



DATOS IDENTIFICATIVOS

Turismo Interior e Rural

Materia	Turismo Interior e Rural			
Código	004M097V01105			
Titulación	Máster Universitario en Dirección e Planificación do Turismo Interior e de Saúde			
Descritores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 1	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Dpto. Externo Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Gueimonde Canto, Ana Isabel			
Profesorado	Blanco Cerradelo, Lidia Cuiñas Otero, Emilio Gil Pereiras, María del Carmen Gueimonde Canto, Ana Isabel			
Correo-e	agueimonde@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal			
Descrición xeral	Nesta materia analízanse os espazos turísticos de interior, así como todas as iniciativas de xestión turística para esta tipoloxía de destinos. Dentro do turismo de interior tamén se abordará o turismo cultural, turismo rural e turismo urbano, entre outros.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código	
B1	Analizar e relacionar a dimensión e o carácter dinámico do Turismo e o seu incidencia na Xestión e Dirección.
B2	Predecir os potenciais turísticos dun territorio.
B3	Utilizar métodos de xestión empresarial que conduzan á innovación e desenvolvemento do negocio.
B4	Definir prioridades na consecución de obxectivos.
B5	Hipotetizar as novas situacións.
B6	Aconsellar estratexias e resolver problemas.
B7	Planear nun contexto de responsabilidade social.
B8	Inferir e valorar con espírito crítico os resultados obtidos.
B9	Aplicar as técnicas de promoción e de marketing de servizos.
B10	Negociar: chegar a acordos.
B11	Organizar e liderar equipos.
B12	Definir as competencias e habilidades a nivel individual, grupal e organizativo.
B13	Promover o coñecemento e desenvolver instrumentos e procedementos que sexan sensibles ao recoñecemento das diferenzas entre mulleres e homes, procedencia e funcionalidad, á vez que potencien o enriquecemento humano dos equipos e das persoas sen diferenciar en canto a xénero, oportunidades e accesibilidade para todos, incluíndo os valores democráticos da sociedade europea actual, o fomento da cultura da paz e a protección medioambiental.
C7	Listar as competencias e funcións das diferentes áreas de xestión.
C8	Definir as novas tendencias na creación de produtos turísticos.
C9	Describir as políticas públicas que afectan ao destino.
C10	Citar as técnicas de dirección empresarial.
C11	Definir as tendencias e a dinámica do os mercados turísticos.
C12	Dirixir, organizar e gestionar medioambientalmente os distintos tipos de entidades turísticas, así como dos seus diferentes departamentos (financeiro, comercial, persoal, ...).
C13	Gestionar o territorio turístico con criterios sostenibles.
C15	Diagnosticar necesidades e oportunidades e identificar as potencialidades e ameazas do destino.
C16	Deseñar produtos e priorizar proxectos turísticos.

C17	Explicar o destino turístico como sistema.
C18	Valorar sistemas de control da evolución da actividade turística.
C20	Relacionar axentes implicados no desenvolvemento do produto turístico.
C21	Construír a imaxe da organización.

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Sintetizar os elementos e factores da actividade turística en destinos de interior	B1 B2 B3 B6 B9 B12 B13 C7 C9 C10 C11 C17 C18 C20
Identificar a oferta e a demanda turística en destinos de interior	B1 B2 B5 C8 C11
Identificar as principais empresas e actividades turísticas en destinos de interior	B2 B3 B4 B6 C7 C12 C17 C20 C21
Avaliar e interpretar o significado das relacións espaciais como factores que inflúen na actividade turística	C13 C15 C17 C18 C20
Planificar percorridos turísticos en contextos urbanos e rurais	B2 B4 B6 B7 B9 B10 B11 B13 C8 C16
Atopar e aplicar metodoloxías adecuadas para valorizar os potenciais turísticos nos espazos urbanos e rurais	B2 B3 B4 B5 B6 B8 B9 C8 C11

Contidos

Tema
1. Teoría xeral do turismo interior
2. Patrimonio cultural e turismo
3. Turismo rural

4. Turismo urbano

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminario	20	18	38
Obradoiro	5	0	5
Estudo de casos	5	0	5
Foros de discusión	0	18	18
Resolución de problemas de forma autónoma	0	78	78
Exame de preguntas obxectivas	1	5	6

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Seminario	Aulas teórico-prácticas.
Obradoiro	Obradoiro de turismo urbano pola cidade de Ourense. Exposición sobre o terreo de diferentes exemplos de turismo urbano.
Estudo de casos	Estudo de casos prácticos vinculados coa materia.
Foros de discusión	Esta actividade consistirá na participación en foros de discusión que se crearán sobre temas relacionados coa materia.
Resolución de problemas de forma autónoma	Encomendarase a realización de catro traballos ou exercicios prácticos, arredor de cada un dos temas da materia.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Foros de discusión	A atención personalizada, co fin de resolver dúbidas sobre a materia, desenvolverase tanto a través de actividades presenciais (titorías presenciais no despacho da docente) como non presenciais (consultas vía e-mail ou titorías por Campus Remoto).
Resolución de problemas de forma autónoma	A atención personalizada, co fin de resolver dúbidas sobre a materia, desenvolverase tanto a través de actividades presenciais (titorías presenciais no despacho da docente) como non presenciais (consultas vía e-mail ou titorías por Campus Remoto).
Probas	Descrición
Exame de preguntas obxectivas	A atención personalizada, co fin de resolver dúbidas sobre a materia, desenvolverase tanto a través de actividades presenciais (titorías presenciais no despacho da docente) como non presenciais (consultas vía e-mail ou titorías por Campus Remoto).

Avaliación				
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Foros de discusión	Actividade consistente en realizar contribucións a debates en foros sobre temas relacionados cos contidos da materia. Cada participante do curso deberá de contribuír como mínimo con unha participación en cada foro que se cree. Valorarase a calidade, rigor e relevancia dos comentarios, así como o uso de fontes de información adecuadas e rigorosas para fundamentar as propostas.	8	B1 B2 B5 B6 B10 B11 B13	C11 C15 C17 C18 C20 C21
Resolución de problemas de forma autónoma	4 traballos sobre cada un dos temas da materia. Cada traballo terá un peso do 18% dentro da nota global. En cada traballo valorarase: - Precisión e claridade na exposición das ideas principais. - Orde e coherencia de argumentos. - Capacidade analítica, de relación, e o sentido crítico. - Corrección formal. - Correcto uso das fontes e referencias bibliográficas.	72	B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B9 B12 B13	C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C15 C16 C17 C20

Exame de preguntas obxectivas	Proba de seguimento da adquisición das competencias e coñecementos da materia.	20	B1 B3 B6 B7 B8	C7 C8 C9 C10 C11 C15 C17 C20
-------------------------------	--	----	----------------------------	---

Outros comentarios sobre a Avaliación

O alumnado poderá elixir ser avaliado mediante o sistema de avaliación continua (AC), ou alternativamente optar por unha proba de Avaliación Global (AG). A avaliación por defecto é a AC.

Para ser avaliado mediante AG, o alumnado deberá comunicar a súa preferencia por este sistema de avaliación á profesora coordinadora da materia, mediante o envío dun correo electrónico con acuse de recibo, no prazo do 11 de setembro a 11 de outubro. A escolla de AG supón a renuncia ao dereito de seguir avaliándose mediante as actividades de AC que resten e á cualificación obtida até ese momento en calquera das probas que xa tiveran lugar.

SISTEMA DE AVALIACIÓN CONTINUA (AC).

METODOLOXÍA/PROBA 1: Foro de discusión.

Descrición: A docente proporá temas de debate e reflexión a través de foros virtuais. Pedirase ao alumnado que realice contribucións, achegando as súas consideracións e realizando propostas desde as posicións diversas e diversos puntos de vista. A finalidade é confrontar enfoques, visualizar posicións diferentes, desde territorios diversos e comprensións multilaterais do turismo.

% Cualificación: 8%

METODOLOXÍA/PROBA 2: Traballo Tema 1.

Descrición: Proporanse actividades sobre a temática [Teoría xeral do turismo interior]. Consistirán en varias preguntas, ou problemáticas que o alumnado deberá responder, resolver e analizar.

% Cualificación: 18%

% mínimo: Para a liberación desta parte da materia, o alumnado deberá obter unha cualificación de 5 sobre 10.

METODOLOXÍA/PROBA 3: Traballo Tema 2.

Descrición: Proporanse actividades sobre a temática [Patrimonio cultural e turismo]. Consistirán en varias preguntas, ou problemáticas que o alumnado deberá responder, resolver e analizar.

% Cualificación: 18%

% mínimo: Para a liberación desta parte da materia, o alumnado deberá obter unha cualificación de 5 sobre 10.

METODOLOXÍA/PROBA 4: Traballo Tema 3.

Descrición: Proporanse actividades sobre a temática [Turismo rural]. Consistirán en varias preguntas, ou problemáticas que o alumnado deberá responder, resolver e analizar.

% Cualificación: 18%

% mínimo: Para a liberación desta parte da materia, o alumnado deberá obter unha cualificación de 5 sobre 10.

METODOLOXÍA/PROBA 5: Traballo Tema 4.

Descrición: Proporanse actividades sobre a temática [Turismo urbano]. Consistirán en varias preguntas, ou problemáticas que o alumnado deberá responder, resolver e analizar.

% Cualificación: 18%

% mínimo: Para a liberación desta parte da materia, o alumnado deberá obter unha cualificación de 5 sobre 10.

METODOLOXÍA/PROBA 6: Exame test.

Descrición: A final de curso, na data oficial do exame da materia, realizarase un exame, co fin de avaliar a adquisición e comprensión dos conceptos e procesos esenciais relativos aos temas impartidos.

% Cualificación: 20%

% mínimo: Para a liberación desta parte da materia, o alumnado deberá obter unha cualificación de 5 sobre 10 no conxunto do exame.

Aclaracións sobre a avaliación continua:

No caso de que algún alumno/a non supere o exame tipo test e/ou algún traballo na 1ª oportunidade (1ª edición de actas). É dicir, no caso de que non se presente a algunha destas probas, ou obteña unha nota inferior a 5 en algunha destas probas:

- Poderá recuperar o exame e/ou traballo suspenso/s na data oficial establecida para a 2ª edición de actas.
- O alumnado que se atope nesa situación terá unha cualificación de suspenso na primeira oportunidade (1ª edición da acta). A nota numérica que lle aparecería en actas na primeira oportunidade sería a correspondente á media ponderada das diferentes probas de avaliación, e en caso de que a media dese aprobado, apareceríalle unha cualificación de 4,9.

A avaliación será a mesma para as 3 modalidades de docencia: presencial, semipresencial e online.

SISTEMA DE AVALIACIÓN GLOBAL (AG)

PRIMEIRA PARTE DA PROBA: Exame tipo test.

Descrición: Proba obxectiva que valorará a adquisición e comprensión dos conceptos e procesos esenciais da materia.

% Cualificación: 30%

% mínimo: Para a liberación desta parte da materia, o/a estudante deberá obter unha nota igual ou superior a 7 puntos (sobre 10).

SEGUNDA PARTE DA PROBA: Exame de cuestións teórico-prácticas.

Descrición: Proba que incluírá avaliación de conceptos teóricos e resolución de problemas.

% Cualificación: 70%

Aclaracións sobre a avaliación global: O estudantado que siga o sistema de avaliación global deberá obter polo menos un 7 sobre 10 no exame de preguntas obxectivas (primeira parte da proba). A nota numérica que figuraría na acta para o alumnado que non acade esta nota mínima, sería a nota obtida nesa proba, cando fose inferior a 4,9. Se esa nota fose igual ou superior a 4,9, aparecería unha nota de 4,9.

Os estudantes que non participen na AC nin na AG, figurarán nas actas como "non presentados".

Recoméndase ao alumnado ter en conta o Título VII (Do uso de medios ilícitos) do *Regulamento sobre a avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado* (<https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/normativa/public/normativa/documento/downloadbyhash/4904ced4d24eb81fe5715ddde2c48c59c0a7c4d624cd0e7491df7a753985ccfa>)

As datas e horas das probas de AG (de primeira e segunda oportunidade) son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobadas pola Comisión Académica do Mestrado para o curso en vigor. En caso de conflito ou disparidade entre as datas de exames, prevalecerán as publicadas na web do mestrado (<http://www.masterturismoourense.es/>).

CONSULTA/ SOLICITUDE DE TITORÍAS

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Crosby, A., **Re-inventando el turismo rural: gestion y desarrollo**, 978-84-7584-643-9, Laertes, 2009

Pulido Fernández, J.I.; Durán Román, J.L., **Tipologías de interés especial en turismo de interior**, 978-84-368-4615-7, Pirámide, 2022

Poeta Fernandes, F., **Challenges and New Opportunities for Tourism in Inland Territories: Ecocultural Resources and Sustainable Initiatives**, 978-1-7998-7339-6, IGI Global, 2022

Morrison, A.M.; Maxim, C., **World Tourism Cities A Systematic Approach to Urban Tourism**, 9780367629120, Routledge, 2022

Ebejer, J., **Tourism in European Cities The Visitor Experience of Architecture, Urban Spaces and City Attractions**, 978-1-5381-6077-0, Rowman & Littlefield, 2021

Bibliografía Complementaria

Gomez Borja, M.A.; Mondejar Jimenez, J.A.; Sevilla Sevilla, C. (Coord.), **Gestión del turismo cultural y de ciudad**, 978-8484273905, Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2005

Valenzuela Rubio (Coord.), **Los Turismos de Interior: El retorno a la tradición viajera**, 978-84-7477-652-2, Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid, 1997

O.M.T., **El Turismo urbano y la cultura: la experiencia europea**, 9789299003442, O.M.T., 2005

Recomendacións

Outros comentarios

Esta guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, podéñse requirir reaxustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica do curso e/ou do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puidesen xurdir. Achegaráselle ao alumnado a información e as pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.