



Guía docente				
Datos Identificativos				2020/21
Asignatura (*)	Nuevas tecnologías aplicadas a destinos y productos turísticos	Código	615524005	
Titulación	Mestrado Universitario en Planificación e Xestión de Destinos e Produtos Turísticos(plan 2016)			
Descriptorios				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Máster Oficial	1º cuatrimestre	Primero	Obligatoria	6
Idioma	CastellanoGallego			
Modalidad docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Ciencias da Computación e Tecnoloxías da InformaciónComputación			
Coordinador/a	Parama Gabia, Jose Ramon	Correo electrónico	jose.parama@udc.es	
Profesorado	Parama Gabia, Jose Ramon Ramos Montes, Óscar	Correo electrónico	jose.parama@udc.es oramos@udc.es	
Web				
Descripción general	<p>Hoy en días las nuevas tecnologías están presentes en todos los ámbitos de nuestra vida, el turismo no es un excepción. En esta asignatura se exploran varios aspectos de estas tecnologías aplicadas al turismo. En primer lugar, se estudia qué características debe tener un sitio web de turismo según la OMT (Organización Mundial del Turismo). El objetivo es ser capaz de evaluar la conveniencia del diseño e estructuración de un sitio web sobre turismo. Dentro de esta misma línea, se aprenderá a desarrollar blogs con herramientas sencillas. Otra tecnología de evidente interés para el mundo del turismo son los Sistemas de Información Geográfica (SIG), que permiten asociar información multimedia a puntos en un mapa. Después de una pequeña introducción a los SIG, se aprenderá a desarrollar sencillos SIG con herramientas de fácil uso. Finalmente, se hará un repaso a las tecnologías más modernas con aplicabilidad al mundo del turismo, con el fin de motivar la necesidad de la innovación tecnologica también dentro del marco del turismo, como aspecto fundamental para la mejora y diferenciación de nuestros productos turísticos.</p>			



<b>Plan de contingencia</b>	<p>1. Modificaciones en los contenidos</p> <p>No se realizarán cambios</p> <p>2. Metodologías</p> <p>*Metodologías docentes que se mantienen</p> <p>*Metodologías docentes que se modifican</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesión magistral: combinación de sesiones de Teams on-line (síncronas) y vídeos (asíncronos).</li> <li>- Solución de problemas: combinación de sesiones de Teams on-line (síncronas) y vídeos (asíncronos). Tutorías individuales y/o grupales mediante Teams.</li> <li>- Prácticas de laboratorio: combinación de sesiones de Teams on-line (síncronas) y vídeos (asíncronos). Tutorías individuales y/o grupales vía Teams.</li> </ul> <p>3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dado que la docencia será exclusivamente virtual, toda la atención personalizada será realizada a través de las plataformas corporativas de la UDC (Teams, correo electrónico, foros de Moodle)</li> <li>- Para las tutorías, se pedirá a los estudiantes que soliciten cita para realizar videollamadas en los horarios establecidos en <a href="http://espazos.udc.es">espazos.udc.es</a>.</li> </ul> <p>4. Modificacines en la evaluación</p> <p>Se mantendrán las mismas que figuran en la guía docente, excepto que el trabajo de "Exposición de una tecnología o proyecto TIC innovador en el sector turístico" pasará a ser un trabajo escrito también para los alumnos de modalidad presencial.</p> <p>*Observaciones de evaluación:</p> <p>5. Modificaciones de la bibliografía o webgrafía</p> <p>No hai modificaciones</p>
-----------------------------	---

Competencias del título	
Código	Competencias del título
A7	CE9 - Remodelar destinos turísticos maduros para adaptarlos a las nuevas exigencias de la demanda y al desarrollo sostenible de las comunidades receptoras
A8	CE11 - Saber definir proyectos de investigación innovadores que repercutan positivamente en el sector
A10	CE10 - Manejar las TIC para la comunicación, promoción y la comercialización
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.



B7	CG2 - 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
B10	CG5 - Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse
B12	CG7 - Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desenvolvimiento tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad
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
C7	CT7 - Capacidad para el aprendizaje de nuevos métodos y teorías, que doten de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones
C8	CT8 - Comunicar por escrito y oralmente los conocimientos procedentes del lenguaje científico

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias del título		
Que los estudiantes conozcan la utilidad de los sistemas de información geográfica para el sector turístico	AP7 AI1	BM10	CM7
Que los estudiantes sean capaces de usar sistemas de información geográfica sencillos (tipo google maps y google earth)	AI1 AM1	BM7 BM10 BM12	CM3 CM7
Ser capaz de utilizar herramientas de la web 2.0	AI1 AM1	BM2 BM7 BM10 BM12	CM3 CM7
Tener conocimientos básicos de otras herramientas informáticas útiles para el sector turístico	AM1	BM3 BM5 BM10 BM12	CM2 CM3 CM4 CM8
Ser capaz de analizar un sitio web de destinos turísticos	AP7 AI1 AM1	BM2 BM3 BM5 BM10 BM12	CM3 CM7

Contenidos	
Tema	Subtema
La Web 2.0	Concepto y aplicaciones principales Desarrollo de un blog de información turística en Wordpress
Evaluación y optimización de sitios web	Criterios de calidad y factores de éxito esenciales para sitios web de destinos. Métodos de evaluación y análisis de un sitio web de destinos
Sistemas de Información geográfica	Definición y conceptos básicos Google maps Google earth
Otras tecnologías	Minería de datos Smart Cities Realidad Aumentada Aplicaciones para el turismo

Planificación



Metodologías / pruebas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / trabajo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A8 B10 B12 C7	25	37.5	62.5
Presentación oral	A8 B10 B12 C2 C3 C7 C8	0.5	0.5	1
Prácticas de laboratorio	A7 A10 A8 B2 B3 B5 B7 C3 C4 C7	34.5	51.75	86.25
Atención personalizada		0.25	0	0.25

(\*) 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>Clases teóricas de aula. En ellas se expondrán los contenidos fundamentales de la materia. Constan de exposición de objetivos, motivación, desarrollo conceptual, utilidad y resumen.</p> <p>Para los alumnos on-line, en el curso virtual hay powerpoints, tutoriales, ejemplos, etc., de los explicado en el aula.</p>
Presentación oral	<p>Los alumnos de la modalidad presencial presentarán delante del profesor y compañeros una tecnología o proyecto innovador TIC dentro del campo del turismo</p> <p>Para los alumnos on-line, esta presentación se sustituye por un trabajo escrito.</p>
Prácticas de laboratorio	<p>En el propio aula, intercaladas con las explicaciones, los alumnos irán desarrollando un ejemplo del material explicado.</p> <p>Los alumnos disponen en el curso virtual distintos materiales de apoyo: powerpoints, enlaces a tutoriales, etc.</p>

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Presentación oral Prácticas de laboratorio	<p>Durante las prácticas de laboratorio el profesor realizará ejercicios que los alumnos realizarán al mismo tiempo, se necesitaran ayuda el profesor los asistirá.</p> <p>El profesor también propondrá ejercicios para que los alumnos los hagan semi-autónomamente, ya que tendrán la ayuda del profesor para sus dudas.</p> <p>Durante las presentaciones el profesor puede apoyar la presentación del alumno con explicaciones u otros ejemplos pertinentes.</p> <p>Durante todo el curso el profesorado estará disponible en tutorías presenciales y on-line (mediante Teams) en los lugares y espacios indicados en espazos.udc.es</p> <p>José R. Paramá: jose.parama@udc.es</p> <p>Óscar Ramos: oscar.ramos@udc.es</p>

Evaluación
------------



Metodoloxías	Competencias	Descrición	Calificación
Prácticas de laboratorio	A7 A10 A8 B2 B3 B5 B7 C3 C4 C7	<p>Los alumnos deberán entregar 4 traballos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Evaluación de un sitio web (AW)</li><li>-Desarrollo de un blog (BLG)</li><li>-Desarrollo de un mapa (MAP)</li><li>-Exposición de una tecnología o proxecto innovador TIC en el sector turístico (TIC)</li></ul> <p>Los porcentaxes en las que cada traballo puntúa en la nota global son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-AW: 0.3</li><li>-BLG: 0.2</li><li>-MAP: 0.4</li><li>-TIC: 0.1</li></ul> <p>La exposición de una tecnología o proxecto innovador TIC para los alumnos en modalidade on-line se substituye por un traballo escrito.</p> <p>Para aprobar la asignatura hay que cumprir estas tres condiciónes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-La nota=<math>(AW \times 0.3) + (BLG \times 0.2) + (MAP \times 0.4) + (TIC \times 0.1)</math> debe ser al menos un 5.</li><li>-Se deben entregar los 4 traballos.</li><li>-La nota en cada uno de los traballos debe ser al menos un 4 (sobre 10). Si esta condición no se cumple, la nota máxima global será, como máximo, un 4.5.</li></ul> <p>SEGUNDA OPORTUNIDAD: Para superar la materia en segunda oportunidade, se deberán entregar los mismos cuatro traballos, con los mismos porcentaxes en la nota global.</p> <p>La exposición de una tecnología o proxecto innovador TIC se substituye por un traballo escrito en todos los casos.</p> <p>Las partes aprobadas en la primeira oportunidade quedan liberadas y por tanto se deben entregar las no superadas.</p> <p>Si en la primeira oportunidade se obtuvo entre un 4 y un 4.9 en una práctica, se puede optar por entregar una nueva versión de la práctica o no hacerlo. Si se entrega una nueva versión, la nota que se tendrá en cuenta será la de la nueva versión.</p>	100

#### Observaciones evaluación

Un alumno/a se considera NO PRESENTADO si no entrega NINGUNA de las prácticas



## Fuentes de información

<b>Básica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- OMT (2001). Comercio Electrónico y Turismo. . Consejo Empresarial CEOMT</li><li>- OMT (2005). Evaluación y optimización de sitios web. Consejo Empresarial CEOMT</li><li>- (). Planeta web 2.0 Inteligencia colectiva o medios fast food. <a href="http://www.planetaweb2.net">www.planetaweb2.net</a></li><li>- Google (). Ayuda google maps. <a href="https://support.google.com/maps/?hl=es">https://support.google.com/maps/?hl=es</a></li><li>- Google (). Ayuda google earth. <a href="https://support.google.com/earth/?hl=es">https://support.google.com/earth/?hl=es</a></li><li>- José R. Paramá (). Explicación general de la asignatura.</li><li>- Óscar Ramos (). Explicación Tema 1.</li><li>- Óscar Ramos (). Explicación Tema 2.</li><li>- José R. Paramá (). Explicación Tema 3.</li><li>- José R. Paramá (). Explicación Tema 4.</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**

(\*) 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