



DATOS IDENTIFICATIVOS

Turismo Interior y Rural

Asignatura	Turismo Interior y Rural			
Código	004M097V01105			
Titulación	Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Seleccione OB	Curso 1	Cuatrimestre 1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento				
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			
Descripción general	En esta asignatura se analizan los espacios turísticos de interior, así como todas las iniciativas de gestión turística para esta tipología de destinos. Dentro del turismo de interior también se abordará el turismo cultural, turismo rural y turismo urbano, entre otros.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
B1	Analizar y relacionar la dimensión y el carácter dinámico del Turismo y su incidencia en la Gestión y Dirección.
B2	Predecir los potenciales turísticos de un territorio.
B3	Utilizar métodos de gestión empresarial que conduzcan a la innovación y desarrollo del negocio.
B4	Definir prioridades en la consecución de objetivos.
B5	Hipotetizar las nuevas situaciones.
B6	Aconsejar estrategias y resolver problemas.
B7	Planear en un contexto de responsabilidad social.
B8	Inferir y valorar con espíritu crítico los resultados obtenidos.
B9	Aplicar las técnicas de promoción y de marketing de servicios.
B10	Negociar: llegar a acuerdos.
B11	Organizar y liderar equipos.
B12	Definir las competencias y habilidades a nivel individual, grupal y organizativo.
B13	Promover el conocimiento y desarrollar instrumentos y procedimientos que sean sensibles al reconocimiento de las diferencias entre mujeres y hombres, procedencia y funcionalidad, al tiempo que potencien el enriquecimiento humano de los equipos y de las personas sin diferenciar en cuanto a género, oportunidades y accesibilidad para todos, incluyendo los valores democráticos de la sociedad europea actual, el fomento de la cultura de la paz y la protección medioambiental.
C7	Listar las competencias y funciones de las diferentes áreas de gestión.
C8	Definir las nuevas tendencias en la creación de productos turísticos.
C9	Describir las políticas públicas que afectan al destino.
C10	Citar las técnicas de dirección empresarial.
C11	Definir las tendencias y la dinámica del los mercados turísticos.
C12	Dirigir, organizar y gestionar medioambientalmente los distintos tipos de entidades turísticas, así como de sus diferentes departamentos (financiero, comercial, personal, etc.).
C13	Gestionar el territorio turístico con criterios sostenibles.
C15	Diagnosticar necesidades y oportunidades e identificar las potencialidades y amenazas del destino.
C16	Diseñar productos y priorizar proyectos turísticos.

C17	Explicar el destino turístico como sistema.
C18	Valorar sistemas de control de la evolución de la actividad turística.
C20	Relacionar agentes implicados en el desarrollo del producto turístico.
C21	Construir la imagen de la organización.

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Sintetizar los elementos y factores de la actividad turística en destinos de interior	B1 B2 B3 B6 B9 B12 B13 C7 C9 C10 C11 C17 C18 C20
Identificar la oferta y la demanda turística en destinos de interior	B1 B2 B5 C8 C11
Identificar las principales empresas y actividades turísticas en destinos de interior	B2 B3 B4 B6 C7 C12 C17 C20 C21
Evaluar e interpretar el significado de las relaciones espaciales como factores que influyen en la actividad turística	C13 C15 C17 C18 C20
Planificar recorridos turísticos en contextos urbanos y rurales	B2 B4 B6 B7 B9 B10 B11 B13 C8 C16
Encontrar y aplicar metodologías adecuadas para valorizar los potenciales turísticos en los espacios urbanos y rurales	B2 B3 B4 B5 B6 B8 B9 C8 C11

Contenidos

Tema
1. Teoría general del turismo interior
2. Patrimonio cultural y turismo
3. Turismo rural

4. Turismo urbano

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Seminario	20	18	38
Talleres	5	0	5
Estudio de casos	5	0	5
Foros de discusión	0	18	18
Resolución de problemas de forma autónoma	0	78	78
Examen de preguntas objetivas	1	5	6

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

Metodologías	
	Descripción
Seminario	Aulas teórico-prácticas.
Talleres	Taller de turismo urbano por la ciudad de Ourense. Exposición sobre el terreno de diferentes ejemplos de turismo urbano.
Estudio de casos	Estudio de casos prácticos vinculados con la asignatura.
Foros de discusión	Esta actividad consistirá en la participación en foros de discusión que se crearán sobre temas relacionados con la asignatura.
Resolución de problemas de forma autónoma	Se pedirá la realización de cuatro trabajos o ejercicios prácticos, relacionados con cada uno de los temas de la asignatura.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Foros de discusión	La atención personalizada, con el fin de resolver dudas sobre la materia, se desarrollará tanto a través de actividades presenciales (tutorías presenciales en el despacho de la docente) como no presenciales (consultas vía e-mail o tutorías por Campus Remoto).
Resolución de problemas de forma autónoma	La atención personalizada, con el fin de resolver dudas sobre la materia, se desarrollará tanto a través de actividades presenciales (tutorías presenciales en el despacho de la docente) como no presenciales (consultas vía e-mail o tutorías por Campus Remoto).
Pruebas	Descripción
Examen de preguntas objetivas	La atención personalizada, con el fin de resolver dudas sobre la materia, se desarrollará tanto a través de actividades presenciales (tutorías presenciales en el despacho de la docente) como no presenciales (consultas vía e-mail o tutorías por Campus Remoto).

Evaluación				
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Foros de discusión	Actividad consistente en realizar contribuciones a debates en foros sobre temas relacionados con los contenidos de la asignatura.	8	B1	C11
			B2	C15
			B5	C17
	Cada participante del curso deberá contribuir como mínimo con una participación en cada foro que se cree.		B6	C18
			B10	C20
			B11	C21
	Se valorará la calidad, rigor y relevancia de los comentarios, así como el uso de fuentes de información adecuadas y rigurosas para fundamentar las propuestas.		B13	
Resolución de problemas de forma autónoma	4 trabajos sobre cada uno de los temas de la asignatura.	72	B2	C7
	Cada trabajo tendrá un peso del 18% dentro de la nota global.		B3	C8
	En cada trabajo se valorará:		B4	C9
	- Precisión y claridad en la exposición de las ideas principales.		B5	C10
	- Orden y coherencia de argumentos.		B6	C11
	- Capacidad analítica, de relación, y sentido crítico		B7	C12
	- Corrección formal.		B8	C13
	- Correcto uso de las fuentes y referencias bibliográficas.		B9	C15
			B12	C16
			B13	C17
				C20

Examen de preguntas objetivas	Prueba de seguimiento para la evaluación de la adquisición de las competencias y conocimientos de la asignatura.	20	B1 B3 B6 B7 B8	C7 C8 C9 C10 C11 C15 C17 C20
----------------------------------	---	----	----------------------------	---

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los estudiantes pueden optar por ser evaluados utilizando el sistema de evaluación continua (EC), o alternatively optar por una prueba de Evaluación Global (EG). El sistema de evaluación predeterminada es EC.

Para ser evaluado mediante EG, el alumnado deberá comunicar su preferencia por este sistema de evaluación a la profesora coordinadora de la asignatura, mediante el envío de un correo electrónico con acuse de recibo, entre el 11 de septiembre y el 11 de octubre. La elección de EG implica la renuncia al derecho a seguir siendo evaluado/a mediante actividades de EC y la a calificación obtenida hasta ese momento en cualquiera de las pruebas ya realizadas.

SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUA (AC).

METODOLOGÍA/PRUEBA 1: Foro de discusión.

Descripción: La docente propondrá temas de debate y reflexión a través de foros virtuales. Se pedirá al alumnado que realice aportaciones, contribuyendo con sus consideraciones y realizando propuestas desde diferentes posiciones y diferentes puntos de vista. El propósito es comparar enfoques, visualizar diferentes posiciones, desde diversos territorios y entendimientos multilaterales del turismo.

% Calificación: 8%

METODOLOGÍA/PRUEBA 2: Trabajo del Tema 1.

Descripción: Se propondrán actividades sobre el tema "Teoría general del turismo de interior". Consistirán en varias preguntas, o problemas que los/as alumnos/as deberán responder, resolver y analizar.

% Calificación: 18%

% mínimo: Para aprobar esta parte de la asignatura, el alumnado deberá obtener una nota de 5 sobre 10.

METODOLOGÍA/PRUEBA 3: Trabajo del Tema 2.

Descripción: Se propondrán actividades sobre el tema "Patrimonio cultural y turismo". Consistirán en varias preguntas, o problemas que los/as alumnos/as deberán responder, resolver y analizar.

% Calificación: 18%

% mínimo: Para aprobar esta parte de la asignatura, el alumnado deberá obtener una nota de 5 sobre 10.

METODOLOGÍA/PRUEBA 4: Trabajo del Tema 3.

Descripción: Se propondrán actividades sobre el tema "Turismo Rural". Consistirán en varias preguntas, o problemas que los/as alumnos/as deberán responder, resolver y analizar.

% Calificación: 18%

% mínimo: Para aprobar esta parte de la asignatura, el alumnado deberá obtener una nota de 5 sobre 10.

METODOLOGÍA/PRUEBA 5: Trabajo del Tema 4.

Descripción: Se propondrán actividades sobre el tema "Turismo Urbano". Consistirán en varias preguntas, o problemas que los/as alumnos/as deberán responder, resolver y analizar.

% Calificación: 18%

% mínimo: Para aprobar esta parte de la asignatura, el alumnado deberá obtener una nota de 5 sobre 10.

METODOLOGÍA/PRUEBA 6: Examen tipo test.

Descripción: Al finalizar el curso, en la fecha oficial del examen de la materia, se realizará un examen, con el fin de evaluar la adquisición y comprensión de los conceptos y procesos esenciales relacionados con los temas impartidos.

% de Calificación: 20%

% mínimo: Para aprobar esta parte de la asignatura, el alumnado deberá obtener una nota de 5 sobre 10.

Aclaraciones sobre la evaluación continua:

En caso de que un/a alumno/a no apruebe el examen tipo test y/o algún trabajo en la 1ª oportunidad (1ª edición de actas). Es decir, en el caso de que no se presente a alguna de estas pruebas, u obtenga una nota inferior a 5 en alguna de estas pruebas:

- Podrá recuperar el examen y/o trabajo/s suspendido/s en la fecha oficial establecida para la 2da edición de actas.
- El alumnado que se encuentren en esta situación tendrían una nota de suspenso en la primera oportunidad (1ª edición del acta). La nota numérica que aparecería en el acta en la primera oportunidad sería la correspondiente a la media ponderada de las distintas pruebas de evaluación, y si se supera la media, aparecería una nota de 4,9.

La evaluación será la misma para las 3 modalidades de enseñanza: presencial, semipresencial y online.

SISTEMA DE EVALUACIÓN GLOBAL (EG)

PRIMERA PARTE DE LA PRUEBA: Examen tipo test.

Descripción: Prueba objetiva que evaluará la adquisición y comprensión de los conceptos y procesos esenciales de la materia.

% Calificación: 30%

% mínimo: Para aprobar esta parte de la asignatura, el alumnado deberá obtener una calificación igual o superior a 7 puntos (sobre 10).

SEGUNDA PARTE DE LA PRUEBA: Examen de cuestiones teórico-prácticas.

Descripción: Prueba que incluirá evaluación de conceptos teóricos y resolución de problemas.

% Calificación: 70%

Aclaraciones sobre la evaluación global: El alumnado que siga el sistema de evaluación global deberá obtener al menos un 7 sobre 10 en el examen de cuestiones objetivas (primera parte de la prueba). La nota numérica que aparecerá en el acta para el alumnado que no alcance esta nota mínima, será la nota obtenida en dicha prueba, cuando sea inferior a 4,9. Si esa calificación fuera igual o superior a 4,9, aparecería una calificación de 4,9.

Los estudiantes que no participen en EC ni en EG, aparecerán en el acta como "no presentado".

Se aconseja a los estudiantes tener en cuenta el Título VII (De la utilización de medios ilícitos) del Reglamento sobre la evaluación, calificación y calidad de la docencia y del proceso de aprendizaje de los estudiantes (<https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/reglamentos/public/normativa/documento/downloadbyhash/4904ced4d24eb81fe5715ddde2c48c59c0a7c4d624cd0e7491df7a753985ccfa>)

Las fechas y horarios de las pruebas EG (de primera y segunda oportunidad) son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Comisión Académica del Máster para el año académico en curso. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de examen, prevalecerán las publicadas en la web del máster (<http://www.masterturismoourense.es/>).

CONSULTA/SOLICITUD DE TUTORÍAS

Las tutorías se pueden consultar a través de la página personal del profesorado, accesible a través de <https://fcetou.uvigo.es>

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Crosby, A., **Re-inventando el turismo rural: gestion y desarrollo**, Laertes, 2009

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

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

Valenzuela Rubio (Coord.), **Los Turismos de Interior: El retorno a la tradicion viajera**, Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid, 1997

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Otros comentarios

Esta guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, se pueden requerir reajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica del curso y/o del grupo de destinatarios real o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir. Se le aportará al alumnado la información y las pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.