



Guía Docente				
Datos Identificativos			2024/25	
Asignatura (*)	Planificación e xestión de destinos e produtos turísticos gastronómicos e enolóxicos		Código	615524116
Titulación				
Descriptor				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Mestrado Oficial	2º cuatrimestre	Primeiro	Optativa	3
Idioma	Castelán			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	HumanidadesSocioloxía e Ciencias da Comunicación			
Coordinación	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es	
Profesorado	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es	
Web				
Descrición xeral	ESTA GUÍA É VÁLIDA TANTO PARA A MODALIDADE PRESENCIAL COMO PARA A MODALIDADE A DISTANCIA 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.			

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.	AI2 AM2	BM2 BM4 BM6	CM6 CM8
Identificar os factores a ter en conta na análise dos diferentes produtos turísticos gastronómicos: rutas alimentarias, gastronómicas, vinícolas, xornadas gastronómicas,...	AP5 AM2 AM3	BM2 BM4 BM6 BM7 BM8 BM10 BM12	CM1 CM6 CM9
Identificar os obxectivos e factores a ter en conta no deseño dos diferentes produtos turísticos gastronómicos.	AP5 AP6 AM3	BM1 BM2 BM7 BM8 BM10 BM12	CM1 CM3 CM4



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	AP5 AM2 AM3	BM2 BM4 BM6 BM7 BM8 BM10 BM12	CM1 CM6 CM9
---	-------------------	---	-------------------

Contidos	
Temas	Subtemas
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

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Proba obxectiva	A11 A5 A6 B1 B2 B4 B6 C1 C9	0	2	2
Sesión maxistral	A11 A5 A6 A9 B4 B10 B12	20	31	51
Discusión dirixida	A12 B2 C1 C6 C8	4	6	10
Estudo de casos	A6 B1 B2 B7 B8 C3 C4	4	6	10
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
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.



Sesión maxistral	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, complementaranse 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.
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	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.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos Discusión dirixida	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 Turismo. 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)

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Proba obxectiva	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
Discusión dirixida	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

Observacións avaliación



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 da fraude académica na realización das probas ou actividades de avaliación: a realización fraudulenta das probas ou actividades de avaliación, unha vez comprobada, implicará directamente a cualificación de suspenso na convocatoria en que se cometa a falta e respecto da materia en que se cometese: o/a estudante será cualificado con ?suspenso? (nota numérica 0) na convocatoria correspondente do curso académico, tanto se a comisión da falta se produce na primeira oportunidade como na segunda. Para isto, procederase a modificar a súa cualificación na acta de primeira oportunidade, se fose necesario.

Atención á diversidade: a materia poderá ser adaptada ao estudantado que precise da adopción de medidas encamiñadas ao apoio á diversidade (física, visual, auditiva, cognitiva, de aprendizaxe ou relacionada coa saúde mental). De ser o caso, deberán contactar, nos prazos oficiais estipulados de maneira previa a cada cuatrimestre académico, cos servizos dispoñíbeis na UDC, coa Unidade de Atención á Diversidade (<https://www.udc.es/cufie/ADI/apoioalumnado/>); no seu defecto, co/a Titor/a ADI da Facultade de Turismo.

Perspectiva de Xénero: Segundo se recolle nas distintas normativas de aplicación para a docencia universitaria deberase incorporar a perspectiva de xénero nesta materia (usarase linguaxe non sexista, utilizarase bibliografía de autores/as de ambos sexos, propiciarse a intervención en clase de



alumnos e alumnas...). Traballárase para identificar e modificar prexuízos e actitudes sexistas e influirase na contorna para modificalos e fomentar valores de respecto e igualdade. Deberanse detectar situacións de discriminación por razón de xénero e proporanse accións e medidas para corrixilas.



Fontes de información

Bibliografía básica	- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2022). Power Point Planificación y Gestión de destinos y nuevos productos turísticos gastronómicos y enológicos.. - RIVAS IGLESIAS, C.A. (2021). Video Presentación Principal. . - 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	- SANTOS SOLLA, J. M.; PAZOS OTÓN, M.; RAMIREZ, C. (2007). Galicia en el paladar.. Alhena Media. Barcelona - SALDAÑA LÓPEZ, T. (2005). Las mejores fiestas de Galicia.. Editorial Everest. León - 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 - BERNARD, A; DOMÍNGUEZ, P. (2003). Gastronomía: la herencia olvidada. En Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo: Pensamiento acerca del patrimonio cultural, antología - VOGELER RUIZ, C. y HERNÁNDEZ ARMAND, E. (2008). El Mercado Turístico. Estructura, Operaciones y Procesos de Producción.. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid - VICENTE ELÍAS, L. (2008). Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso. Vol. 6 Nº 2 págs. 137-158.. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. - VALLS, J.-F. (2004). Gestión de empresas de turismo y ocio. El arte de provocar la satisfacción.. Gestión 2000, Barcelona - IGLESIAS TOBAR, J. R.; TALÓN, P.; GARCÍA-VIANA, R. (2007). Comercialización de Productos y Servicios Turísticos.. Ed. Síntesis. Madrid - GRANADOS CABEZAS, V. (coord.) (1999). La Calidad y el Municipio Turístico. . Ed. Consejería de Turismo y Deportes, Junta de Andalucía, Sevilla - 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) - GARRIDO ARANDA, A. (comp.) (2001). Comer Cultura: Estudios de Cultura Alimentaria. . Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba - 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. - 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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Materias que se recomenda 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