



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de destinos de interior

Materia	Xestión de destinos de interior			
Código	004G240V01910			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descrición xeral	O obxectivo desta materia é achegar o alumno á Xestión e Comercialización do Patrimonio Cultural e Turismo; turismo rural, turismo de espazos naturais, turismo gastronómico e enolóxico, así como o turismo termal.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
A4	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B2	Compromiso ético
B3	Creatividade

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Comprender e interpretar coñecementos acerca dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística	A3
Comprender e interpretar coñecementos acerca das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística	A4

Comprender e interpretar coñecementos acerca dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar coñecementos acerca das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística	A9
Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo	A11
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas	A14
Habilidades no manexo do TIC para a procura e aproveitamento da información	A18
Ser capaz de analizar, sintetizar e xestionar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición	A19
Capacidade para interpretar críticamente datos e texto	A20
Capacidade de comunicación oral e escrita	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes contornas e situacións	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado	A28
Capacidade para converter un problema empírico nun obxecto de investigación e elaborar conclusións	A29
Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos	B1
Compromiso ético	B2
Creatividade	B3

Contidos

Tema	
TEMA 1: TURISMO CULTURAL	.
TEMA 2: TURISMO RURAL	.
TEMA 3: TURISMO DE ESPAZOS NATURAIS	.
TEMA 4: TURISMO ENOLÓGICO E GASTRONÓMICO.	.
TEMA 5: TURISMO TERMAL	.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	22	5	27
Sesión maxistral	23	0	23
Probas de resposta curta	2	42	44
Probas de tipo test	0	24	24
Estudo de casos/análise de situacións	0	4	4
Traballos e proxectos	0	28	28

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Actividade na que se formulan problema e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a realización de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación dos resultados. Adóitase utilizar como complemento da lección maxistral.
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.

Atención personalizada

Probas	Descrición
Traballos e proxectos	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e temas vinculados coa materia.

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Probas de resposta curta	Avaliación da asimilación de coñecementos	20

Probas de tipo test	Exame final	50
Estudo de casos/análise de situacións	Realización de casos prácticos ou análises de situacións	10
Traballos e proxectos	Realización de traballos.	20

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación exposta nesta guía docente supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final obterase da avaliación das probas obxectivas periódicas, da realización de traballos tutelados e a realización dun exame final.

Exame final: consistirá na resolución de exercicios breves e/ou resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple. Para aprobar a materia é necesario obter polo menos 5 puntos dun total de 10 pola realización do exame.

A nota final será a suma de ambas as partes, avaliación continua e exame. Para realizar a suma deberá terse aprobado o exame. Nota mínima para aprobar a materia: 5.

Segunda convocatoria:

A avaliación continua alcanzada durante o cuadrimestre gardarase para as convocatorias extraordinarias do presente curso académico.

Alumnos que non seguen avaliación continua:

Avaliarase ao alumno coa realización dun exame final que suporá o 100% da nota.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobadas pola Xunta de Centro para o curso 2014-2015.

Bibliografía. Fontes 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 ESTATÉGICA 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,

Recomendacións