



DATOS IDENTIFICATIVOS

Gestión de destinos de interior

Asignatura	Gestión de destinos de interior			
Código	004G240V01910			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es acercar al alumno a la Gestión y Comercialización del Patrimonio Cultural y Turismo; turismo rural, turismo de espacios naturales, turismo gastronómico y enológico, así como el turismo termal.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística	A3
Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística	A4

Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	A9
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	A11
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	A19
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20
Capacidad de comunicación oral y escrita	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
Compromiso ético	B2
Creatividad	B3

Contenidos

Tema	
TEMA 1: TURISMO CULTURAL	.
TEMA 2: TURISMO RURAL	.
TEMA 3: TURISMO DE ESPACIOS NATURALES	.
TEMA 4: TURISMO ENOLÓGICO Y GASTRONÓMICO	.
TEMA 5: TURISMO TERMAL	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	22	5	27
Sesión magistral	23	0	23
Pruebas de respuesta corta	2	42	44
Pruebas de tipo test	0	24	24
Estudio de casos/análisis de situaciones	0	4	4
Trabajos y proyectos	0	28	28

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problema y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele utilizar como complemento de la lección magistral.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Pruebas	Descripción
Trabajos y proyectos	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de respuesta corta	Evaluación de la asimilación de conocimientos	20
Pruebas de tipo test	Examen final	50

Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones	10
Trabajos y proyectos	Realización de trabajos.	20

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de las pruebas objetivas periódicas, de la realización de trabajos tutelados y la realización de un examen final.

Examen final: consistirá en la resolución de ejercicios breves y/o respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple. Para aprobar la materia es necesario obtener al menos 5 puntos de un total de 10 por la realización del examen.

La nota final será la suma de ambas partes, evaluación continua y examen. Para realizar la suma deberá tenerse aprobado el examen. Nota mínima para aprobar la asignatura: 5.

Segunda convocatoria:

La evaluación continua alcanzada durante el cuatrimestre se guardará para las convocatorias extraordinarias del presente curso académico.

Alumnos que no siguen evaluación continua:

Se evaluará al alumno con la realización de un examen final que supondrá el 100% de la nota.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobadas por la Junta de Centro para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

GREG RICHARDS AND JULIE WILSON, **TOURISM, CREATIVITY AND DEVELOPMENT**, GREG RICHARDS,
 GREG RICHARDS, **CULTURAL TOURISM: GLOBAL AND LOCAL PERSPECTIVES**, GREG RICHARDS,
 JOSEP FONT SANTÍAS (COORD), **CASOS DE TURISMO CULTURAL: DE LA PLANIFICACIÓN ESTADÍSTICA A LA PLANIFICACIÓN DE PRODUCTO**, ARIEL,
 MARÍA FOSÉ VIÑALS BLASCO, **TURISMO EN ESPACIOS NATURALES Y RURALES II**, UPV,
 MAR GÓMEZ, **EL TURISMO ENÓLOGICO DESDE LA PERSPECTIVA DE LA OFERTA**, RAMON ARECES,
 LUÍS VICENTE ELÍAS PASTOR, **EL TURISMO DEL VINO: OTRA EXPERIENCIA DEL OCIO**, DEUSTO,
 XULIO PARDELLAS DE BLAS, **TURISMO GASTRONÓMICO: RECURSOS E ITINERARIOS**, UNIVERSIDAD DE VIGO,
 ANNE-METTE AND GREG RICHARDS, **TOURISM AND GASTRONOMY**, ROUTLEDGE,
 JOSEP-FRANCESC VALLS, **GESTIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO Y OCIO**, ESADE,

Recomendaciones