

**UNIVERSIDAD NACIONAL
DEL COMAHUE
Facultad de Turismo**

Tecnicatura en Gestión del Desarrollo Turístico Local

Ruta del Pehuén - 2023

ASIGNATURA : PRODUCTO TURÍSTICO

Equipo de cátedra:

Profesor a cargo: MSc. Cristian Falquemberg

Docente Tutor: Lic. Marcela Molina Esp.

PRESENTACIÓN

Según la OMT (Organización Mundial del Turismo), un Producto Turístico, es la combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que presenta la esencia de un plan de comercialización de un destino turístico y que genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para los posibles clientes.

El desarrollo y la innovación de los productos turísticos, resulta esencial para la competitividad de las empresas y destinos, en un mercado caracterizado por una demanda altamente experimentada y con una mayor oferta de regiones y empresas que ofrecen sus productos y servicios al mercado.

Los productos turísticos tienen efectos positivos sobre la economía de los lugares, dado que permiten y fomentan un mayor gasto turístico, contribuyendo con la distribución económica entre los diversos prestadores de un destino.

Conocer las técnicas para el desarrollo de productos novedosos y adecuados a los nuevos condicionantes del entorno, que se ajusten a las necesidades y características de la demanda turística, requiere de profesionales del turismo, con los conocimientos de la teoría y las técnicas del proceso para el desarrollo de los mismos para que lleguen a ofrecerse al mercado.

Ciertos procedimientos que proponen los autores, permiten contar con herramientas para desarrollar productos turísticos innovadores, que estén acorde a los objetivos del destino y sus empresas; las empresas de turismo, ven en los productos turísticos, la posibilidad de adaptarse en forma constante a un mercado global, que están en constante evolución.

El contar con destinos exitosos y que cuenten con un muy buen posicionamiento en el mercado del turismo, requiere del desarrollo y la prestación de productos de alta calidad.

PROPÓSITOS DEL MÓDULO

- Conocer e interpretar los diferentes conceptos de Producto Turístico.
- Determinar los beneficios que tiene la creación de Productos Turísticos para un destino.
- Conocer los Productos que se pueden desarrollar a nivel público y de destino, como también a nivel de empresas.



- Aprender a diseñar Productos con las distintas fases involucradas en los procesos de diseño.
- Incorporar la teoría sobre turismo de experiencia en la elaboración de productos turísticos
- Conocer la metodología para el desarrollo de un Paquete Turístico.

EJE CONCEPTUAL

Analizar la oferta de productos turístico de un destino y elaborar productos turísticos potenciales, a partir del marco teórico y en la perspectiva de un operador de turismo.

PROPUESTA FORMATIVA

Se prevén estrategias didácticas a los efectos de poder adquirir las capacidades que se plantean en el módulo, conjuntamente con propuestas de enseñanza y aprendizaje que lleven a la resolución de posibles situaciones que pueden plantearse en el campo laboral.

Para esto se utilizaran distintas técnicas como:

- Encuentros teóricos
- Metodología de taller para el desarrollo de contenidos conceptuales
- Aplicación de una metodología a un caso particular de paquete turístico – asumiendo el rol de agente de viaje –
- Producciones grupales.
- Salidas de campo.

CONTENIDOS

Unidad I. Conceptos de Producto Turístico. Componentes del Producto Turístico. Tipos de Productos Turísticos. Beneficios del Desarrollo de Productos. Niveles de Desarrollo (planificación física y proyectos de inversión, desarrollo de productos comerciales). Identificación de Oportunidades para Nuevos Negocios. Pautas para el desarrollo de PT.

Unidad II. Actores del Desarrollo del Producto en un Destino. El Rol de la Agencia de Viajes Receptiva en el Desarrollo y Comercialización de Productos. Prestadores de Turismo Receptivo de Actividades.

Unidad III. Turismo de Experiencias. Elementos de la Experiencia Turística. Metodología del diseño. Diseño de Paquetes Turísticos. Elementos para conformar el PT. Elaboración, Precios, Costos y Beneficios.

PROPUESTA METODOLÓGICA

La metodología de enseñanza - aprendizaje se basará en la construcción del conocimiento, en un proceso donde el estudiante retoma saberes anteriores, posibilitando la reflexión y la generación de nuevos, integrando las dimensiones cognitiva, procedimental y actitudinal, desarrollándolas de manera convergente en torno a la movilización de conocimientos en contextos problemáticos reales.

Se trabajarán las inquietudes del grupo, elaborando respuestas en conjunto, profundizando las mismas sobre la base de los contenidos teóricos apropiados, generando nuevos conocimientos, a partir de las capacidades individuales de los alumnos, en un proceso de enseñanza - aprendizaje que fortalezca la propia personalidad de cada uno de ellos a través de un seguimiento personalizado.

La materia se organizará en instancias teóricas y prácticas, a partir de las cuales se integrarán y aplicarán contenidos en diferentes situaciones y ámbitos de intervención.

Se promoverá la implementación de metodologías de taller en el aula y salidas a campo, entendiendo a esta forma de trabajo como instrumento idóneo para una mejor comprensión de los contenidos y como dinámica que propicia la participación de los estudiantes, teniendo en cuenta los objetivos perseguidos.

Para el aprendizaje de los contenidos temáticos se utilizará la clase expositiva para poder comprender los mismos, utilizando presentaciones on line, con las ideas globales a desarrollar.

Se propiciará la participación activa de cada uno de los asistentes a los efectos de que los mismos puedan aportar ideas desde su propia experiencia.

Asimismo, se trabajará en actividades grupales a determinar por el tutor para la aplicación de los conceptos trabajados:

- Metodología de taller para el abordaje de contenidos conceptuales y para el aprendizaje de diferentes técnicas
- Trabajos grupales
- Salidas de campo



EVALUACIÓN

La evaluación entendida como un proceso permanente, tendrá en cuenta aspectos tales como participación e involucramiento de alumno en los distintos encuentros virtuales, la presentación formal de los trabajos, vocabulario, utilización y aplicación correcta de las herramientas metodológicas para llevar a cabo la elaboración de las consignas como la incorporación del marco teórico necesario.

BIBLIOGRAFÍA

Carmen, M., & Saravia, C. (2016). Productos Turísticos. Metodología para su elaboración. 8, 53-78. PDF

Coy Eduardo, C. (s. f.) (2015). Metodología para desarrollar productos peruanos-Caso de estudio. Memoria del IX Congreso de la Red Internacional de Investigadores en Competitividad; noviembre 2015: 96-109 ISBN 978-607-96203-0-4. PDF

Ministerio de Turismo de México. Como Desarrollar Productos Turísticos Competitivos. (s. f.). PDF

Morillo Moreno, M. C. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. Visión Gerencial, 1, 135-158. PDF

PUKARA Research and consulting. (2019). Manual de experiencias turísticas para el programa estratégico regional de turismo «Descubre Tamarugal». PDF

Ricaurte, C. (2015). Metodología para el diseño de paquetes turísticos. 593(03), 49-58. PDF

Ley Nacional N° 18.829. Agencia de Viajes de Argentina.
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-18829-27128>

Decreto Reglamentario de la Ley N° 18.829 N° 2182/1972.
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-2182-1972-18905>

Procesos Productivos de las Agencias de Viajes. Universidad de Alicante. PDF



CONDICIONES DE ACREDITACION

Para acreditar la condición de **regularidad en el cursado** de la asignatura, los alumnos deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

1. 80% de asistencia a clases teóricas y tutorías.
2. Aprobación de un examen parcial o su instancia recuperatoria con nota igual o mayor de 6 (seis).

Para **acreditar cada asignatura**, los alumnos deberán desarrollar y aprobar un Trabajo Práctico integrador de los contenidos de la asignatura, que constituirán la instancia formal de evaluación de cada asignatura. El TPI se aprueba con nota igual o mayor de 6 (seis).

Los alumnos que desaprobeen o no presenten el Trabajo Final Integrador tendrán que presentar el TPI en los turnos inmediatos.

Pérdida de la condición de regularidad en las asignaturas

La pérdida de la condición de regularidad en las asignaturas implica lo siguiente:

1. Los alumnos que pierdan la regularidad en el cursado de las asignaturas por resultar desaprobados en el examen parcial y en su instancia recuperatoria, **deberán rendir las misma/s en carácter de libre, en la sede Neuquén de la Facultad de Turismo. La nota mínima para aprobar como libre es 4 (cuatro).**