



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES**

**Departamento de Ciencias Sociales**

**LICENCIATURA en  
Carrera de Administración Hotelera**

**Carrera:** Administración Hotelera

**Año:** Segundo cuatrimestre de 2005

**Curso:** Gestión del Patrimonio Turístico ✕

**Profesor:** Dra. Regina Schlüter ✕

**Carga horaria semanal:** 4 horas

**Créditos:** 8

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

**Tipo de asignatura:** Teórico-práctica

**Objetivos:**

- Que el estudiante identifique los elementos patrimoniales capaces de convertirse en recursos turísticos
- Brindar las herramientas básicas para transformar los recursos en productos turísticos en función de un segmento específico del mercado
- Reconocer los riesgos que un inadecuado manejo del turismo ocasiona en la población local y sobre los recursos, con el objeto de lograr el desarrollo sostenible del área o región que los contiene
- Que le estudiante adquiera las herramientas básicas para reconvertir el patrimonio arquitectónico en establecimientos de alojamiento hotelero y extrahotelero
- Brindar los conocimientos básicos para transformar el patrimonio intangible en un producto para el turismo.

**Unidades temáticas:**

**UNIDAD 1: Concepto y clasificación del patrimonio.** Patrimonio cultural, características y clasificación. El patrimonio natural: Distintas figuras de protección. Concepto de parques nacionales y reservas con fines específicos. Los recursos culturales en áreas naturales. Patrimonio de la humanidad. Usos sociales del patrimonio. Organismos nacionales e internacionales relacionados con la preservación del patrimonio.

**Bibliografía:**

- El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso. Ballart, J., Editorial Ariel, Barcelona, 1997

- El turismo en Argentina. Del balneario al campo. Schlüter, R. C.I.E.T., Buenos Aires 2003; capítulos III y V

**UNIDAD 2: Patrimonio y turismo.** Recursos, oferta y producto. Características del patrimonio como recurso turístico. Aspectos económicos de la preservación. Coordinación del interés privado y el interés público. Dimensión socioeconómica del turismo cultural. Gestión de los sitios y de los flujos de visitantes. Rentabilidad cultural: el turismo cultural de los museos. Atracciones turístico-culturales y niveles de funcionalidad turística La transformación del patrimonio cultural en facilidades para los turistas. La creación de atracciones culturales: el riesgo de Disneyficación.

*Bibliografía:*

- Turismo cultural y desarrollo sostenible. Análisis de áreas patrimoniales. Cebrián Abellán (Coordinador). Universidad de Murcia 2001.

**UNIDAD 3: Gestión sostenible del patrimonio.** Concepto. Ambiente, turismo y desarrollo sostenible. Turismo sostenible, comunidad local y competencias para el desarrollo. La Conferencia de Río y la Agenda 21 Para el Desarrollo Sostenible. Capacidad de carga. Códigos de conducta ambiental. La actividad turística patrimonial en la organización del territorio. Interpretación del paisaje.

*Bibliografía:*

- Turismo. Una perspectiva empresarial. Schlüter, R. y Winter, G., CIET, Buenos Aires 2003. Capítulo 8.
- El turismo en Argentina. Del balneario al campo. Schlüter, R. C.I.E.T., Buenos Aires 2003; capítulo VII.

**Unidad 4: El marketing turístico del patrimonio.** Importancia del marketing para la gestión del patrimonio. La calidad como elemento diferenciador del producto turismo de patrimonio. Estrategias de precio y su importancia como instrumento de gestión. Las nuevas tecnologías y su función en la distribución. Estrategias de promoción para dar a conocer el producto.

*Bibliografía:*

- [www.naya.org.ar](http://www.naya.org.ar)
- [www.unesco.org](http://www.unesco.org)
- [www.pasosonline.org](http://www.pasosonline.org)

**UNIDAD 5: El patrimonio intangible.** Concepto. Folklore y turismo. Música urbana: el tango como imagen de una ciudad. Gestión de las festividades populares como atracción turística. Las danzas como representación de la identidad nacional. Utilización del idioma para crear una imagen de destino. Artesanías y turismo.

*Bibliografía:*

- [www.naya.org.ar](http://www.naya.org.ar)



- [www.unesco.org](http://www.unesco.org)
- [www.pasosonline.org](http://www.pasosonline.org)

**UNIDAD 6: El restaurante como escenario gastronómico.** La gastronomía como patrimonio cultural [in]tangible. La gastronomía étnica como producto turístico. Las rutas gastronómicas y su diferenciación de las rutas alimentarias. Método para la construcción de rutas y circuitos gastronómicos. Escenarios gastronómicos públicos y privados, rurales y urbanos. Del turista que se alimenta al turista que busca comida. La restauración comercial y la restauración institucional. Las filosofías orientales y su relación con la neo-restauración. Bares, restaurantes y confiterías con tradición. Los escenarios gastronómicos como patrimonio histórico cultural.

*Bibliografía:*

- [www.ciet.org.ar/revistadigital/complilación gastronomía](http://www.ciet.org.ar/revistadigital/complilación%20gastronomía)
- [www.pasosonline.org](http://www.pasosonline.org)

**UNIDAD 7: Fiestas, festividades y creencias religiosas.** 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.

*Bibliografía:*

- [www.naya.org.ar](http://www.naya.org.ar)
- [www.pasosonline.org](http://www.pasosonline.org)

**Bibliografía obligatoria:**

- **El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso.** Ballart, J., Editorial Ariel, Barcelona 1997
- **El turismo en Argentina. Del balneario al campo.** Schlüter, R. C.I.E.T., Buenos Aires 2003 Capítulos 3, 5 y 7.
- **Turismo cultural y desarrollo sostenible. Análisis de áreas patrimoniales.** Cebrián Abellán (Coordinador). Universidad de Murcia 2001
- **Turismo. Una perspectiva empresarial.** Schlüter, R. y Winter, G., CIET, Buenos Aires 2003. Capítulo 8.

**Bibliografía ampliatoria:**

- **El tango y sus circunstancias.** Assunção, F. Editorial El Ateneo, Buenos Aires 1998
- **Fiestas sagradas. Sus orígenes, ritos y significado que perviven en la tradición de los pueblos.** Callejo, J. EDAF, Madrid 1999




- **Gastronomía y turismo. Cultura al plato.** Lacanau, G. y Norrild, J. (Coordinadoras) Ciet, Buenos Aires 2003
- **Turismo y Patrimonio Gastronómico.** Schlüter, R. Ciet, Buenos Aires 2003

**Modalidad de dictado:** Curso presencial que constará de clases teóricas, trabajos prácticos y trabajo de campo.

**Evaluación:**

- Se evaluará constantemente la participación en clase que será considerada a partir de las siguientes dimensiones: capacidad de análisis, claridad, actitud y frecuencia en las intervenciones.
- Para aprobar la materia será requisito realizar un parcial individual domiciliario, haber presentado un trabajo práctico grupal y haber aprobado un parcial integrador al final del curso. En las dos primeras instancias habrá un recuperatorio si el estudiante no obtiene la nota mínima de aprobación que es cuatro (4).

  
Dra. ANITA ELISA CORISTE  
CNC  
Unidad de Administración y  
Asesoría Académica de Ciencias