



| Guía Docente          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                |           |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------|
| Datos Identificativos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    | 2022/23        |           |
| Asignatura (*)        | Planificación e xestión de destinos e produtos turísticos gastronómicos e enolóxicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    | Código         | 615524016 |
| Titulación            | Mestrado Universitario en Planificación e Xestión de Destinos e Produtos Turísticos(plan 2016)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |                |           |
| 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      | <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> |                    |                |           |

| Competencias do título |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código                 | Competencias do título                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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 coñecidos 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 - Traballar 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 |

| Resultados da aprendizaxe                                                                                                                                                                                                               |  |                        |                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Resultados de aprendizaxe                                                                                                                                                                                                               |  | Competencias 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<br>AM2             | BM2<br>BM4<br>BM6<br>CM6<br>CM8                                      |
| Identificar os factores a ter en conta na análise dos diferentes produtos turísticos gastronómicos: rutas alimentarias, gastronómicas, vinícolas, xornadas gastronómicas,...                                                            |  | AP5<br>AP6<br>AM3      | BM2<br>BM7<br>BM8<br>BM10<br>BM12<br>CM1<br>CM3                      |
| Identificar os obxectivos e factores a ter en conta no deseño dos diferentes produtos turísticos gastronómicos.                                                                                                                         |  | AP5<br>AP6<br>AM3      | BM1<br>BM2<br>BM7<br>BM8<br>BM10<br>BM12<br>CM1<br>CM3<br>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<br>AM2<br>AM3      | BM2<br>BM4<br>BM6<br>BM7<br>BM8<br>BM10<br>BM12<br>CM1<br>CM6<br>CM9 |

| Contidos                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temas                                                                | Subtemas                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tema 1.- Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas | 1.1.- DOP, IXP e ETG<br>1.2.- O Viño e as Bebidas Espirituosas                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tema 2.- Produto Turístico. Turismo e Gastronomía                    | 2.1.- Concepto<br>2.2.- Elementos<br>2.3.- A Gastronomía como motivación principal ou secundaria, e complementaria                                                                                                                                                                               |
| Tema 3.- Oferta Gastronómica                                         | 3.1.- Produtos de Calidade: Galicia<br>3.2.- Rutas Gastronómicas: concepto, requisitos e deseño. Casos<br>3.3.- Feiras, Mercados e Festas Gastronómicas<br>3.4.- Turismo Enolóxico e outros<br>3.5.- Restauración<br>3.5.1.- Galicia<br>3.5.2.- Tipos de Oferta<br>3.5.3.- Eventos Gastronómicos |



|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tema 4.- Demanda Turístico-gastronómica e Papel da Administración | 4.1.- Demanda e Produtos turístico-gastronómicos en Galicia<br>4.2.- Principais accións que realizan as Administracións<br>4.3.- Cualificación dos Recursos Humanos do Sector Gastronómico respecto ao mercado turístico |
| Tema 5.- Últimas tendencias                                       | 5.1.- Saborea España<br>5.2.- Plans enogastronómicos<br>5.3.- Novidades                                                                                                                                                  |

| Planificación                                                                                                            |                                |                   |                                           |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------------------------------|--------------|
| Metodoloxías / probas                                                                                                    | Competencias                   | Horas presenciais | Horas non presenciais / traballo autónomo | Horas totais |
| Proba obxectiva                                                                                                          | A11 A5 A6 B1 B2 B4<br>B6 C1 C9 | 0                 | 2                                         | 2            |
| Sesión maxistral                                                                                                         | A11 A5 A6 A9 B4 B10<br>B12     | 20                | 31                                        | 51           |
| Discusión dirixida                                                                                                       | A12 B2 C1 C6 C8                | 4                 | 6                                         | 10           |
| Estudo de casos                                                                                                          | A6 B1 B2 B7 B8 C3<br>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.<br>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 |



|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Discusión dirixida<br>Estudo de casos | <p>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.</p> <p>Carlos Alberto Rivas Iglesias<br/>Universidade da Coruña<br/>Profesor de Tuirismo<br/>Facultade de Turismo. Dpto. de Humanidades<br/>Teléfono: 981 167 000 ext. 1803 / 881 01 1803<br/>Horario de titorías on-line: Luns: 22-24 horas (previa cita con anterioridade por e-mail)</p> |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Avaliación         |                                |                                                                                                                                                                                         |               |
|--------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Metodoloxías       | Competencias                   | Descrición                                                                                                                                                                              | Cualificación |
| 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            |
| Proba obxectiva    | A11 A5 A6 B1 B2 B4<br>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            |

## 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 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".

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 cos servizos dispoñíbeis na UDC/no Centro: nos prazos oficiais estipulados de maneira previa a cada cuatrimestre académico, coa Unidade de Atención á Diversidade (<https://www.udc.es/cufie/ADI/apoioalumnado/>);



no seu defecto, coa tutora ADI da Facultade de Turismo".



## Fontes de información

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bibliografía básica</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2021). Video Presentación Principal. .</li> <li>- RIVAS IGLESIAS, C.A. (2022). Power Point Planificación y Gestión de destinos y nuevos productos turísticos gastronómicos y enológicos..</li> <li>- BARRERA, E. (2006). Las Rutas Alimentarias. . Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola (Trazos de la formación); pp. 137-156. Mon</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Bibliografía complementaria</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- BERNARD, A; DOMÍNGUEZ, P. (2003). Gastronomía: la herencia olvidada. En Cuadernos de Patrimonio Cultural y turismo: Pensamiento acerca del patrimonio cultural, antología</li> <li>- 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</li> <li>- 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.</li> <li>- 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</li> <li>- GARRIDO ARANDA, A. (comp.) (2001). Comer Cultura: Estudios de Cultura Alimentaria. . Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba</li> <li>- 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)</li> <li>- GRANADOS CABEZAS, V. (coord.) (1999). La Calidad y el Municipio Turístico. . Ed. Consejería de Turismo y Deportes, Junta de Andalucía, Sevilla</li> <li>- IGLESIAS TOBAR, J. R.; TALÓN, P.; GARCÍA-VIANA, R. (2007). Comercialización de Productos y Servicios Turísticos.. Ed. Síntesis. Madrid</li> <li>- LÓPEZ-GUZMÁN GUZMÁN, T. J.; SÁNCHEZ CAÑIZARES, S. M<sup>a</sup> (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas.. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Número Especial. Turismo Gastronómico y Enoturismo.</li> <li>- SALDAÑA LÓPEZ, T. (2005). Las mejores fiestas de Galicia.. Editorial Everest. León</li> <li>- SANTOS SOLLA, J. M.; PAZOS OTÓN, M.; RAMIREZ, C. (2007). Galicia en el paladar.. Alhena Media. Barcelona</li> <li>- VALLS, J.-F. (2004). Gestión de empresas de turismo y ocio. El arte de provocar la satisfacción.. Gestión 2000, Barcelona</li> <li>- VICENTE ELÍAS, L. (2008). Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso. Vol. 6 Nº 2 págs. 137-158.. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.</li> <li>- VOGELER RUIZ, C. y HERNÁNDEZ ARMAND, E. (2008). El Mercado Turístico. Estructura, Operaciones y Procesos de Producción.. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid</li> </ul> |

## 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