



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	Código: 311007
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 2355 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Curso académico: 2023-24
Centro: 401 - FACULTAD DE CC. SOCIALES DE CUENCA	Grupo(s): 30
Curso: 1	Duración: C2
Lengua principal de impartición:	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: JUAN ANTONIO MONDEJAR JIMENEZ - Grupo(s): 30

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Ciencias Sociales de Cuenca (Edificio Cardenal Gil de Albornoz) Despacho 3.3	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	926053893	juanantonio.mondejar@uclm.es	Martes y miércoles, de 9 a 12 h.

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La asignatura **Diseño y Desarrollo de Productos Turísticos** tiene como objetivo principal que el alumno aprenda los conceptos y las herramientas clave de la creación de productos y servicios turísticos; que otorguen un posicionamiento estratégico al destino turístico.

Para ello, es necesario conocer y comprender los productos turísticos existentes en la actualidad y sus principales características; así como las posibilidades de diferenciación que estos poseen, prestando especial importancia a las políticas de marca, imagen y generación de valor.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CE05	Diagnosticar y evaluar los recursos y capacidades de la empresa turística para implantar estrategias de rentabilidad económica.
CE18	Proponer estrategias para la organización y gestión de negocios turísticos y definición de destinos y recursos turísticos.
CE20	Establecer procesos de innovación y emprendedurismo en las empresas turísticas orientados al desarrollo de nuevos productos y servicios y/o a procesos organizativos.
CT01	Capacidad para utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
CT05	Aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo, demostrando capacidad de innovación.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Así como capacitar al alumno en la implantación y gestión de estrategias de producto adecuadas, con la finalidad de desarrollar productos y servicios competitivos en los mercados, y con un posicionamiento adecuado a las características del destino.

El resultado de la asignatura es conocer y desarrollar procesos orientados a crear productos y servicios en el mercado turístico; utilizando para ello técnicas adecuadas de desarrollo de ideas y planificación de productos, a menudo en un contexto de investigación.

6. TEMARIO

Tema 1: Definición y composición de destinos y productos turísticos

Tema 1.1 Recursos turísticos y destinos turísticos

Tema 1.2 Otros componentes del producto turístico: apps turísticas, accesorios móviles, geolocalización y realidad aumentada

Tema 1.3 Tendencias en el desarrollo de productos: intereses especiales en turismo

Tema 2: Construcción y gestión de la marca turística

Tema 2.1 La marca como estrategia de diferenciación: valor y gestión de marca

Tema 2.2 Proceso de construcción de la marca turística

Tema 2.3 City branding, place branding, destination branding y marca país

Tema 3: Imagen de destino y generación de valor

Tema 3.1 Imagen del destino: elementos, imagen percibida y proyectada

Tema 3.2 El modelo de valor entregado en cambio permanente: la suma de costes y beneficios percibidos

Tema 3.3 Creación y gestión de la propuesta de valor: Gestión de calidad del servicio (Q de Calidad turística, modelo EFQM), benchmarking, clusters turísticos, co-creación

Tema 4: Posicionamiento de destinos y productos turísticos

Tema 4.1 Políticas y herramientas de posicionamiento de destinos turísticos

Tema 4.8 Impacto socioeconómico y medioambiental del posicionamiento geográfico para un destino

Tema 5: Investigación de productos turísticos

Tema 5.1 Fuentes de información y toma de decisiones en turismo

Tema 5.2 La investigación de mercados turísticos off y online

Tema 5.3 Web 2.0 como fuente de información turística: gestión de información

Tema 6: Proceso de creación de nuevos productos turísticos

Tema 6.1 Diagnóstico del potencial turístico: Recursos y valoración

Tema 6.2 Metodología de elaboración del producto: El proceso de creación del producto responsable

Tema 6.3 Planificación, análisis e implementación de los productos turísticos

Tema 7: La innovación y diferenciación de productos en el sector turístico

Tema 7.1 Diseño web y su influencia en el eCommerce turístico

Tema 7.2 Marketing de experiencias turísticas: Gestión de redes sociales

Tema 7.3 Estrategias colaborativas: role de los stakeholders en la creación de productos

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA							
Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CE05 CE18 CE20 CT05	0.88	22	N	-	Explicación de las claves de cada tema del programa
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CE05 CE18 CE20 CT05	0.48	12	N	-	Directrices para la realización de casos de estudio y aplicación práctica
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Seminarios	CE18 CE20 CT05	0.12	3	S	N	Aprendizaje a través de la participación en seminarios impartidos por profesionales y profesores
Prueba final [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CT01	0.08	2	S	N	Presentación oral en clase del trabajo individual que consiste en la creación de un producto turístico.
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo dirigido o tutorizado	CE18 CE20 CT01 CT05	1	25	S	N	Realización de un trabajo individual que consiste en la creación de un producto turístico. El trabajo se deberá presentar en clase.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Estudio de casos	CE05 CE18 CE20 CT05	1.84	46	N	-	Trabajo individual de estudio para la preparación de las evaluaciones.
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CE05 CE18 CT05	1.6	40	S	N	Aprendizaje a través de la resolución individual de ejercicios, problemas y casos de estudio.
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 3.16			Horas totales de trabajo presencial: 79				
Créditos totales de trabajo autónomo: 2.84			Horas totales de trabajo autónomo: 71				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Participación activa en clase y asistencia a seminarios.
Prueba final	50.00%	50.00%	Realización de un trabajo individual, que consiste en la creación de un producto turístico y su presentación oral en clase.
Resolución de problemas o casos	40.00%	50.00%	Resolución y entrega de prácticas individuales y resolución de casos.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

La evaluación de la prueba final (trabajo individual y exposición) y la resolución de problemas o casos, se realizará de acuerdo con los siguientes criterios: capacidad de análisis, aplicación de los conceptos aprendidos, síntesis, redacción y presentación.

La valoración de la participación con aprovechamiento en clase, se realizará teniendo en cuenta el grado de participación activa en el aula y en los seminarios.

Evaluación no continua:

Se facilitará que los estudiantes puedan realizar la presentación oral por medios alternativos a la asistencia en clase. La valoración de la participación con aprovechamiento en clase se facilitará mediante la realización de otras actividades.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Las calificaciones obtenidas se computarán tanto en la convocatoria ordinaria como en la extraordinaria del examen en el año académico en que se haya cursado la asignatura.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Examen teórico-práctico.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	22
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	12
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Seminarios]	3
Prueba final [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	2
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]	25
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	46
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	40
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	22
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Seminarios]	3
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	12
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	40
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Estudio de casos]	46
Prueba final [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	2
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]	25
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Urreta Okeranza, Eguzkiñe	Diseño de productos y servicios turísticos locales	Paraninfo		978-84-283-4440-1	2019	
Díaz Fernández, Beatriz	El diseño de productos y servicios turísticos	Síntesis		978-84-9077-122-8	2015	
Comisión Europea de Turismo y Organización Mundial del Turismo	Manual de desarrollo de productos turísticos	Organización Mundial del Turismo - Comisión Europea		978-92-990059-9-6 (2013	
Gallego-Nicasio Manzano, Mario	Gestión de productos turísticos	Síntesis		978-84-283-4269-8	2020	
Fernández-Villarán Ara, Asunción	Comercialización de productos y servicios turísticos locales	Paraninfo		978-84-283-3992-6	2017	
Jesús Garrido, Silvia	Diseño de productos turísticos	Paraninfo		978-84-283-3783-0	2018	