



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

1. Datos generales

Materia: OPERACION DE TURISMO RECEPTIVO

Código: FLC0288

Paralelo: A, A, A

Periodo : Septiembre-2016 a Febrero-2017

Profesor: MALO OTTATI SANTIAGO JOSÉ

Correo electrónico smalo@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
3				3

Prerrequisitos:

Código: FLC0281 Materia: NUEVAS ALTERNATIVAS DE TURISMO

2. Descripción y objetivos de la materia

La Operación de Turismo Receptivo se fundamenta en un conocimiento profundo de la realidad integral en la cual se desarrolla la actividad turística del país. Uno de los pilares claves es alcanzar un enfoque crítico y constructivo sobre el aprovechamiento de los diferentes elementos y factores turísticos que permitan cubrir los requerimientos actuales de la demanda del mercado del turismo, con una visión ética basada en valores que demande la prestación de los servicios turísticos.

La cátedra se fundamentará en su inicio en una base conceptual que abarque los principales elementos en cuanto a la regularización de la actividad turística. En el desarrollo de los contenidos se enfatizará el análisis de los principales factores, conceptos y mecanismos que se debe tomar en consideración en el momento de desarrollar un programa turístico por medio de ejemplos prácticos que permitan comprender la estructura y organización del mismo; Finalmente se conocerán los principales productos turísticos del país.

La Operación de Turismo Receptivo, permite sentar las bases necesarias para abordar cátedras tales como Agencias de Viajes y GDS, Patrimonio Natural del Ecuador, Transportación Turística, Marketing y Producto Turístico y Planificación Turística; en tales materias el uso epistemológico del turismo y su operatividad funcional es de vital importancia dentro del contexto global en el cual se desarrolla la actividad turística.

3. Contenidos

01.	Asociatividad de los Elementos del Sistema Turístico en la Operación
01.01.	Actividades turísticas y su categorización según la legislación Ecuatoriana (2 horas)
01.02.	Conceptualizaciones Básicas (2 horas)
01.03.	Terminología (1 horas)
02.	Paquete Turístico
02.01.	Conceptualización (1 horas)
02.02.	Tipología (1 horas)
02.03.	Principios básicos de sostenibilidad en la operación turística. (2 horas)
02.04.	Elementos de Asociatividad Operativa (2 horas)
02.05.	Servucción y Calidad (1 horas)
03.	Producto Turístico
03.01.	Conceptualización y Características (2 horas)
03.02.	Ciclo de Vida del Producto Turístico (1 horas)
03.03.	Estructuración de Productos Turísticos (3 horas)
03.04.	Salida de Observación (5 horas)
03.05.	Diseño de Productos Turísticos (3 horas)
03.06.	Construcción de Paquetes Turísticos y Ofertarios (3 horas)
03.07.	Etapas Operativas de los Paquetes Turísticos (3 horas)

03.08.	Cálculo de Costos y Precios de Tours (2 horas)
03.09.	Casos Prácticos (3 horas)
04.	Productos Turísticos del Ecuador
04.01.	Ecoturismo y Turismo de Naturaleza (1 horas)
04.02.	Turismo Cultural y Religioso (1 horas)
04.03.	Turismo de Deportes y Aventura (1 horas)
04.04.	Convenciones y Congresos (1 horas)
04.05.	Turismo de Salud (1 horas)
04.06.	Turismo de Sol y Playa (1 horas)
04.07.	Agroturismo (1 horas)
04.08.	Turismo Comunitario (1 horas)
04.09.	Itinerarios Turísticos de los Principales Productos en Ecuador (3 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
aj. Adopta la ley de turismo y sus reglamentos para el desarrollo de sus actividades profesionales.	
-Conoce los principales reglamentos que regulan la actividad turística.	-Evaluación escrita -Evaluación oral -Investigaciones -Trabajos prácticos - productos
az. Diagnostica potencialidades turísticas de la región y el país principalmente las relacionadas con Turismo Cultural, Turismo de Naturaleza, Turismo Comunitario y Deportes de Aventura.	
-Identifica los principales productos turísticos de nuestro país en función de los objetivos de las políticas públicas.	-Evaluación escrita -Evaluación oral -Investigaciones -Trabajos prácticos - productos
bf. Utiliza la terminología técnica turística.	
-Aplica un vocabulario turístico acorde a los requerimientos de la operación turística.	-Evaluación escrita -Evaluación oral -Investigaciones -Trabajos prácticos - productos
bp. Diseña recorridos y guiones turísticos a fin de interpretar el patrimonio cultural y natural en diversos contextos geográficos, garantizando un desplazamiento efectivo.	
-Realiza programas turísticos para distintos segmentos de la población local, aplicando conceptos de sostenibilidad y calidad servuctiva en la operación.	-Evaluación escrita -Evaluación oral -Investigaciones -Trabajos prácticos - productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación oral	Contenidos aprendidos en clase	Asociatividad de los Elementos del Sistema Turístico en la Operación, Paquete Turístico	APORTE 1	5	Semana: 6 (17/10/16 al 22/10/16)
Evaluación escrita	Capítulos I, II y III	Asociatividad de los Elementos del Sistema Turístico en la Operación, Paquete Turístico, Producto Turístico	APORTE 2	10	Semana: 10 (14/11/16 al 19/11/16)
Trabajos prácticos - productos	Capítulos III y IV	Producto Turístico, Productos Turísticos del Ecuador	APORTE 3	5	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Evaluación oral	Capítulos III y IV	Producto Turístico, Productos Turísticos del Ecuador	APORTE 3	5	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Evaluación escrita	Capítulos III y IV	Producto Turístico, Productos Turísticos del Ecuador	APORTE 3	5	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Evaluación oral	Todos los Contenidos	Asociatividad de los Elementos del Sistema Turístico en la Operación, Paquete Turístico, Producto Turístico, Productos Turísticos del Ecuador	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)
Evaluación oral	Todos los contenidos de la asignatura	Asociatividad de los Elementos del Sistema Turístico en la	SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (16-01-2017 al 22-01-2017)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
		Operación, Paquete Turístico, Producto Turístico, Productos Turísticos del Ecuador			

Metodología

La metodología de trabajo se fundamentará en el aprendizaje significativo, para lo cual se utilizarán las siguientes herramientas pedagógicas: • Aprendizaje basado en problemas: el estudiante analizará de manera teórico-práctica los elementos, mecanismos, tipologías y factores asociados con la operatividad turística y la ejecución de la misma. • Clase magistral: el docente impartirá sus conocimientos mediante presentaciones audiovisuales que permitan a los estudiantes comprender y captar el contenido y el sentido de aplicación de la materia con el desarrollo de su profesión. • Trabajos Prácticos: durante el desarrollo del ciclo los estudiantes deberán organizar, diseñar y operar un programa turístico elaborado en clase y supervisado por el docente. • Aprendizaje Colaborativo: durante el proceso de enseñanza-aprendizaje los estudiantes elaborarán trabajos prácticos sobre los temas abordados en cada capítulo con la supervisión del docente.

Criterios de Evaluación En los trabajos escritos se evaluará la ortografía, la redacción, la coherencia en la presentación de las ideas y la ausencia de copia textual. Los trabajos prácticos deberán contener una elaboración lógica presentada a través de un informe que contenga: introducción, desarrollo, conclusiones y anexos; respetando las normativas de citación y utilizando referencias bibliográficas actuales y relacionadas con el tema. En todas las pruebas y lecciones escritas se calificará conocimientos y procedimiento, considerando coherencia y certeza en la aplicación de razonamientos y contenidos. Tanto en las pruebas como en el examen final se evaluará el conocimiento teórico, lenguaje corporal y desenvolvimiento escénico del estudiante, el examen final será oral frente al tribunal designado por las autoridades de la Facultad de Filosofía.

Criterios de Evaluación

En los trabajos escritos se evaluará la ortografía, la redacción, la coherencia en la presentación de las ideas y la ausencia de copia textual. Los trabajos prácticos deberán contener una elaboración lógica presentada a través de un informe que contenga: introducción, desarrollo, conclusiones y anexos; respetando las normativas de citación y utilizando referencias bibliográficas actuales y relacionadas con el tema. En todas las pruebas y lecciones escritas se calificará conocimientos y procedimientos, considerando coherencia y certeza en la aplicación de razonamientos y contenidos. tanto en las pruebas como examen final se evaluará el conocimiento teórico y desenvolvimiento escénico del estudiante, el examen final será oral frente al tribunal designado por las autoridades de la facultad de filosofía.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
CABARCOS, N.	Ediciones de la U.	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS	2011	978-958-86754-0-4
CHAN, N.	Ediciones Turísticas	CIRCUITOS TURÍSTICOS: PROGRAMACIÓN Y OPERACIÓN	2005	987-9473-51-5
OCAÑA I.	Síntesis	GESTIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	2012	9788499589169
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO	OMT	MANUAL DE DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	2013	NO INDICA
TOBAR, J. & TALÓN P.	Síntesis	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS	2007	978-84-975650-8-0

Web

Autor	Título	URL
Mónica Pérez	Elibro	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/doc
Turismo: Variantes E	Elibro	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/doc

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **02/09/2016**

Estado: **Aprobado**