UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Guia docente					
Datos Identificativos					2019/20
Asignatura (*)	Planificación y gestión de destinos y productos turísticos gastronómicos y enológicos		Código		615524016
Titulación	Mestrado Universitario en Planificación e Xestión de Destinos e Produtos Turísticos(plan 2016)				
Descriptores					
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos	
Máster Oficial	2º cuatrimestre	Primero	Optativa	3	
Idioma	Castellano				
Modalidad docente	Presencial				
Prerrequisitos					
Departamento	Socioloxía e Ciencias da Comunicación				
Coordinador/a	Andrade Suarez, Maria Jose		Correo electrónico	maria.andrade@udc.es	
Profesorado	Andrade Suarez, Maria Jose Rivas Iglesias, Carlos Alberto		Correo electrónico	maria.andrade@udc.es c.rivas@udc.es	
Web					
Descripción general	Lograr la comprensión por parte del alumno del concepto Gastronomía como elemento de identidad y recurso turístico principal, secundario o complementario de un destino turístico, vinculado a los recursos territoriales y a las tradiciones. Conocer la importancia, objetivos y factores a tener en cuenta en el análisis y diseño de los diferentes productos turísticos gastronómicos: rutas alimentarias, gastronómicas, vinícolas, jornadas gastronómicas,... La materia contará como material básico, con un PowerPoint ("Planificación y Gestión de destinos y productos turísticos gastronómicos y enológicos") y un vídeo explicativo de este ("Vídeo presentación principal"); y como material complementario: material multimedia, libros/documentos de referencia, informes y artículos, foros de discusión presenciales y on line... y/o la realización de pequeños ejercicios teórico/prácticos. Se tendrá acceso a todo el material didáctico básico y complementario a través de la plataforma Moodle. El alumno deberá realizar un Ejercicio Final o Prueba Final con contenido teórico-práctico, de la cual se darán las indicaciones oportunas por correo electrónico o a través de la plataforma Moodle.				

Competencias / Resultados del título	
Código	Competencias / Resultados del título
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
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
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, en las lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma
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
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
B10	CG5 - Valorar criticamente 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
C1	CT1 - Resolver problemas de forma efectiva
C3	CT3 - Trabajar de forma autónoma con iniciativa
C4	CT4 - Trabajar de forma colaborativa
C6	CT6 - Capacidad para interpretar, seleccionar y valorar conceptos adquiridos en otras disciplinas del ámbito turístico
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		
Lograr la comprensión por parte del alumno del concepto de Gastronomía como elemento de identidad y recurso turístico principal, secundario o complementario de un destino turístico, vinculado a los recursos territoriales y a las tradiciones.	AI2 AM2	BM2 BM4 BM6	CM6 CM8
Identificar los factores a tener en cuenta en el análisis de los diferentes productos turísticos gastronómicos: rutas alimentarias, gastronómicas, vinícolas, jornadas gastronómicas,...	AP5 AP6 AM3	BM2 BM7 BM8 BM10 BM12	CM1 CM3
Identificar los objetivos y factores a tener en cuenta en el diseño de los diferentes productos turísticos gastronómicos.	AP5 AP6 AM3	BM1 BM2 BM7 BM8 BM10 BM12	CM1 CM3 CM4
Evaluar la demanda y el producto turístico gastronómico, así como las principales acciones y ayudas llevadas a cabo por las distintas Administraciones para la puesta en valor del recurso gastronomía	AP5 AM2 AM3	BM2 BM4 BM6 BM7 BM8 BM10 BM12	CM1 CM6 CM9

Contenidos	
Tema	Subtema
Tema 1.- Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas	1.1.- DOP, IGP y ETG 1.2.- El Vino y las Bebidas Espirituosas
Tema 2.- Producto Turístico. Turismo y Gastronomía	2.1.- Concepto 2.2.- Elementos 2.3.- La Gastronomía como motivación principal, secundaria o complementaria
Tema 3.- Productos de Calidad: Galicia	3.1.- Productos de Calidad: Galicia 3.2.- Rutas Gastronómicas: concepto, requisitos y diseño. Casos 3.3.- Ferias, Mercados y Fiestas Gastronómicas 3.4.- Turismo Enológico y otros 3.5.- Restauración 3.5.1.- Galicia 3.5.2.- Tipos de Oferta 3.5.3.- Eventos Gastronómicos

Tema 4.- Demanda Turístico-gastronómica y Papel de la Administración	4.1.- Demanda y Productos turístico-gastronómicos en Galicia 4.2.- Principales acciones que realizan las Administraciones 4.3.- Cualificación de los Recursos Humanos del Sector Gastronómico respecto al mercado turístico
Tema 5.- Últimas tendencias	5.1.- Saborea España 5.2.- Planes enogastronómicos 5.3.- Novedades

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales y virtuales)	Horas trabajo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A11 A5 A6 A9 B4 B10 B11 B12	20	31	51
Discusión dirigida	A12 B2 C1 C6 C8	4	6	10
Estudio de casos	A6 B1 B2 B7 B8 C3 C4	4	6	10
Prueba objetiva	A11 A5 A6 B1 B2 B4 B6 C1 C9	0	2	2
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	En la modalidad presencial, consistirá en la exposición oral por parte del profesor de los aspectos fundamentales de la materia, y en la modalidad on-line, se trata de diverso material teórico/práctico sobre los contenidos de la materia a disposición de los estudiantes para su lectura. Dichas exposiciones, así como el material teórico/práctico, se complementarán con el uso de medios audiovisuales y la introducción de preguntas dirigidas a los estudiantes (vía foros virtuales en la modalidad on line), con la finalidad de transmitir conocimientos, facilitar el aprendizaje y favorecer la interacción entre el profesor y los estudiantes.
Discusión dirigida	Técnica de dinámica de grupos, mediante la cual los estudiantes presenciales discuten de forma libre, informal y espontánea sobre un tema, pudiendo o no estar coordinados por el profesor. Los estudiantes on line, por su parte, gozarán de un espacio de discusión informal para tratar un tema o problema, a través de un contorno virtual de aprendizaje mediante herramientas de comunicación asincrónica (foro virtual)
Estudio de casos	Estudios de casos (vía foros virtuales en la modalidad on line), con la finalidad de ir preparando la evaluación de los conocimientos que tienen los alumnos de la materia, a lo largo del curso.
Prueba objetiva	Al final de la impartición de la materia se celebrará una prueba escrita de contenido teórico-práctico, para valorar la correcta comprensión y aplicación de los contenidos de la misma por parte del alumno.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción

Discusión dirigida Estudio de casos	Se conciben como horas de trabajo presencial/Skype/teléfono con el profesor por parte del alumno, para el seguimiento y orientación de éste. El profesor estará a disposición de los alumnos para tutorías presenciales/online previa cita por correo electrónico. Carlos Alberto Rivas Universidade da Coruña E.U. de Turismo Teléfono: 981 160276 E-mail: c.rivas@udc.es Skype: carlosalberto.rivasiglesias Horario de tutorías on-line Lunes: 22-24 horas (previa cita con anterioridad por correo electrónico)

Evaluación			
Metodologías	**Competencias / Resultados**	**Descripción**	**Calificación**
Prueba objetiva	A11 A5 A6 B1 B2 B4 B6 C1 C9	La prueba escrita de contenido teórico-práctico consistirá en la resolución de ejercicios breves y/o respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.	70
Discusión dirigida	A12 B2 C1 C6 C8	Se valorará la participación y propuestas aportadas, tanto por los alumnos presenciales como por los alumnos on line (a través de foros virtuales).	30

Observaciones evaluación

Durante el desarrollo de esta materia se darán las indicaciones oportunas por correo electrónico o a través de la plataforma Moodle, respeto a la evaluación. Es importante tener en cuenta que la modalidad online tiene el mismo ritmo de trabajo/período de clases que los de la modalidad presencial.

Para superar la materia en la 1ª oportunidad, hay 2 opciones:

a) Realización individual de un EJERCICIO FINAL (máximo 3 folios) que será colgado en la plataforma durante el desarrollo de esta materia, y que deberá entregarse antes de una fecha previamente señalada.

Evaluación: Si se escoge esta modalidad, la máxima nota a obtener sería SEIS puntos, analizada del siguiente modo:

- Sesión magistral: hasta 1 punto máximo (para los alumnos on-line: por lectura del material, participación activa y razonada en los foros/debates on-line y/o realización de los ejercicios/estudio de casos correspondientes, y para los alumnos presenciales: por su asistencia e involucración en las sesiones presenciales)
- Ejercicio final: hasta 5 puntos máximo por la elaboración de este ejercicio, que deberá ser realizado presencialmente, o a través de la plataforma Moodle.

b) Realización de una PRUEBA FINAL con contenido TEÓRICO-PRÁCTICO que consistirá fundamentalmente en la realización de un trabajo propuesto por el profesor de forma individual sobre alguno de los contenidos de la materia (Máximo 3 o 4 folios).

Evaluación: Si se escoge esta modalidad, la máxima nota a obtener sería DIEZ puntos, analizada del siguiente modo:

- Sesión magistral: 30% (para los alumnos on-line: por lectura del material, participación activa y razonada en los foros/debates on-line y/o realización de los ejercicios/estudio de casos correspondientes, y para los alumnos presenciales: por su asistencia e involucración en las sesiones presenciales).
- Prueba final: 70% (con contenido teórico-práctico). Dicha prueba, deberá ser realizada presencialmente, o a través de la plataforma moodle dentro de las fechas señaladas (en este último caso, el alumno dispondrá de un tiempo máximo de 3 horas, a contar desde el momento en que proceda a la apertura del enunciado de la Prueba).

El alumno solo podrá realizar una de las dos alternativas anteriores.

Durante la última semana del mes de abril, como máximo, se facilitarán las calificaciones finales provisionales y una posible fecha de revisión/discusión de estas en la siguiente semana.

Para superar la prueba en la 2ª oportunidad, se deberá presentar un trabajo sobre un tema propuesto por el profesor. Oportunamente, y con la debida antelación, se facilitarán las fechas y toda la información necesaria para la realización y entrega de este. Las calificaciones finales provisionales y una posible fecha de revisión/discusión de estas se facilitará, como máximo, una semana antes del cierre de actas en el mes de julio (2ª oportunidad).

Fuentes de información	
Básica	- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2015). Video Presentación Principal. . - RIVAS IGLESIAS, C.A. (2015). 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.. Montevideo, OIT/Cinterfor

Complementária	- BERNARD, A; DOMÍNGUEZ, P. (2003). Gastronomía: la herencia olvidada.. En Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo: Pensamiento acerca del patrimonio cultural, antología de textos. (Vol. 3). Conaculta. Mexico - 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.. Asunción. Paraguay - 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. - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2007). Los Sectores de la Hostelería 2006. . FEHR. Madrid - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2008). Los Sectores de la Hostelería 2007. . FEHR. Madrid - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2009). Los Sectores de la Hostelería 2008. . FEHR. Madrid - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2010). Los Sectores de la Hostelería 2009. . FEHR. Madrid - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2011). Los Sectores de la Hostelería 2010. . FEHR. Madrid - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2012). Los Sectores de la Hostelería 2011. . FEHR. Madrid - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2013). Los Sectores de la Hostelería 2012. . FEHR. Madrid - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (2014). Los Sectores de la Hostelería 2013. . FEHR. Madrid - 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. Mª (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

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