1. Identificación del Curso/ Módulo

Nombre del Curso/ Módulo: **TURISMO Y GASTRONOMÍA**	Línea de conocimiento: **TURI**	Código de materia: **TURI 15001**	Número de creditos: **3**

Facultad/ Departamento	**FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL**					
Programa o departamento que administra el curso o módulo	**GASTRONOMIA Y ALTA COCINA**					
Niveles de Formación	Tecnológico Profesional	X	Maestría			
	Profesional	X	Doctorado			
	Especialización					
Modalidad	Presencial	X	Dual		Virtual	X
Número de horas con acompañamiento del profesor:			Número de horas de trabajo independiente:			
Fecha de actualización de la guía: 22/03/2024						

2. Conocimientos previos requeridos para el curso

3. Justificación

El turismo y la gastronomía son dos elementos fundamentales en la economía global y en la promoción cultural de los países, y son los encargados de la generación de ingresos gracias a los turistas los cuales requieren de alojamiento, transporte, actividades recreativas y, por supuesto, una experriencia gastrónomica asociada a una historia cultural propia de la región visitada. Esto puede impulsar significativamente la economía local y nacional. La industria turística y gastronómica crea una amplia gama de empleos directos e indirectos, desde chefs y camareros hasta guías turísticos y personal de limpieza. Esto ayuda a reducir el desempleo y a mejorar la calidad de vida de muchas personas. La gastronomía es una forma importante de promover la cultura de un país. Los platos típicos y la cocina local son una ventana al patrimonio culinario, las tradiciones y la historia de una región. Los turistas pueden experimentar y disfrutar de nuevas comidas y sabores, lo que enriquece su comprensión del mundo. El turismo a menudo impulsa el desarrollo de infraestructura, como hoteles, restaurantes, carreteras, aeropuertos y atracciones turísticas. Estas mejoras no solo benefician a los visitantes, sino también a la comunidad local al mejorar la calidad de vida y la accesibilidad. El turismo y la gastronomía fomentan el intercambio cultural al permitir que personas de diferentes partes del mundo interactúen entre sí. Esto puede llevar a una mayor comprensión y aprecio por diversas culturas, tradiciones y formas de vida. La demanda turística puede incentivar la preservación y conservación del patrimonio cultural y natural. Los sitios históricos, monumentos y áreas protegidas pueden recibir fondos y atención adicional gracias al turismo, lo que ayuda a salvaguardarlos para las generaciones futuras.

4. Competencias de formación

Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Caracteriza la actividad turística y el papel que juega la gastronomía dentro de los prestadores de servicios turísticos y la cadena de valor turística.	1 - Analizar las tipologías turísticas, estableciendo sus características, así como sus ventajas y desventajas. 2 - Identifica los efectos positivos y negativos de la actividad turística en la creación de empleo, ingresos y oportunidades a nivel regional y los comportamientos de los residentes de una 3 -
2	Elaborar rutas gastronómicas de acuerdo con parámetros establecidos	1 - Elabora rutas gastrónomicas basados en en las condiciones legelaes vigentes de la región segun corresponda, asegurando que los impactos sean positivos y acordes a los estatutos locales vigentes hasta la fecha. 2 - Realiza rutas turísticas y gastronómicas, teniendo en cuenta los tiempos de desplazamiento y experiencia gastronomicas segun corresponda, garantizando la expereiencia en cada uno de los usuarios. 3 -

5. Contenidos

Unidad de aprendizaje	Temáticas
Historia del turismo.	¿ Definición de turismo ¿ Gastronomía sector de oportunidades para el turismo. ¿ Origen y evolución del turismo ¿ Motivación turística ¿ Impacto negativo y positivo del turismo
La seguridad y Salud en el trabajo en los servicios turísticos gastronómicos	¿ Riesgos en el área turística ¿ Riesgos en el área gastronómica
Gastronomía local y regional, y rutas turísticas gastronómicas	¿ Imagen de Marca ¿ Niveles del producto turístico ¿ Ruta Gastronómica

6. Evaluación y calificación

Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
Línea de tiempo. Origen y evolución del turismo	10
Motivación turística	10
Impacto negativo y positivo del turismo	10
Infografía Riesgos en el área turística y gastronómica	10
Programa de prevención enfocado al sector turístico y gastronómico	20
Rutas Gastronómicas de Colombia	20
Entrega final ruta gastronómicas	20

7. Bibliografía

¿ Acosta, R. (2018). Oportunidades y retos para inteligencia competitiva en turismo, foodservices y agroproducción en Sucre: núcleo: plataformas tecnológicas de apoyo al comercio y servicios. CECAR. https://catalogo.unab.edu.co/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=172241

¿ Armendáriz, J. (2017). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Paraninfo. https://catalogo.unab.edu.co/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=168823

¿ De la Ballina, F. (2018). Marketing turístico aplicado. Alfaomega. https://catalogo.unab.edu.co/cgi bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=171717

¿ Garrido, S. (2018). Diseño de productos turísticos. Paraninfo. https://catalogo.unab.edu.co/cgi-bin/koha/opac ISBDdetail.pl?biblionumber=172678

¿ Gaviria, C. (2016). Técnicas profesionales de cocina colombiana. Universidad de la Sabana. https://catalogo.unab.edu.co/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=165603

¿ Izaguirre, M. (2018). Neuromarketing turístico y hotelero. Alfaomega, 2018. https://catalogo.unab.edu.co/cgi bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=171717

¿ Lasur, S. (2017). Una guía paso a paso: manual del guía de turismo especializado. Trillas. https://catalogo.unab.edu.co/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=172620

¿ Laudan, R. (2019). Gastronomía e imperio: la cocina en la historia del mundo. Fondo de Cultura Económica. https://catalogo.unab.edu.co/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=175180

8. Observaciones