

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Turismo Rural I
Clave de la asignatura:	LTC-1235
SATCA¹:	2-2-4
Carrera:	Licenciatura en Turismo

2. Presentación

Caracterización de la asignatura

Esta asignatura aporta, al perfil del licenciado en turismo el conocimiento y la aplicación de los conceptos, historia y antecedentes del turismo rural, donde requiere la capacidad y el desarrollo individual en la elaboración de productos gastronómicos, artesanales y gráficos, los cuales serán únicos e irrepetibles, ya que salen de sus manos, y aunado al conocimiento tradicional dará vida a cada producto realizado. Ofreciendo herramientas que le permitan al estudiante promover los atractivos de su comunidad de una manera responsable desde la perspectiva socio-ambiental.

Intención didáctica

Se organiza el temario, en cinco temas, agrupando los contenidos conceptuales de la asignatura:

En el primer tema de la asignatura de Introducción al turismo rural, se abordan conceptos básicos, antecedentes, conceptualización e Historia.

En el segundo tema se abordarán los alcances, evolución es decir cómo ha ido modificándose a través del tiempo. Importancia y sociedad del Turismo Rural.

En el tercer tema se trabaja ya en forma práctica con Taller de Gastronomía Mexicana, donde se elabora los siguientes platillos: Antojitos Mexicanos, Comida Prehispánica, Dulces típicos y bebidas típicas mexicanas.

En el cuarto tema se trabaja con el taller de artesanías mexicanas en específico con: Cestería de mimbre, Técnica de cerámica, Objetos de barro rojo, tallado de madera y técnica de repujado.

Quinto y último tema se continúa con el Taller de Fotografía Rural y se aborda los siguientes temas: Experiencia visual, La fotografía, y tema "Fotografía rural.

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Valle de Bravo, del 27 de febrero al 1 de marzo de 2012.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Boca del Río, San Luis Potosí, La Paz, Superior de Puerto Vallarta, Bahía de Banderas, Morelia, Colima, Nuevo Laredo, Costa Grande y Superior de Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de la Carrera de la Licenciatura en Turismo.
Desarrollo de Programas en Competencias Profesionales por los Institutos Tecnológicos del 2 de marzo al 25 de junio de 2012.	Academias de la Licenciatura en Turismo de los Institutos Tecnológicos de: Boca del Río y Estudios Superiores de Valle de Bravo.	Elaboración del programa de estudio propuesto en la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la Carrera de la Licenciatura en Turismo.
Instituto Tecnológico de Bahía de Banderas, del 26 al 29 de junio de 2012.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Boca del Río, San Luis Potosí, La Paz, Superior de Puerto Vallarta, Bahía de Banderas, Morelia, Colima, Costa Grande y Superior de Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de la Carrera de la Licenciatura en Turismo.
Tecnológico Nacional de México, del 5 al 8 de diciembre de 2017.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Superior de Escárcega, Estudios Superiores de Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de los Programas Educativos de Ingeniería en Animación Digital y Efectos Visuales, Ingeniería en Sistemas Automotrices y Licenciatura en Turismo.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<ul style="list-style-type: none"> Difunde la cultura rural respetando la identidad de la región para la conservación de las tradiciones culturales.

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> Conoce la protección y conservación del patrimonio natural y cultural de México. Reconoce los atractivos naturales, socioculturales y recorridos turísticos de la región.
--

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Introducción	1.1 Antecedentes y conceptualización del Turismo Rural 1.2 Historia del Turismo Rural 1.3 Conceptos básicos de Turismo Rural
2	Desarrollo del turismo Rural	2.1 Alcances del Turismo Rural 2.2 Evolución del Turismo Rural 2.3 Importancia del Turismo Rural 2.4 Turismo Rural y sociedad
3	Taller de Gastronomía Mexicana	3.1 Antojitos Mexicanos 3.2 Comida Prehispánica 3.3 Dulces típicos 3.4 Bebidas típicas.
4	Taller de Artesanías Mexicana	4.1 Cestería de mimbre 4.2 Técnica de cerámica 4.3 Objetos de barro rojo 4.4 Tallado de madera 4.5 Técnica de repujado
5	Taller de Fotografía	5.1 Experiencia visual 5.2 La fotografía 5.3 Tema “Fotografía rural”

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Tema 1. Introducción	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica los conceptos, la historia y los antecedentes del turismo rural para su aplicación al presente. <p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacidad crítica y autocrítica. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). 	<ul style="list-style-type: none"> Analiza los diferentes conceptos e historia del turismo rural. Elabora de una línea tiempo.

Tema 2. Desarrollo del Turismo Rural	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta los alcances del turismo Rural, a través de su evolución y su importancia en la sociedad y las comunidades para su desarrollo. <p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). 	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza ensayos sobre los alcances del turismo rural. • Visita y participa en una comunidad rural cerca de su región.
Tema 3. Taller de Gastronomía Mexicana	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora proyecto gastronómico regional como una herramienta para el desarrollo de una comunidad. <p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). 	<ul style="list-style-type: none"> • Investiga y expone gastronomía tradicional de pueblos indígenas. • Elabora recetario de cocina. • Realiza una muestra gastronómica.
Tema 4: Taller de Artesanías Mexicanas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las diferentes técnicas artesanales mexicanas, para su proyección y difusión en beneficio a su comunidad. <p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseña blog referente a las diferentes artesanías. • Diseña una lona reciclada de difusión artesanal. • Reproduce una artesanía a su elección.

Tema 5: Taller de Fotografía	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica los conocimientos adquiridos para la captura de actividades rurales a través de la fotografía. <p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). 	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza taller básico de fotografía • Captura fotografías rurales. • Expone fotografías del turismo rural.

8. Práctica(s)

<ul style="list-style-type: none"> • Visita una comunidad rural cerca de su región. • Colocación de lonas recicladas para la difusión artesanal • Participa en muestra gastronómica • Participa en muestra artesanal • Participa en una exposición fotográfica.
--

9. Proyecto de asignatura

<p>El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentación: marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo. • Planeación: con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo. • Ejecución: consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar. • Evaluación: es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.
--

10. Evaluación por competencias

La evaluación de la asignatura se hará en tres momentos diagnóstica, formativa sumativa en base al logro de competencias:

- Ensayo
- Línea de tiempo
- Reporte de un formato de visita
- Recetario
- Presentación de una muestra gastronómica
- Diseño de una lona
- Presentación de una muestra artesanal
- Presentación de una exposición fotográfica.

11. Fuentes de información

1. García Rivas, Heriberto. (2006). "Cocina Prehispánica mexicana". Ed. Panorama, México D.F. Novena edición.
2. Sougez, Marie (2011) Loup. "Historia de la Fotografía". Ed. Catedra. España.
3. Saizar, Consuelo. (2010) "imágenes para una historia. Estampas de lo popular mexicano". Ed. CONACULTA. México, D.F.
4. Pérez, Gustavo. (2011) "Barro y fuego, el arte de la alfarería en Oaxaca". Ed. Arte Oaxaca. México D.F.
5. Hahn, Carlos (2007). "Centro México Hecho a mano". Ed. Arquitectos Mexicanos Editores, México,
6. Pérez, Miguel Ángel. (2003) "Técnicas Culinarias". Ed. Paraninfo. España.
7. Torre, Francisco (2003) "Arte Popular Mexicano". Ed. Trillas. México.

Fuentes electrónicas:

8. http://www.artesmexico.org/fotografia/foto_la_luz.asp
9. http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fondo2000/vol2/20/htm/sec_6.html
10. www.restaurantechon.com
11. Fundacion@herdez.com.mx.