



Departamento de Ciencias Sociales
Programa Libres

Carrera: Licenciatura en Administración Hotelera

Año: Primer Cuatrimestre 2010

Curso: Gestión del Patrimonio Turístico

Créditos: 8

Núcleo al que pertenece: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

Tipo de Asignatura: LIBRE

Presentación y Objetivos:

Contenidos mínimos:

Aspectos generales del patrimonio; Organismos nacionales e internacionales relacionados con la preservación del patrimonio. Patrimonio natural y cultural. Gestión del patrimonio inmaterial para el turismo.

Contenidos Temáticos o Unidades:

UNIDAD 1: Aspectos generales del patrimonio. Concepto de patrimonio. Clasificación. El patrimonio natural y su protección. Concepto de parques nacionales y reservas con fines específicos. Los recursos culturales en áreas naturales. El patrimonio cultural; distintas concepciones. Patrimonio cultural intangible; principales características. Patrimonio y turismo.

UNIDAD 2: Organismos nacionales relacionados con la preservación del patrimonio. La conservación del patrimonio histórico cultural en Argentina: Funciones de la Comisión Nacional de Museos, Monumentos y Lugares Históricos. La Administración de Parques Nacionales. Orígenes, evolución y principales retos. Los Parques Nacionales de Argentina. El sistema de reservas de la provincia del Chubut.

UNIDAD 3: Organismos internacionales relacionados con la preservación del patrimonio. El rol de UNESCO en la conservación del patrimonio. El Patrimonio de la Humanidad: orígenes,

clasificación y principales retos. Organismos relacionados con la conservación de ciudades históricas. Funciones del ICOM y del ICOMOS.

Unidad 4: El patrimonio intangible. Elementos que lo componen. El patrimonio gastronómico: aspectos a considerar. Las funciones de la alimentación. Alimentación y cultura. Etnicidad y tradiciones alimentarias. Gastronomía y estilos de vida.

UNIDAD 5: Fiestas y festividades. Concepto de fiesta y clasificación. Las ecofiestas en la sociedad moderna. Las festividades religiosas en función de las principales creencias actuales. Concepto y función del ayuno. Gestión de la gastronomía religiosa en el turismo. La gastronomía como componente esencial de las festividades. Las fiestas de las colectividades como atracción turística. Las fiestas y festividades más importantes de Argentina.

UNIDAD 6: Los escenarios gastronómicos. Los restaurantes o el hábito de comer afuera. Los lugares donde se sirven sólo bebidas. Bares, restaurantes y confiterías con tradición. Los escenarios gastronómicos como patrimonio histórico cultural. El catering en los servicios de transporte utilizados por los turistas.

UNIDAD 7: Los escenarios gastronómicos rurales. El territorio de guacho. El asado y el mate como patrimonio argentino. Las pulperías: del despacho de alimentos a lugar de consumo de bebidas. El ámbito rural como destino para el turismo gastronómico: el caso de Jofré.

UNIDAD 8: Turismo gastronómico y desarrollo local. Función de la gastronomía en el desarrollo del turismo en áreas rurales. Del turista que come porque viaja al destino que se promociona con la comida. Motivaciones y comportamiento del consumidor. Gastronomía, turismo y desarrollo rural. Las rutas alimentarias argentinas en el desarrollo rural.

Bibliografía Obligatoria:

Unidad 1:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R. Ciet, Buenos Aires 2006, Parte I.
- El turismo en Argentina. Del balneario al campo. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2003, Capítulo 2
- Turismo cultural. CPPHCC, Buenos Aires 2005. Capítulos 1 al 9

Unidad 2:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires

2006, Parte I.

- El turismo en Argentina. Del balneario al campo. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2003, Capítulos 3 y 5.

Unidad 3:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2006, Parte I.
- Portal de UNESCO – www.unesco.org
- Portal de ICOM – www.icom.org
- Portal de ICOMOS – www.icomos.org

Unidad 4:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2006, Parte II.
- Turismo cultural. CPPHCC, Buenos Aires 2005. Capítulo 8
- Pasos on line Vol. 3 – Nro. 1, 2005 – www.pasosonline.org

Unidad 5:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2006, Parte II.
- Compilado gastronomía. Revista digital, Ciet www.cieturisticos.com.ar
- The worldwide gourment. www.theworldwidegourmet.com/

Unidad 6:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2006, Parte III.
- Compilación gastronómica y turismo 2007. Revista digital, Ciet www.cieturisticos.com.ar

Unidad 7:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2006, Parte III.
- Compilación gastronómica y turismo 2007. Revista digital, Ciet www.cieturisticos.com.ar

Unidad 8:

- Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2006, Parte III.
- El turismo en Argentina. Del balneario al campo. Schlüter, R; Ciet, Buenos Aires 2003, Capítulo 8.
- Compilación gastronómica y turismo 2007. Revista digital, Ciet www.cieturisticos.com.ar

Bibliografía de consulta:

- Casos de turismo cultural. Josep Font Sentías (coordinador. Editorial Ariel, Barcelona 2005
- Gastronomía y turismo. Cultura al plato. Lacanau, G. y Norrild, J. (Coordinadoras) Ciet, Buenos Aires 2003.
- La ciudad histórica como destino turístico. M. de la Calle Vaquero. Ariel Turismo, Barcelona 2002

Evaluación:

La evaluación consistirá en un examen escrito y, una vez aprobado con nota mínima 4 (cuatro), se pasa al examen oral. Diez (10) días antes de la constitución de la mesa se deberá entregar en la Dirección de la Carrera un trabajo práctico con una extensión mínima de 12 (doce) páginas que desarrolle con amplia bibliografía y ejemplos prácticos un tema del programa.