos fundamentais da materia, e na modalidade on-line, trátase de diverso material teórico/práctico sobre os contidos da materia ao dispor dos estudantes para a súa lectura. Ditas exposicións, así como o material teórico/práctico, complementarase co uso de medios audiovisuais e a introdución de preguntas dirixidas aos estudantes (vía foros virtuais na modalidade on-line), coa finalidade de transmitir coñecementos, facilitar a aprendizaxe e favorecer a interacción entre o profesor e os estudantes. |
| Directed discussion | 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). |



| | |
|------------|--|
| Case study | Estudos de casos (vía foros virtuais na modalidade on-line), coa finalidade de ir preparando a avaliación dos coñecementos que teñen os alumnos da materia, ao longo do curso. |
|------------|--|

Personalized attention

| Methodologies | Description |
|-----------------------------------|--|
| Directed discussion Case study | Concíbense como horas de traballo presencial/Teams/Skype co profesor por parte do alumno, para o seguimento e orientación deste. O profesor estará ao dispor dos alumnos para titorías presenciais/on-line previa cita por correo electrónico. Carlos Alberto Rivas Iglesias Universidade da Coruña Profesor de Turismo Facultade de Filoloxía. Dpto. de Humanidades Teléfono: 981 167 000 ext. 1803 / 881 01 1803 Horario de titorías on-line: Luns: 22-24 horas (previa cita con anterioridade por e-mail) |

Assessment

| Methodologies | Competencies | Description | Qualification |
|---------------------|--------------------------------|---|---------------|
| Directed discussion | A12 B2 C1 C6 C8 | Valorarase a participación e propostas achegadas, tanto polos alumnos presenciais coma polos alumnos on line (a través de foros virtuais). | 30 |
| Objective test | A11 A5 A6 B1 B2 B4 B6 C1 C9 | 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 |

Assessment comments



Durante o desenvolvemento desta materia 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 durante o desenvolvemento desta materia, e que deberá entregarse antes dunha data previamente sinalada. 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 activa e razoada nos foros/debates on-line e/ou realización dos exercicios/estudo de casos correspondentes, e para os alumnos presenciais: pola súa asistencia e involucración nas sesións presenciais) - 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 activa e razoada nos foros/debates on-line e/ou realización dos exercicios/estudo de casos correspondentes, e para os alumnos presenciais: pola súa asistencia e involucración nas sesións presenciais). - Proba final: 70% (con contido teórico-práctico). A devandita proba, deberá ser realizada presencialmente, ou a través da plataforma moodle dentro das datas sinaladas (neste último caso, 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 abril, como máximo, facilitaranse as cualificacións finais provisionais e una 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, una semana antes do peche de actas no mes de xullo (2ª oportunidade).

Implicacións do plaxio: "A realización fraudulenta das probas ou actividades de avaliación implicará directamente a cualificación de suspenso '0' na materia na convocatoria correspondente, invalidando así calquera cualificación obtida en todas as actividades de avaliación de cara a convocatoria extraordinaria".

Sources of information

| | |
|--------------|---|
| Basic | <ul style="list-style-type: none">- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2021). Video Presentación Principal. .- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2021). 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 |
|--------------|---|



| | |
|----------------------|--|
| Complementary | <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. - 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 SOLLA, 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. Vol. 6 Nº 2 págs. 137-158.. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. - VOGELER RUIZ, C. y HERNÁNDEZ ARMAND, E. (2008). El Mercado Turístico. Estructura, Operaciones y Procesos de Producción.. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid |
|----------------------|--|

Recommendations

Subjects that it is recommended to have taken before

Subjects that are recommended to be taken simultaneously

Subjects that continue the syllabus

Other comments

(*)The teaching guide is the document in which the URV publishes the information about all its courses. It is a public document and cannot be modified. Only in exceptional cases can it be revised by the competent agent or duly revised so that it is in line with current legislation.