



DATOS IDENTIFICATIVOS

Gestión de destinos de interior

Asignatura	Gestión de destinos de interior			
Código	O04G240V01910			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de Rodríguez de la Fuente, Marta			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es abordar la diversidad del turismo de interior como dinamizador de espacios geográficos diferenciados, así como conocer las diferentes modalidades de productos turísticos y su gestión y comercialización. Los contenidos pondrán de relieve a importancia que en los últimos años tiene este tipo de turismo, identificando y analizando diferentes productos, tanto los ligados al medio rural y natural como los que se han desarrollado en otros ámbitos.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
El alumnado deberá identificar las características espaciales, territoriales y patrimoniales de los diferentes destinos de interior nacionales	A3	B3 B9	C3 C4 C5 C9 C10 C13	
El alumnado estudiará el turismo de interior diferenciando formas de movilidad social y estudiando el impacto y la sostenibilidad que este turismo puede tener en las zonas que se realiza, para planificar opciones diferenciadas de recorridos posibles	A2 A3	B1 B3 B7 B8 B9	C3 C4 C5 C10 C13	D2
Los alumnos y alumnas identificarán tipos de productos y tipos de turismo interior en distintos espacios turísticos, así como los agentes sociales que los demandan y ofertan.	A3	B2 B9	C5 C9 C13	D3
Al finalizar la asignatura el alumnado poseerá conocimientos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión turística en destinos de interior, suficientes para tomar decisiones individualizadas y en grupo	A2 A3 A5	B1 B5 B6 B7 B8 B9 B10	C5 C9 C13	D1 D3

Contenidos

Tema	
TEMA 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA GESTIÓN DEL TURISMO DE INTERIOR	1.1. Gestión de destinos turísticos 1.2. Caracterización e identificación de los destinos turísticos de interior
TEMA 2: TIPOLOGÍA Y PRODUCTOS DEL TURISMO DE INTERIOR	2.1. Productos ligados al medio rural y natural 2.2. Otros productos

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	78.5	100
Prácticas con apoyo de las TIC	13.5	0	13.5
Estudio de casos	7.5	0	7.5
Examen de preguntas objetivas	1.5	19.5	21
Presentación	1.5	5	6.5

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la asignatura.
Flipped Learning	Algunas actividades de aprendizaje se llevarán a cabo fuera del aula y, con la presencia del profesor, se facilitarán y mejorarán otros procesos de adquisición y práctica del conocimiento.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de conocimientos a situaciones concretas, y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio, que se realizan en aulas de informática. Es obligatorio asistir a las clases prácticas para realizar estas actividades.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución. Es obligatorio asistir a las clases prácticas para realizar estas actividades.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
--------------	-------------

Flipped Learning	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los aspectos teóricos abordados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula o en tutorías). También podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), bajo la modalidad de concertación previa.
Prácticas con apoyo de las TIC	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas realizadas en el aula de informática. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula o en tutorías). También podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), bajo la modalidad de concertación previa.
Estudio de casos	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los estudios de casos realizados durante las clases prácticas. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula o en tutorías). También podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), bajo la modalidad de concertación previa.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Estudio de casos	Resolución, durante las clases prácticas, de algunos casos propuestos.	25	A2 A5	B3 B5 B7 B8 B9	C3 C4 C5	D3
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test de los contenidos desarrollados mediante Flipped Learning en las sesiones teóricas.	35	A2 A5	B7 B8 B9	C3 C4 C5 C10 C13	D2
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el docente y sus compañeros de los resultados de las Prácticas con apoyo de las TIC realizadas en las aulas de informática.	40	A2 A3	B1 B2 B5 B6 B7 B8 B9 B10	C3 C9 C10 C13	D1 D2 D3

Otros comentarios sobre la Evaluación

Primera oportunidad: el conjunto de criterios de evaluación arriba expuesto constituye el sistema de evaluación continua en la primera oportunidad. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada prueba (en el conjunto de Estudios de caso, en la Presentación y en el Examen de preguntas objetivas) para poder compensarla y superar la asignatura.

Podrá valorarse, adicionalmente, cualquier contribución realizada por los alumnos en las sesiones presenciales.

El alumno tiene derecho a optar por la evaluación global según el procedimiento y el plazo que establezca el centro para cada convocatoria. El plazo establecido para este curso es del 11 de septiembre al 11 de octubre. Antes de que finalice el plazo, el alumno deberá enviar un correo electrónico al profesor manifestando que opta por la evaluación global.

El alumno que no siga el procedimiento de evaluación continua deberá realizar un examen final, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota (**evaluación global**). La parte teórica consistirá en un examen de preguntas objetivas (tipo test) y la parte práctica en la resolución de casos y/o preguntas prácticas. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura. Mediante este examen, se evaluarán todas las competencias de la asignatura.

Segunda oportunidad (y convocatoria extraordinaria): los alumnos que no superen la materia en la primera oportunidad, tienen dos opciones:

- Realizar un examen, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. La parte teórica consistirá en un examen de preguntas objetivas (tipo test) y la parte práctica en la resolución de casos y/o preguntas prácticas. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la materia. Mediante este examen, se evaluarán todas las competencias de la asignatura.

- Conservar la nota obtenida en los Estudios de casos (25%) y en la Presentación (40%), siempre que sean superiores a 3.5 (sobre 10) en cada una de ellas, y realizar sólo el Examen de preguntas objetivas (35%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

Si en cualquiera de las dos oportunidades no se aprueba la asignatura por no alcanzar el mínimo en alguna prueba o parte, y

la puntuación total es igual o superior a 5 (sobre 10), la calificación en actas será 4.9 (sobre 10).

La concreción de las actividades a realizar dependerá en gran medida del número de alumnos, medios para trabajar en grupo, etc.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

IMPORTANTE: es obligación de los alumnos conocer y seguir las instrucciones relativas a las distintas pruebas de evaluación, tanto las contenidas en la Guía docente o en cualquier otro documento de organización de la materia que el profesor ponga a su disposición, como las que se le hagan llegar puntualmente a través de los canales habituales (correo electrónico y/o Moovi).

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Melgosa Arcos, F.J. (coord.), **Turismos de Interior**, 1ª edición, Pirámide, 2014

Stanford, D. (ed.), **A practical guide to tourism destination management**, 1ª edición, OMT, 2007

Bibliografía Complementaria

Cànoves, G. et al., **Turismo de interior: Renovarse o morir. Estrategias y productos en Catalunya, Galicia y Murcia**, Publicacions de la Universitat de València, 2014

Cànoves, G. et al., **Turismo de interior en España : productos y dinámicas territoriales**, Universitat de València, 2017

Martos Molina, M., **Herramientas para la gestión turística del patrimonio cultural**, Ediciones Trea, 2016

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908

Programación y guía de itinerarios turísticos/O04G240V01909

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Patrimonio cultural/O04G240V01404

Recursos territoriales/O04G240V01304

Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604