

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: Rutas, Circuitos y Destinos Turísticos

Carácter de la asignatura: Obligatoria

Cátedra - Departamento: Cátedra de Turismo Rural – Departamento de Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Turismo Rural

Año lectivo: Desde 2024

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación de la materia en el plan de estudio: 3° año

Duración: cuatrimestral

Profesor responsable de la asignatura: Dra. Sandra Fernández

Equipo docente: Lic. Virginia Landetcheverry

Carga horaria para el estudiante: TREINTA Y DOS (32) horas –TRES (3) créditos.

Aprobadas:

Introducción al Turismo

Planificación Territorial

Turismo y Ambiente

Comercialización

Informática Aplicada al Turismo Rural

Taller I

Regulares cursar y/o aprobar

Gastronomía

Folklore, Turismo e Industria Cultural

Modalidad de enseñanza: curso teórico-práctico.

3. FUNDAMENTACIÓN

La asignatura se enfoca en el análisis de las dinámicas espaciales del turismo y presta especial atención al concepto de identidad territorial, más allá del análisis orientado a la hotelería, la gastronomía y otros aspectos directamente vinculados a la operación turística. El turismo interviene en un espacio ocupado por actividades no turísticas, descuidar esta situación conduce al fracaso de los planes de desarrollo. Por este motivo es menester profundizar en los modelos sostenibles y regenerativos aplicados al desarrollo turístico y la elaboración de los diseños de los circuitos turísticos tomando como referencia los conocimientos teóricos de las rutas, circuitos y los destinos turísticos. Las mismas deben desarrollarse con dinámicas que atiendan a la identidad del espacio a intervenir, es decir deben ser analizados y planificados tanto atendiendo a sus elementos identitarios, propios o característicos, como al impacto de la interacción con los nuevos elementos que introduce el turismo. Esta perspectiva aporta al técnico habilidades para su entrenamiento pre profesional.

Rutas, Circuitos y Destinos Turísticos involucran a distintos actores y recursos, y las relaciones que entre ellos se establecen. Su desarrollo exitoso los convierte en lugares de acogida configurados con atractivos y servicios de alta especificidad.

Esta asignatura pone énfasis en el entrenamiento específico sobre la estructura y funcionamiento del modelo sostenible y regenerativo vinculando la economía local, el ambiente y las culturas y cómo éstos pueden articularse con otras características del territorio para el diseño de nuevos atractivos turísticos y / o experiencias turísticas y recreativas.

Rutas, Circuitos y Destinos Turísticos incorporará y analizará las rutas turísticas nacionales e internacionales como modelos análogos de espacios concretos y objetivos para aportar amplitud de conocimiento en la elaboración de los actuales corredores turísticos. Incluso un elemento inmaterial puede adquirir el carácter de núcleo central del producto. Es relevante abordar el análisis del sistema turístico dado que las múltiples relaciones que se establecen van mucho más allá de su ocupación territorial: alojamiento, gastronomía, recreación, son sólo una parte de una compleja realidad que compone la oferta turística rural y sobre la que se profundizará, aportando herramientas prácticas para la formación específica de los alcances del título.

El propósito general de la asignatura es que los y las estudiantes comprendan la importancia de la existencia de las Rutas, Circuitos y Destinos Turísticos para el desarrollo del turismo rural en Argentina y en el mundo. La asignatura presentará y dilucidará problemas específicos de su "construcción" como productos turísticos, enfatizando el grado de sustentabilidad desde sus tres aristas: la social, la económica y ambiental.

4. OBJETIVOS

Los objetivos de la materia son que la y el estudiante:

- Conozcan los principales componentes, su organización y las interrelaciones del sistema que conforman desarrollo turístico sostenible y los diseños de circuitos turísticos.
- Desarrollen habilidades que le permitan ejercer roles activos en su diseño.
- Identifiquen los elementos que mejoren las ventajas competitivas de estos diseños.
 - Desarrollen la capacidad de síntesis y las habilidades necesarias para evaluar y presentar los resultados de sus trabajos.
 - Adquieran las herramientas necesarias para identificar y solucionar problemas específicos relacionados con la temática de la asignatura.

5. CONTENIDOS

5.1. Contenidos mínimos – -RESCS-2023-1098-E-UBA-REC -

Diseño y desarrollo de un Destino Turístico. Los gobiernos locales y otros organismos gubernamentales en el desarrollo turístico. Planeación turística a nivel local. Trabajo en grupos. Coordinación. Análisis de los recursos. Proceso creativo. Detección de los temas claves para el proyecto turístico. Objetivos, Visión y

Misión. Planificación estratégica. Enfoque de clúster aplicado al destino turístico. Proyectos globales. Proyectos particulares. Financiamiento. Implementación del plan. Control y seguimiento. Diseño y desarrollo de Rutas y Circuitos Turísticos. Identidad. Fiestas Populares. Naturaleza, gastronomía y patrimonio. Definiciones. Objetivos. Estrategias de organización. Experiencias y propuestas existentes en los corredores y/o rutas turísticas. Normas de sostenibilidad. Formas de organización. Certificaciones nacionales e internacionales.

5.2. Contenidos desarrollados

Unidad 1. Desarrollo local. La contribución del turismo al desarrollo. El modelo de la actividad turística. Concepto de sistema turístico. Detección de los temas claves para el proyecto turístico. Objetivos, Visión y Misión. Planificación estratégica. Enfoque de clúster aplicado al destino turístico. Proyectos globales. Proyectos particulares. Financiamiento. Implementación del plan. Control y seguimiento. Programas turísticos. El modelo de turismo alternativo. El turismo sostenible como factor de desarrollo local.

Unidad 2. Patrimonio Rural. Uso turístico del patrimonio. Definición de patrimonio, su posible clasificación según la naturaleza de los bienes que lo integran. Evolución del concepto de patrimonio: del monumento histórico al territorio. Patrimonio y turismo, evolución de la relación a través del tiempo. Nuevas categorías patrimoniales y su impacto en la actividad turística: paisajes culturales, itinerarios culturales, patrimonio inmaterial. Identidad. Modalidades de Turismo Alternativo. Importancia de la protección y conservación del patrimonio cultural y natural, principios básicos de la gestión. Impacto del turismo sobre el patrimonio cultural y natural, oportunidades y amenazas. La Convención del Patrimonio Mundial y su impacto sobre la actividad turística, sitios patrimonio mundial en Argentina. Las artesanías y su valor cultural/social.

Unidad 3. Rutas turísticas. Concepto de Rutas turísticas. El Imaginario, la identidad y las Rutas. Diferentes tipos y posibilidades. La motivación y los productos turísticos rurales. Contexto favorable para el turismo de rutas. Singularidad, jerarquía y concentración de atractivos. Indicadores de sustentabilidad. Relaciones entre identidad, producción y gastronomía rural. Casos históricos.

Unidad 4. Rutas en Argentina y el Mundo. Rutas y circuitos turísticos en Argentina. Ruta del Queso, Ruta de la Leche, Ruta del Vino, Ruta de la Yerba Mate, Ruta del Té. Historias, organización, funcionamiento y estado de situación. Casos de éxito. Rutas y circuitos turísticos en otros países, análisis crítico de casos: Ruta del Vino en España, Francia y EEUU, Ruta del Tequila (México), Ruta de la Sal (Puebla, México), Ruta del Café (Quindío, Colombia). Otro tipo de rutas temáticas: Qhapac Ñam (Colombia Ecuador Perú Bolivia Chile Argentina). Historias, organización, funcionamiento y estado de situación. Casos de éxito.

Unidad 5. Diseño y Estructuración de las Rutas Diseño y estructuración de la Ruta. Potencial turístico, cultural y natural. Diseño y desarrollo de rutas. Construcción de un itinerario. La correcta gestión del binomio demanda-capacidad. La Carta de Calidad y la operación. Canales de distribución y estrategias promocionales. Sistemas Alimentarios Localizados. Selección de productos. Definiciones. Objetivos. Estrategias de organización. Productos de las rutas turísticas. Normas de calidad. Formas de organización. Sistemas de control.

Unidad 6. Destinos turísticos. Concepto y tipos de los destinos turísticos. El Estado y los destinos turísticos. Destinos turísticos argentinos. Relación del Estado con los Destinos Turísticos. Autoridades del área turística. Autoridades del área agropecuaria. Autoridades locales. Las competencias estatales en sus diversos ámbitos. Diseño y desarrollo de un Destino Turístico. Organización de los destinos turísticos. Enfoques turísticos. Destinos rurales. Imaginarios sobre los destinos turísticos. Accesibilidad. Diagnóstico, detección de problemas y resolución. Turismo temático.

Unidad 7. Destinos Turísticos y Sustentabilidad. La Sustentabilidad como herramienta de diferenciación. Parámetros para medir la sustentabilidad. Aproximaciones al concepto de sustentabilidad. Certificaciones nacionales e internacionales. Municipios “verdes” y otros diferenciales de competitividad. Comercio Justo.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

Las clases presenciales tienen 3 horas de duración con una frecuencia semanal.

En ellas se prevé:

- La exposición a cargo del docente de los contenidos presentados en el programa.
- La realización de trabajos prácticos orientados a la lectura y análisis de documentos específicos.

Las actividades de apoyo se efectuarán sobre la plataforma CED, un aula creada para la asignatura, en la que se implementarán foros de discusión, entrega de tareas y cuestionarios.

En las clases se propone un uso pragmático de las herramientas tecnológicas que pueblan el aula y la vida cotidiana integrando los distintos dispositivos y plataformas a la enseñanza de la asignatura para que trasciendan las paredes del aula. Los trabajos son grupales, ya que entendemos que el aprendizaje cooperativo e interactivo posibilitado a través del desarrollo de un trabajo grupal, implica no sólo el enriquecimiento individual, sino también una “retroalimentación” acerca del conocimiento. Se busca fomentar la participación, que se genere el

espacio para el debate en un entorno social estimulante y que a partir de esto se tomen posturas diversas para resolver problemas. Consideramos que la clase debe ser facilitadora de procesos que fomentan el debate, el trabajo en equipo, la iniciativa y la atención a los estudiantes, para que ellos encuentren el camino hacia el conocimiento. El acceso al conocimiento precisa de procesos de reflexión e interiorización imprescindibles para que el saber sea significativo, no solo a nivel individual sino además para asegurar comunidades democráticas de pensamiento plural.

7. FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

Generación de espacios para el debate y puesta en común del análisis sobre los contenidos de la materia y los casos propuestos.

Se plantean dos trabajos prácticos. El primero se aplica al “estudio de casos”, el cual posibilita la construcción del conocimiento a través de procesos de investigación, análisis y crítica. En el segundo trabajo práctico integrador se aplica el concepto de “aprender haciendo”. Los estudiantes realizan una propuesta de recorrido turístico el cual será experimentado por el grupo. En este ejercicio se busca hacer explícitas las reflexiones sobre la práctica individual y grupal, el proceso reflexivo colectivo y la construcción conceptual sobre la experiencia vivida. Esta actividad involucra a los y las estudiantes de una manera lúdica y activa en la concreción de la misma. La realización del trabajo final integrador será con exposición oral. Se realizan salidas a campo para la realización de entrevistas, recopilación de información y práctica de llenado de fichas técnicas y para la experimentación en contexto de lo visto en clase. Estas actividades permiten la apropiación de los conceptos estudiados y fortalecen las capacidades emocionales y profesionales de los estudiantes.

8. FORMAS DE EVALUACIÓN

La evaluación consiste en la realización de DOS (2) parciales y la entrega de trabajos prácticos, individuales o grupales. El segundo parcial es de carácter integrador.

Estudiante condición promoción:

Cumplir con el 75% de la asistencia como mínimo.

Obtener una calificación igual o superior a 6/10 (seis sobre diez) puntos obtenida de la siguiente forma:

Promedio simple de parciales y trabajos prácticos. Para poder promediar la calificación de los parciales debe superar los 4 puntos en cada uno.

Aprobar los Trabajos Prácticos que se propone para cada unidad temática con al menos 6 puntos.

Estudiante condición regular:

Cumplir con el 75% de la asistencia

Obtener una calificación igual o superior a 4/10 (cuatro sobre diez) puntos y menor a 6/10 (seis sobre diez) puntos en el promedio simple.

En caso de obtener una calificación inferior a 4/10 (cuatro sobre diez) puntos, podrá recuperar uno de los exámenes sin opción a promoción.

Aprobar los Trabajos Prácticos que se propone para cada eje temático con al menos 4 puntos.

Para acreditar definitivamente la asignatura deberá rendir un examen final. El examen consistirá de una parte escrita y una segunda instancia oral, sobre los contenidos del programa.

Condición Libre:

La condición de libre corresponde al estudiante obtuvo notas menores a 4 y/o no cumplió asistencia.

La estudiante que opte por rendir examen libre debe aprobar el trabajo práctico especialmente diseñado con un mínimo de 6 puntos.

Para ello debe ponerse en contacto con docentes a cargo de la asignatura a fin de acordar los términos de la entrega y la fecha de entrega. Se estipula efectuarla 3 días hábiles antes de la fecha del examen.

El examen consistirá en una parte escrita que deberá aprobarse con 6 puntos o más para luego pasar a la instancia oral, en las que se evaluarán los contenidos de la asignatura y en las que se discutirán los trabajos prácticos elaborados por el estudiante en caso de haber cursado la asignatura.

Ambas instancias tendrán lugar en la misma fecha en que el estudiante se presente a rendir el examen final.

9. BIBLIOGRAFÍA

a. Bibliografía obligatoria

ALCÍVAR VERA Isidro. 2020. Turismo y desarrollo rural. Realidades diversas y propuestas sostenibles desde América Latina. Ediciones Uleam www.uleam.edu.ec ISBN: 978-9942-827-27-2.

ARGENTINA ABIERTA. 2019. Argentina Viaje Cultural – Ruta UNESCO.

Recuperado el 3 agosto 2019 de <http://argentina-abierta.com.ar/argentina-viajecultural-unesco/>

Aghón G, 2001. Desarrollo económico local y descentralización en América Latina: Análisis comparativo. Proyecto Regional de Desarrollo Económico Local y Descentralización CEPAL/GTZ. Capítulo 1.

DTS consultores ltda, 2007, Identificación y puesta en valor de rutas turísticas para la región de coquimbo, informe final.

HERNÁNDEZ RAMÍREZ. 2011. Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios.

Fundación Thomson Reuters. 2016. Guía legal para emprendimientos sociales en Argentina, qué figura jurídica elegir para crear empresas de impacto social. Univ. Torcuato Di Tella. Tercer capítulo.

CONTI, Alfredo y Santiago CRAVERO IGARZA. 2010. Patrimonio y turismo, la necesidad de planificación para garantizar la sostenibilidad.

Revista Notas en Turismo y Economía. Año I. Nro I. www.econo.unlp.edu.ar

FAVA - Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje

SENA – Servicio Nacional de Aprendizaje. Diseño de rutas.

Recuperado el 4 agosto 2019, de https://www.academia.edu/32072888/Dise%C3%B1o_de_Rutas_tur%C3%ADsticas

FUNDACIÓN CODESPA. 2014. PROGRAMA RUTAS: La apuesta por un turismo inclusivo en Latinoamérica. Metodología para el fortalecimiento de iniciativas de Turismo Rural Comunitario. www.codespa.org

MONTECINOS. Antonio. 2016 “Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos”. México: Editorial Porrúa.

MORALES OVIEDO. Gavilanes Valle 2011, Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales.

DEBRECZEN, Etelka. 2003: Gestión del turismo sostenible y patrimonio cultural. Portal Iberoamericano de Gestión Cultural, www.gestioncultural.org

SALMERI I., GALLO G. 2019. Los desafíos del Turismo Rural Comunitario. El turismo rural en debate. Cátedra de Turismo Rural. EFA.

DOCUMENTOS INTERNACIONALES

ICOMOS. 1999. Carta del Turismo Cultural.

OMT (Organización Mundial del Turismo). 1980. Declaración de Manila sobre el Turismo Mundial.

OMT. 1995. Carta del turismo sostenible.

UNESCO. 1972. Convención relativa a la protección y conservación del patrimonio mundial cultural y natural.

UNESCO. 2003. Convención relativa a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

UNESCO. World Heritage Centre. 2002: Managing tourism at World Heritage Sites: a practical manual for World Heritage Sites Managers.

b. Bibliografía complementaria

MIEMBROS DEL COMITÉ DE CRISIS MUNDIAL PARA EL TURISMO.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (OMT), 2020. Apoyo al empleo y a la economía. A través de los viajes y el turismo Llamamiento a la acción para mitigar el impacto socioeconómico de la COVID-19 y acelerar la recuperación.

ALTIERI. 1992. El Rol ecológico de la biodiversidad en agroecosistemas.

Agroecología y Desarrollo. Revista de Clades., número especial 4 diciembre.

AMARILLA Beatriz et al.. 2002: El desarrollo sustentable del patrimonio rural. El turismo en las estancias bonaerenses. La Plata, LINTA-CIC.

BERTONCELLO R.. 2006. Turismo, territorio y sociedad. El 'mapa turístico de la Argentina'. En América Latina: cidade, campo e turismo. Amalia Inés Geraiges de Lemos, Mónica Arroyo, María Laura Silveira. Sao Paulo, CLACSO (Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales). Disponible en <http://www.clacso.org.ar/biblioteca>

BERTONCELLO, Rodolfo (compilador). 2008. Turismo y geografía. Lugares y patrimonio natural-cultural de la Argentina. Buenos Aires, Ediciones Ciccus.

GERSÓN Beltrán. 2019. Turismo rural online. Páginas web y redes sociales Barcelona. España. Editorial: Editorial UOC. ISBN: 978-84-9180-389-8

MORENO Carlos, 1997: Patrimonio de la producción rural. Buenos Aires, ICOMOS Argentina.

NAVARRO F. y R. SCHLUTER. 2010. El turismo en los pueblos rurales de Argentina. ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo? Estudios y Perspectivas en Turismo, Volumen 19, 2010. Buenos Aires, CIET. <http://www.estudiosenturismo.com.ar/>

SÁNCHEZ RAMOS Zoila, GUTIÉRREZ ESTRADA Marisa, ZEPEDA ARCE Alfonso. 2020. Comunidades indígenas y turismo rural: estudio de caso del patrimonio gastronómico en Cuautitlán, Jalisco, México. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Parte 2.

Schluter Regina, 2001. El Turismo en Argentina. Del balneario al campo. Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET).

Vereda, Marisol, 2008. Tierra del Fuego y Antártica, un inventario de recursos turísticos desde la idea de la complementariedad. Estudios y Perspectivas en Turismo, Volumen 17, N° 3. Buenos Aires, CIET. <http://www.estudiosenturismo.com.ar/>

Videos:

Fermín Labaqui / Rafael Toledo / Jorge Nieto.2020. Patrimonio del adobe Comisión Nacional de Monumentos. <https://youtu.be/RUDQsLHGxz0>

Carlos Moreno/ Andrea Morello 2020. Patrimonio rural. Comisión Nacional de Monumentos. https://youtu.be/snoZi_bBaiw

Teresa de Anchorena / Laura Weber / Adriana Ten Hoeve. 2020. Pueblos y centros históricos. Comisión Nacional de Monumentos. https://youtu.be/dDT8pGt_SRC



Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

1821 Universidad de Buenos Aires

Número:

Referencia: ANEXO - EX-2023-07495004 - Asignatura obligatoria Rutas, Circuitos y Destinos Turísticos

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.