



Guía docente				
Datos Identificativos				2021/22
Asignatura (*)	Galicia Como Destino Turístico		Código	662G01040
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptorios				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	2º cuatrimestre	Tercero	Optativa	6
Idioma	Gallego			
Modalidad docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
Coordinador/a	Lezcano González, Mª Elvira	Correo electrónico	m.lezcano@udc.es	
Profesorado	Lezcano González, Mª Elvira	Correo electrónico	m.lezcano@udc.es	
Web				
Descripción general	La materia pretende profundizar en el conocimiento de los principales bienes turísticos gallegos en todos los ámbitos: natural, cultural y de servicios. Su correcta clasificación, descripción, análisis e estudio serán objetivos fundamentales a alcanzar por el alumnado.			



<b>Plan de contingencia</b>	<p>1. Modificación de contenidos: No hay.</p> <p>2. Metodologías ? Metodologías docentes que se manienen: Las mismas.</p> <p>? Metodologías docentes que se modifican: Las salidas de campo se harán , en todo caso, en versión virtual y no computarán en la nota final.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado</p> <p>Clase Magistral y presentación de temas por parte del alumnado por Teams. En el horario propuesto para las clases de la materia</p> <p>Tutoría: Se ponen a disposición del alumnado tutorías individualizadas para quien las precise.</p> <p>Foros: Serán propuestos por la profesora en Moodle con relación a cada tema.</p> <p>Moodle: En la plataforma Moodle aparecerá y estará a disposición del alumnado todo el material empleado en la materia por la profesora.</p> <p>4. Modificaci3n en la evaluaci3n</p> <p>Presentaci3n oral 40% Trabajo realizado de manera individual sobre uno de los temas propuestos en la materia, que se presentará de forma oral, con presencia de todo el alumnado. En caso de confinamiento, se presentará a través de la plataforma TEAMS.</p> <p>Prueba 60%: Prueba de opci3n múltiple sobre los contenidos de la materia a través de la plataforma Teams. Se respetará el formato tipo test, dando a elegir entre múltiples respuestas.</p> <p>Observaciones de evaluaci3n: Todas las partes han de superar el 50% de laa nota para poder hacer el cómputo final.</p> <p>5. Modificaciones de la bibliografía o webgrafía</p> <p>No hay modificaciones; a lo largo del cuatrimestre se recomendarán al alumnado muchas referencias on line que pueden resultar útiles. Sin embargo, la profesora podrá sugerir algunas si el alumnado así lo demanda.</p>
-----------------------------	---

## Competencias del título

Código	Competencias del título
A8	Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación.
A13	Manejar técnicas de comunicaci3n.
A18	Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos.
A23	Analizar los impactos generados por el turismo.
A25	Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para el sector privado.
A27	Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
A28	Conocer los objetivos, la estrategia y los instrumentos públicos de la planificaci3n.
A33	Creatividad.
B1	Capacidad de análisis y síntesis.



B2	Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razonamiento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaje autónomo.
B7	Adaptación a nuevas situaciones.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C2	Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.
C3	Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.
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.
C5	Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.
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.
C8	Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias del título		
Conocer los principales bienes turísticos de la comunidad gallega	A8 A18 A27	B1 B6	C1 C6 C7
Reconocer los principales estilos y tipologías artísticas y los ejemplos más singulares presentes en el territorio de estudio	A8 A18 A23 A33	B1 B4	C1 C2 C3 C6 C7 C8
Analizar las debilidades y potencialidades de Galicia como destino turístico	A8 A18 A23 A25 A27 A28 A33	B1 B2 B3 B4 B6 B7	C1 C4 C7 C8
Estudiar, a través de un contacto directo, la historia, geografía y los principales geodestinos turísticos de la comunidad gallega	A8 A13 A18 A23 A25 A27	B1 B4 B6 B7	C1 C2 C6 C7 C8
Ser capaz de explicar a una audiencia los principales recursos turísticos de Galicia	A8 A13 A18	B1 B2 B3 B5 B6 B7	C1 C2 C3 C4 C5



Saber diseñar un itinerario por Galicia que comprenda un número importante de los recursos estudiados	A8	B1	C1
	A18	B2	C2
	A23	B3	C3
	A27	B4	C4
	A33	B5	C5
		B6	C6
		B7	

Contenidos	
Tema	Subtema
1. Introducción a la asignatura.	1.1 Características generales y breve historia de Galicia. 1.2 Características geográficas de Galicia: situación, principales trazos físicos. Galicia en la Península Ibérica.
2. Historia de Galicia.	2.1 Principales hechos históricos.
3. Principais recursos do patrimonio arquitectónico galego.	3.1. Percorrido polos diferentes estilos artísticos. 3.2. Principais tipoloxías: Mosteiros, catedrais, igrexas, castelos, pazos e outros edificios civís relevantes.
4. La gastronomía	4.1 Los vinos. 4.2 Principales aspectos de la cocina y de la viticultura de Galicia. 4.3 Fiestas gastronómicas
5. Principais recursos do patrimonio inmaterial galego.	5.1 A lingua. 5.2. O Folclore. 5.3. Festas, lendas, crenzas. 5.4. Outro patrimonio etnográfico. Artesanía e oficios populares
17. El camino de Santiago	17.1 El Camino francés 17.1 Otros tramos gallegos de los Caminos de Santiago.
7. Elementos principais dos Museos e Centros de Interpretación de Galicia.	7.1. Principais museos e tipoloxías. 7.2. Centros de IP. 7.3. Outros equipamentos
8. O Camiño de Santiago.	8.1. O Camiño Francés. 8.2. Outros tramos do Camiño en Galicia.
10.a Paisaje y áreas naturales en el litoral:	10 a.1 Rías, islas y playas, zonas húmedas y arenales, acantilados.
10.b Paisaje y áreas naturales de interior: las montañas, los valles fluviales, los bosques y las lagunas.	10 b.1 Las montañas, los valles fluviales, los bosques y las lagunas.



10. As cidades galegas como focos de atención turística.	10.1. A Coruña 10.2. Lugo. 10.3. Ourense. 10.4. Pontevedra. 10.5. Vigo. 10.6. Santiago. 10.8. Ferrol. 10.9. Outras localidades: Muros, Noia, Monforte, Ribadavia, Sanxenxo, Allariz, Viveiro, Carballo, ...
23.El "Top Ten" gallego. Productos. Geodestinos.	2.1 Descripción y análisis
21. Rutas singulares	21.1. Ruta de la camelia 21.2. Otros caminos 21.3 Red de senderos
22. Espacios naturales	22.1 Los espacios protegidos de Galicia. 22.2 La Red Natura.
13. A Administración turística.	14.1. Competencias da administración do Estado e da Xunta en materia turística. 14.2. A Administración turística en Galicia. Órganos e funcións.
14. Estratexias de promoción e comercialización de Galicia como destino turístico.	15.1. Principais canais de promoción. 15.2. Principais canais de comercialización.

Planificación				
Metodoloxías / pruebas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / trabajo autónomo	Horas totales
Salida de campo	A8 A18 A23 A25 A27 A28 B5 B7	8	8	16
Trabajos tutelados	A13 A18 A23 A25 A27 B1 B4 B6 C1 C3	8	24	32
Presentación oral	A13 A18 A33 B1 B2 B4 B6 B7 C1 C2 C7 C8	1	3	4
Prueba mixta	A18 A23 B1 B2 B3 B4 C1 C2 C4	1	0	1
Aprendizaje servicio	A8 A13 A18 A28 A33 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C4 C6 C7 C8	8	24	32
Sesión magistral	A18 A23 A25 A27 A28 C4 C5 C6	21	42	63
Atención personalizada		2	0	2

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

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Salida de campo	Actividades desarrolladas en un contexto externo al entorno académico universitario (empresas, instituciones, organismos, monumentos, etc.) relacionadas con el ámbito de estudio de la materia. Estas actividades se centran en el desarrollo de capacidades relacionadas con la observación directa y sistemática, la recogida de información, el desarrollo de productos (bocetos, diseños, etc.), etc.



Trabajos tutelados	Metodología donde el sujeto se enfrenta ante la descripción de una situación específica que plantea un problema que ha de ser comprendido, valorado y resuelto por un grupo de personas, a través de un proceso de discusión. El alumno se sitúa ante un problema concreto (caso), que le describe una situación real de la vida profesional, y debe ser capaz de analizar una serie de hechos, referentes a un campo particular del conocimiento o de la acción, para llegar a una decisión razonada a través de un proceso de discusión en pequeños grupos de trabajo.
Presentación oral	Intervención inherente a los procesos de enseñanza-aprendizaje basada en la exposición verbal a través de la que el alumnado y profesorado interactúan de un modo ordenado, planteando cuestiones, haciendo aclaraciones y exponiendo temas, trabajos, conceptos, hechos o principios de forma dinámica.
Prueba mixta	Prueba que integra preguntas tipo de pruebas de ensayo y preguntas tipo de pruebas objetivas. En cuanto a preguntas de ensayo, recoge preguntas abiertas de desarrollo. Además, en cuanto preguntas objetivas, puede combinar preguntas de respuesta múltiple, de ordenación, de respuesta breve, de discriminación, de completar y/o de asociación.
Aprendizaje servicio	Metodología que combina o servicio a comunidade coa aprendizaxe nun só proxecto, no que o alumnado se forma traballando en necesidades reais do seu entorno coa fin de melloralo. Proporase ao alumnado matriculado, a participación nunha actividade de aprendizaxe-servizo coa Universidade Senior. Este deberá elixir entre esta actividade ou o traballo tutelado. É dicir, ambas actividades son excluíntes, de tal xeito que o alumnado só realizará unha delas.
Sesión magistral	Exposición oral 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. La clase magistral es también conocida como ?conferencia?, ?método expositivo? o ?lección magistral?. Esta última modalidad 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.

### Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Presentación oral	El alumnado podrá necesitar atención personalizada en la preparación de sus presentaciones orales.

### Evaluación

Metodologías	Competencias	Descripción	Calificación
Salida de campo	A8 A18 A23 A25 A27 A28 B5 B7	Las salidas de campo son de carácter obligatorio y, en ocasiones, requerirán preparación por parte del alumnado, según las indicaciones de los profesores	10
Trabajos tutelados	A13 A18 A23 A25 A27 B1 B4 B6 C1 C3	Metodología 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 de ?cómo hacer las cosas?. Constituye una opción basada en la asunción por los estudiantes de la responsabilidad por su propia aprendizaje. Este sistema de enseñanza baséase en dos elementos básicos: el aprendizaje independiente de los estudiantes y el seguimiento de su aprendizaje por el profesor-tutor. Elige entre esta metodología y la de aprendizaje-servicio, como se explica en el apartado referido a ella. (abajo)	15
Prueba mixta	A18 A23 B1 B2 B3 B4 C1 C2 C4	Se trata de una prueba que puede combinar las preguntas discriminatorias, con las de desarrollo de temas.	60



Aprendizaxe servizo	A8 A13 A18 A28 A33 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C4 C6 C7 C8	Metodoloxía que combina o servizo á comunidade coa aprendizaxe nun só proxecto, no que o alumnado se forma traballando en necesidades reais do seu entorno coa fin de melloralo.  Proporase ao alumnado matriculado, a participación nunha actividade de aprendizaxe-servizo coa Universidade Senior. Este deberá elixir entre esta actividade ou o traballo tutelado. É dicir, ambas actividades son excluíntes, de tal xeito que o alumnado só realizará unha delas.	15
---------------------	--	--	----

## Observaciones evaluación

La asistencia a clase es obligatoria. De forma esporádica se pueden hacer cuestionarios o ejercicios que servirán como forma de control de la asistencia.

Las personas que, por una causa justificada, no puedan asistir el día indicado para su presentación oral tendrán que acordar con la profesora otra fecha. Las salidas de campo, conferencias u otras actividades son una obligación e podrán requerir a presentación de una reseña, que servirá como demostración de la asistencia. Las personas que participen en el proyecto de aprendizaje-servicio non podrán cambiar de modalidade una vez decidida la participación.-Todas las partes tienen que ser superadas por lo menos en un 50% para poder hacer el cómputo final. El alumnado que suspenda cualquiera de las partes figurará en actas con la calificación obtenida en la parte suspensa, hasta que se pueda hacer el cómputo final en la siguiente oportunidad una vez superadas todas las partes.

Las instrucciones detalladas sobre los trabajos serán explicadas por la profesora en la clase y expuestas en la plataforma Moodle para su consulta. Los anteriores criterios de evaluación se aplicarán tanto en la primera como en la segunda oportunidad.

El alumnado que libere una parte de la materia mediante una prueba parcial, sólo tendrá validez para el curso actual. Si una persona que tiene liberada una parte no consigue aprobar la materia en su conjunto, ni en primera ni en segunda oportunidad, su calificación final será suspenso, y tendrá que repetir toda la materia en los siguientes cursos académicos.

Está prohibido acceder al aula en la que se desarrollan las distintas pruebas de evaluación con cualquier dispositivo que permita la comunicación con el exterior y/ u almacenamiento de información.

Estudiantes con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia :

- Seguirán el mismo sistema que el alumnado presencial, pero deberán realizar dos trabajos propuestos por la profesora (en lugar de uno). Además, deberá ponerse en contacto con ella para realizar al menos de los tutorías on line a lo largo del cuatrimestre.

En todas las modalidades, la detección de plagio o cualquier evidencia de falsedad serán penalizadas con el suspenso en la materia hasta la siguiente oportunidad o convocatoria.

El alumnado que no se presente a ninguna de las partes propuestas en la evaluación aparecerá como NP en el acta. De presentarse a cualquiera de ellas, aparecerá como suspenso hasta que en la siguiente convocatoria presente o apruebe la parte que falte para poder hacer el cómputo final. Se puede dar el caso de que una persona suspenda alguna de las partes, pero que la suma con el resto dé aprobado. En cuyo caso la nota será un suspenso (el suspenso más alto de las que aparezcan suspensas), pues para hacer el cómputo es preciso, como se señaló anteriormente, que todas las pruebas sean superadas en un 50%.

## Fuentes de información



<p><b>Básica</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BAS, B. (1983). As construcións populares: Un tema de etnografía en Galicia. Cadernos do Seminario de Sargadelos. Edicións do Castro, Sada (A Coruña)</li> <li>- CEGARRA, B. (1992). Guía da arte de Galicia. Ed. Galaxia, Vigo (agora publicado por provincias)</li> <li>- CEGARRA, B. (1992). Guía e rutas da arte. Épocas e estilos. Ed. Galaxia, Vigo</li> <li>- CALO LOURIDO et al (2005). Historia Xeral de Galicia. A Nosa Terra, Vigo,</li> <li>- CRIADO BOADO, F. (ed.) (2016). Atlas de Arqueología de Galicia. Eds. Xerais, Vigo</li> <li>- GIL, F.J. (2002). 50 rutas para conocer Galicia. Nigra Trea, Vigo</li> <li>- HERNÁNDEZ BORGE, J., DÍAZ FERNÁNDEZ, J.A (2000). O turismo en Galicia <span style="float: right;">Potencialidades</span> endóxenas e desenvolvemento urbano e economico. Servicio de publicacións Dip. de Ponteved</li> <li>- LOIS GONZÁLEZ, R e FORMIGO COUCEIRO, J. (2003). Galicia. Ed Everest, León</li> <li>- LOIS, R.C. e PINO, D. (Coords.) (2015). A Galicia urbana. Eds. Xerais, Vigo</li> <li>- LÓPEZ BERNÁRDEZ, C (2005). Breve historia da arte galega. Ed. Nigratreá, Vigo</li> <li>- LÓPEZ CARREIRA, A. (2013). Historia de Galicia. Eds. Xerais, Vigo</li> <li>- MARIÑO FERRO, X.R. (2000). Antropoloxía de Galicia. Edicións Xerais, Vigo</li> <li>- OTERO PEDRAYO, R. (1980). Guía de Galicia. Ed. Galaxia</li> <li>- PEMÓN, B. e DORNELO, X. (2000). Mitos, ritos y leyendas de Galicia. Martínez Roca, Barcelona</li> <li>- PRECEDO LEDO et al. (2002). Atlas de Galicia. Hércules de Ediciones, A Coruña</li> <li>- PRECEDO LEDO et al. (2001). Atlas de Galicia. Xunta de Galicia. Sociedade para o desenvolvemento Comarcal de Galicia, Santiago</li> <li>- SORALUCE BLOND, J.R. (1999). Guía da arquitectura galega. Ed. Galaxia, Vigo</li> <li>- VILLARES, R. (2004). Historia de Galicia. Ed Galaxia, Vigo</li> <li>- VV. AA. (2002). Guía de espacios naturales. Galicia.. Ed El País-Aguilar, Madrid</li> </ul> <p>Intranse engandido referencias bibliográficas máis concretas ao longo da materia</p>
<p><b>Complementaria</b></p>	

**Recomendaciones**

**Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente**

**Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente**

**Asignaturas que continúan el temario**

**Otros comentarios**

La asistencia a clase es imprescindible.

(\*) 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