

Nutrición y Turismo: Gestión Integral para la Industria Turística

Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | para estudiantes universitarios | 16 semanas

Descripción del Curso

Este curso ofrece una visión integral sobre la interrelación entre nutrición y turismo, enfocándose en la gestión y promoción de servicios turísticos relacionados con la alimentación saludable y sostenible. Se abordarán conceptos fundamentales de nutrición aplicados al sector turístico, así como las tendencias actuales y su impacto en la experiencia del visitante. El propósito es que los estudiantes comprendan cómo la alimentación influye en la satisfacción del turista y en la competitividad de destinos y empresas turísticas.

Dirigido a estudiantes del séptimo semestre de la carrera de Turismo con conocimientos básicos en gastronomía, el curso combina teoría y práctica mediante estudios de caso, análisis de tendencias y diseño de propuestas innovadoras. Se enfatiza el desarrollo de habilidades para planificar y gestionar servicios turísticos que integren la nutrición, fomentando un turismo responsable y sostenible.

Al finalizar, los estudiantes serán capaces de analizar las necesidades nutricionales de diferentes tipos de turistas, diseñar menús y experiencias gastronómicas adaptadas, y proponer estrategias de promoción que integren salud y bienestar en el turismo, contribuyendo así al desarrollo de productos turísticos diferenciados y de calidad.

Objetivos Generales

- Identificar y explicar los conceptos fundamentales de nutrición aplicados al ámbito turístico.
- Analizar las tendencias actuales en nutrición y su influencia en el comportamiento del turista.
- Diseñar propuestas de productos turísticos que integren aspectos nutricionales y gastronómicos innovadores.
- Desarrollar estrategias de gestión y promoción que contribuyan a un turismo saludable y sostenible.
- Evaluar el impacto de la alimentación en la experiencia turística y la competitividad del sector.

Competencias

- Analizar la relación entre nutrición y turismo para diseñar productos turísticos saludables y sostenibles.
- Evaluar las necesidades nutricionales específicas de los distintos segmentos turísticos.
- Aplicar conocimientos de nutrición para la creación de menús y ofertas gastronómicas adaptadas a la demanda turística.
- Desarrollar estrategias de promoción turística que integren aspectos nutricionales y de bienestar.
- Gestionar proyectos turísticos que fomenten la alimentación saludable y el turismo responsable.
- Comunicar de manera efectiva la importancia de la nutrición en la experiencia turística a diferentes públicos.

Requerimientos

- Conocimientos básicos de gastronomía.
- Comprensión general del sector turístico y sus segmentos de mercado.
- Acceso a materiales bibliográficos y estudios de caso relacionados con nutrición y turismo.
- Habilidades básicas en investigación y análisis crítico.
- Uso de herramientas digitales para la elaboración de presentaciones y proyectos.

Unidades del Curso

Unidad 1: Introducción a la Nutrición y su Relación con el Turismo

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de definir los conceptos básicos de nutrición y su importancia en la salud y el bienestar, utilizando terminología científica adecuada.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de explicar cómo los principios de nutrición se relacionan con las necesidades y expectativas del turista para mejorar su experiencia.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los principales factores nutricionales que influyen en el sector turístico, analizando su impacto en la oferta y demanda de servicios.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir la interacción entre alimentación saludable y turismo sostenible, evaluando su relevancia para el desarrollo de productos turísticos innovadores.

Contenidos Temáticos

1. Conceptos Básicos de Nutrición

- Definición científica de nutrición: proceso biológico y función en el organismo.
- Macronutrientes y micronutrientes: tipos, funciones y fuentes alimentarias.
- Importancia de la nutrición en la salud y el bienestar: prevención de enfermedades y promoción de calidad de vida.
- Terminología científica fundamental: metabolismo, digestión, absorción, balance energético, y otros términos relevantes.

2. Relación entre Nutrición y Turismo

- Perfil nutricional del turista: necesidades energéticas y dietéticas en contextos de viaje.
- Principios de nutrición aplicados a la experiencia turística: adaptación a diferentes culturas alimentarias y preferencias dietéticas.
- Impacto de la alimentación en la satisfacción y bienestar del turista durante el viaje.
- Casos y ejemplos de ofertas gastronómicas orientadas a turistas con necesidades nutricionales específicas.

3. Factores Nutricionales que Influyen en el Sector Turístico

- Demanda de alimentación saludable y dietas especializadas en destinos turísticos.
- Influencia de tendencias nutricionales (orgánico, vegano, sin gluten, etc.) en la oferta turística.
- Normativas y estándares de calidad e higiene alimentaria aplicados en la industria turística.
- Impacto económico de los servicios alimentarios orientados a la nutrición en la industria turística.

4. Alimentación Saludable y Turismo Sostenible

- Concepto de turismo sostenible y su vinculación con prácticas alimentarias responsables.
- Interacción entre alimentación saludable, sostenibilidad ambiental y desarrollo turístico.
- Innovación en productos turísticos basados en alimentación saludable y sostenible.
- Evaluación de casos de éxito y desafíos en la integración de nutrición y turismo sostenible.

Actividades

Actividad 1: Glosario Científico de Nutrición

Objetivo: Definir los conceptos básicos de nutrición y emplear terminología científica adecuada.

Descripción:

- El docente entrega una lista de términos clave de nutrición.
- Los estudiantes investigan y redactan definiciones claras y precisas para cada término.
- Discusión en clase para aclarar dudas y enriquecer definiciones con ejemplos.

Organización: Individual, con puesta en común grupal.

Producto esperado: Glosario científico con definiciones y ejemplos.

Duración estimada: 1.5 horas.

Actividad 2: Análisis de Necesidades Nutricionales del Turista

Objetivo: Explicar la relación entre principios de nutrición y necesidades del turista para mejorar su experiencia.

Descripción:

- En grupos, se asigna un perfil turístico específico (ej. turista deportista, turista mayor, turista con alergias alimentarias).
- Investigan las necesidades nutricionales particulares de ese perfil.
- Diseñan una propuesta de menú o plan alimenticio adaptado a dichas necesidades.
- Presentan y justifican su propuesta al grupo.

Organización: Grupos pequeños (3-4 personas).

Producto esperado: Plan alimenticio adaptado a perfil turístico con justificación nutricional.

Duración estimada: 2 horas.

Actividad 3: Estudio de Caso sobre Factores Nutricionales en la Oferta Turística

Objetivo: Identificar factores nutricionales que influyen en la oferta y demanda de servicios turísticos.

Descripción:

- Se entrega un caso real o hipotético donde se describe la oferta gastronómica de un destino turístico.
- Los estudiantes analizan cómo los factores nutricionales afectan la demanda de servicios alimentarios.
- Elaboran un informe con recomendaciones para mejorar la oferta basada en tendencias y necesidades nutricionales.

Organización: Parejas o pequeños grupos.

Producto esperado: Informe analítico con recomendaciones prácticas.

Duración estimada: 2 horas.

Actividad 4: Debate sobre Alimentación Saludable y Turismo Sostenible

Objetivo: Describir la interacción entre alimentación saludable y turismo sostenible, evaluando su relevancia para productos turísticos innovadores.

Descripción:

- Se divide la clase en dos grupos, uno a favor y otro en contra de que la alimentación saludable sea pilar esencial para el turismo sostenible.
- Cada grupo prepara argumentos basados en evidencias científicas y casos prácticos.
- Se realiza el debate en clase, moderado por el docente.
- Reflexión final y síntesis de puntos clave.

Organización: Grupos grandes.

Producto esperado: Participación activa en debate y resumen escrito de conclusiones.

Duración estimada: 1.5 horas.

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre conceptos básicos de nutrición y percepción general sobre su relación con el turismo.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve con preguntas de opción múltiple y abiertas.

Instrumento sugerido: Formato digital o impreso con 10 preguntas clave.

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Progreso en la comprensión de conceptos, aplicación práctica y análisis crítico de la relación nutrición-turismo.

Cómo se evalúa: Revisión de actividades realizadas, participación en debates, retroalimentación continua del docente.

Instrumento sugerido: Rúbricas para glosario, informe de caso, presentaciones y participación en actividades grupales.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para definir conceptos, explicar relaciones, identificar factores y evaluar la interacción entre alimentación saludable y turismo sostenible.

Cómo se evalúa: Examen escrito y entrega de un trabajo integrador que incluya un análisis y propuesta innovadora en nutrición y turismo.

Instrumento sugerido: Examen de desarrollo y proyecto final con rúbrica detallada.

Unidad 2: Segmentación del Mercado Turístico y Necesidades Nutricionales

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y clasificar los diferentes perfiles de turistas según edad, cultura y condiciones de salud, utilizando criterios de segmentación de mercado aplicados al turismo.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar las necesidades nutricionales específicas de cada segmento turístico, justificando las diferencias basadas en factores demográficos y culturales.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar la relación entre las características nutricionales requeridas y la oferta gastronómica disponible en destinos turísticos, proponiendo ajustes para mejorar la experiencia del turista.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar estrategias de segmentación del mercado turístico que integren aspectos nutricionales, considerando tendencias actuales y condiciones de salud relevantes para cada perfil.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de elaborar recomendaciones nutricionales personalizadas para diferentes segmentos turísticos, aplicando conocimientos científicos y criterios culturales en contextos turísticos.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la Segmentación del Mercado Turístico

- Definición y propósito de la segmentación de mercado en turismo: se explicará qué es la segmentación, su importancia para la industria turística y cómo influye en la oferta de servicios.
- Criterios clásicos y modernos para segmentar el mercado turístico: edad, cultura, condiciones de salud, motivaciones, comportamientos y tendencias actuales.
- Relación entre segmentación de mercado y personalización de la experiencia turística.

2. Identificación y Clasificación de Perfiles Turísticos según Edad, Cultura y Condiciones de Salud

- Segmentación por edad: características y necesidades de turistas infantiles, adolescentes, adultos jóvenes, adultos mayores y tercera edad.

- Segmentación cultural: influencia de tradiciones, creencias, hábitos alimenticios y valores culturales en el comportamiento turístico.
- Segmentación por condiciones de salud: turistas con requerimientos especiales (diabéticos, hipertensos, celíacos, alergias alimentarias, intolerancias, discapacidades).
- Herramientas para la identificación y clasificación de perfiles turísticos.

3. Análisis de Necesidades Nutricionales Específicas por Segmento Turístico

- Fundamentos de nutrición aplicada a grupos etarios: requerimientos energéticos, macronutrientes y micronutrientes según la edad.
- Impacto de factores culturales en las necesidades y preferencias nutricionales: dietas tradicionales, restricciones religiosas y alimentos prohibidos o preferidos.
- Adaptaciones nutricionales para condiciones de salud específicas: estrategias para cubrir necesidades especiales durante la estancia turística.
- Estudios de caso que ejemplifican las necesidades nutricionales segmentadas.

4. Evaluación de la Oferta Gastronómica en Destinos Turísticos y su Relación con las Necesidades Nutricionales

- Descripción de la oferta gastronómica típica en destinos turísticos y su adecuación a los diferentes segmentos.
- Metodologías para evaluar la correspondencia entre oferta y demanda nutricional.
- Identificación de brechas y oportunidades para mejorar la oferta gastronómica con base en necesidades específicas.
- Propuestas para ajustes y mejoras en menús y servicios gastronómicos para segmentos definidos.

5. Diseño de Estrategias de Segmentación del Mercado Turístico Integrando Aspectos Nutricionales

- Principios para diseñar estrategias de segmentación que incluyan necesidades nutricionales y tendencias de salud.
- Análisis de tendencias actuales en nutrición y turismo (turismo saludable, dietas especiales, sostenibilidad alimentaria).
- Herramientas para planificar y ejecutar estrategias segmentadas en destinos turísticos.
- Casos prácticos de estrategias exitosas integradas en la industria turística.

6. Elaboración de Recomendaciones Nutricionales Personalizadas para Segmentos Turísticos

- Metodología para elaborar recomendaciones nutricionales basadas en evidencia científica y criterios culturales.
- Adaptación de recomendaciones a contextos turísticos: formatos, comunicación y entrega de información.
- Ejemplos prácticos de recomendaciones para segmentos específicos (ej. familias con niños, turistas con diabetes, viajeros veganos).
- Evaluación del impacto de las recomendaciones en la experiencia y satisfacción turística.

Actividades

1. Análisis y Clasificación de Perfiles Turísticos

Objetivo: Identificar y clasificar diferentes perfiles de turistas según edad, cultura y condiciones de salud (Objetivo 1).

Descripción:

- Se presenta a los estudiantes una serie de descripciones breves de turistas ficticios con datos demográficos, culturales y de salud.
- En grupos pequeños, los estudiantes deben clasificar cada perfil según criterios de segmentación y justificar su clasificación.
- Posteriormente, cada grupo expone sus resultados y se discuten las diferencias en clasificación.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes.

Producto esperado: Informe escrito y exposición de clasificación con justificación.

Duración estimada: 90 minutos.

2. Estudio de Caso: Necesidades Nutricionales según Perfil Turístico

Objetivo: Analizar las necesidades nutricionales específicas de diferentes segmentos turísticos justificando diferencias demográficas y culturales (Objetivo 2).

Descripción:

- Se entregan casos detallados de turistas con perfiles diversos.
- Individualmente, los estudiantes deben investigar y elaborar un análisis nutricional específico para cada caso, resaltando diferencias y necesidades especiales.
- Se realiza una puesta en común para comparar análisis y discutir la influencia de factores culturales y demográficos.

Organización: Individual con discusión en plenaria.

Producto esperado: Informe de análisis nutricional por caso.

Duración estimada: 2 horas.

3. Evaluación Crítica de la Oferta Gastronómica en un Destino Turístico

Objetivo: Evaluar la relación entre necesidades nutricionales y la oferta gastronómica de un destino, proponiendo mejoras (Objetivo 3).

Descripción:

- Los estudiantes seleccionan un destino turístico conocido o asignado.
- Investigan la oferta gastronómica disponible y la comparan con las necesidades nutricionales de segmentos prioritarios para ese destino.
- Elaboran un reporte con análisis y propuestas de ajustes para mejorar la experiencia nutricional del turista.

Organización: Parejas o tríos.

Producto esperado: Reporte escrito con análisis crítico y propuestas.

Duración estimada: 3 horas.

4. Diseño de Estrategias y Recomendaciones Nutricionales para Segmentos Turísticos

Objetivo: Diseñar estrategias de segmentación integrando aspectos nutricionales y elaborar recomendaciones personalizadas (Objetivos 4 y 5).

Descripción:

- En grupos, los estudiantes seleccionan un segmento turístico específico y diseñan una estrategia de segmentación que contemple necesidades nutricionales y tendencias actuales.
- Desarrollan recomendaciones nutricionales personalizadas para ese segmento, considerando factores culturales y condiciones de salud.
- Presentan su estrategia y recomendaciones en formato oral y escrito.

Organización: Grupos de 4-5 estudiantes.

Producto esperado: Presentación y documento con estrategia y recomendaciones.

Duración estimada: 4 horas (2 sesiones).

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre segmentación de mercado turístico y conceptos básicos de nutrición aplicada.

Cómo se evalúa: Cuestionario diagnóstico con preguntas de opción múltiple y preguntas abiertas cortas.

Instrumento sugerido: Test en línea o impreso con 15-20 preguntas.

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Progreso en la identificación de perfiles turísticos, análisis nutricional, evaluación crítica de oferta gastronómica y diseño de estrategias.

Cómo se evalúa: Revisión continua de productos parciales (informes, análisis, propuestas) y retroalimentación en actividades grupales e individuales.

Instrumento sugerido: Rúbricas para informes, participación en discusiones y presentaciones parciales.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Competencia para identificar perfiles turísticos, analizar necesidades nutricionales, evaluar oferta gastronómica, diseñar estrategias y elaborar recomendaciones personalizadas.

Cómo se evalúa: Trabajo final integrador que incluye un informe escrito y una presentación oral sobre un caso real o simulado que contemple todos los aspectos de la unidad.

Instrumento sugerido: Rúbrica detallada con criterios de contenido, análisis crítico, aplicación práctica, creatividad y comunicación.

Unidad 3: Tendencias Globales en Nutrición y Turismo

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y describir las principales tendencias globales en turismo saludable, sostenible y gastronómico utilizando fuentes académicas y datos actuales.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar la influencia de las tendencias nutricionales en la oferta turística mediante el estudio de casos y ejemplos prácticos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de comparar diferentes modelos de turismo sostenible y saludable, evaluando sus beneficios y desafíos en contextos turísticos específicos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar propuestas innovadoras que integren aspectos de nutrición y gastronomía en productos turísticos, aplicando criterios de sostenibilidad y salud.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar el impacto de las tendencias globales en la competitividad y experiencia del turista, mediante la elaboración de informes críticos.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a las tendencias globales en nutrición y turismo

- Conceptualización del turismo saludable, sostenible y gastronómico: definición y características principales.
- Contexto actual y relevancia de estas tendencias en la industria turística mundial.
- Importancia de la nutrición en la experiencia turística: impacto en la salud y bienestar del turista.

2. Turismo saludable: características y evolución

- Definición y componentes del turismo saludable.
- Principales subtipos: turismo de bienestar, turismo médico y turismo de fitness.
- Tendencias nutricionales asociadas al turismo saludable (alimentación funcional, dietas personalizadas, alimentos orgánicos).
- Estudios y datos actuales sobre la demanda y crecimiento del turismo saludable.

3. Turismo sostenible: modelos y prácticas integradas

- Concepto y principios del turismo sostenible.
- Modelos internacionales de turismo sostenible (por ejemplo, certificaciones, ecoturismo, turismo comunitario).
- Relación entre sostenibilidad y nutrición: uso de productos locales, reducción de desperdicios y huella ambiental.
- Beneficios y retos para la industria turística y comunidades receptoras.

4. Turismo gastronómico: tendencias y oportunidades

- Definición y evolución del turismo gastronómico como segmento clave.
- Principales tendencias en gastronomía: cocina saludable, cocina de autor, productos orgánicos y de proximidad.

- El papel de la cultura y la identidad local en la oferta gastronómica turística.
- Integración de la nutrición en experiencias gastronómicas turísticas.

5. Análisis de la influencia de las tendencias nutricionales en la oferta turística

- Estudio de casos nacionales e internacionales que ejemplifican estas tendencias.
- Impacto en la formulación de productos turísticos: menús saludables, opciones sostenibles, experiencias educativas.
- Herramientas para evaluar la alineación de productos turísticos con tendencias nutricionales.

6. Comparación de modelos de turismo saludable y sostenible

- Evaluación crítica de diferentes modelos en contextos turísticos específicos.
- Identificación de beneficios económicos, sociales y ambientales.
- Análisis de los desafíos para la implementación y escalabilidad.
- Discusión sobre políticas públicas y estrategias empresariales que fomentan estas prácticas.

7. Diseño de propuestas innovadoras integrando nutrición y gastronomía en productos turísticos

- Principios de diseño de productos turísticos con enfoque en salud y sostenibilidad.
- Metodologías para la innovación en oferta turística (design thinking, co-creación con comunidades locales).
- Criterios para la selección de ingredientes, proveedores y actividades complementarias.
- Ejemplos prácticos y elaboración de propuestas de valor.

8. Evaluación del impacto de las tendencias en competitividad y experiencia del turista

- Indicadores clave para medir el impacto en la industria turística.
- Herramientas para la elaboración de informes críticos y análisis de resultados.
- Relación entre tendencias nutricionales y satisfacción, fidelización y percepción del turista.
- Perspectivas futuras y adaptación a cambios globales.

Actividades

Actividad 1: Investigación y presentación sobre tendencias globales

Objetivo: Identificar y describir las principales tendencias globales en turismo saludable, sostenible y gastronómico.

Descripción:

- Los estudiantes se dividen en grupos y cada grupo selecciona una de las tres tendencias principales (saludable, sostenible, gastronómico).
- Cada grupo investiga fuentes académicas y datos actuales sobre su tendencia asignada.
- Preparan una presentación multimedia que incluya definiciones, ejemplos reales y estadísticas.
- Exponen ante el resto de la clase y realizan una sesión de preguntas y respuestas.

Organización: Grupos de 4-5 estudiantes

Producto esperado: Presentación multimedia y exposición oral

Duración estimada: 2 horas (1 hora de investigación y preparación, 1 hora de exposición)

Actividad 2: Análisis de casos prácticos de integración nutricional en la oferta turística

Objetivo: Analizar la influencia de las tendencias nutricionales en la oferta turística mediante el estudio de casos.

Descripción:

- Se entregan a los estudiantes varios casos de estudio que describen productos turísticos con enfoque nutricional.
- Individualmente, los estudiantes analizan cada caso, identificando qué tendencias se aplican y cómo influyen en la oferta turística.
- Discuten en clase las fortalezas y debilidades detectadas en cada caso.

Organización: Individual con discusión grupal

Producto esperado: Informe de análisis escrito y participación en discusión

Duración estimada: 2 horas

Actividad 3: Comparación y debate sobre modelos de turismo sostenible y saludable

Objetivo: Comparar diferentes modelos de turismo sostenible y saludable, evaluando sus beneficios y desafíos.

Descripción:

- Se asignan diferentes modelos o ejemplos de turismo sostenible y saludable a grupos pequeños.
- Cada grupo investiga sus modelos y prepara un resumen con beneficios, desafíos y contexto de aplicación.
- Se realiza un debate estructurado en clase donde cada grupo expone y defiende su modelo, seguido por preguntas del resto.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: Resumen escrito y participación en debate

Duración estimada: 2 horas

Actividad 4: Diseño de propuesta innovadora de producto turístico

Objetivo: Diseñar propuestas innovadoras que integren nutrición y gastronomía en productos turísticos con criterios de sostenibilidad y salud.

Descripción:

- Los estudiantes, en grupos, diseñan un producto turístico que contemple aspectos nutricionales y gastronómicos, aplicando criterios de sostenibilidad.
- Utilizan metodologías de innovación (como design thinking) para definir el concepto, público objetivo, oferta alimentaria y beneficios.
- Preparan una propuesta escrita y una presentación para defender su diseño ante la clase.

Organización: Grupos de 4-5 estudiantes

Producto esperado: Propuesta escrita y presentación oral

Duración estimada: 3 horas (incluye investigación, diseño y presentación)

Actividad 5: Elaboración de informe crítico sobre impacto de tendencias en la experiencia turística

Objetivo: Evaluar el impacto de las tendencias globales en la competitividad y experiencia del turista mediante la elaboración de informes críticos.

Descripción:

- Individualmente, los estudiantes investigan un destino turístico y cómo ha incorporado tendencias nutricionales y gastronómicas en su oferta.
- Elaboran un informe crítico que evalúe el impacto en la experiencia del turista y la competitividad del destino.
- El informe debe incluir análisis de indicadores, fuentes académicas y recomendaciones.

Organización: Individual

Producto esperado: Informe escrito crítico

Duración estimada: 3 horas

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre turismo saludable, sostenible y gastronómico.

Cómo se evalúa: Cuestionario escrito de selección múltiple y preguntas abiertas breves.

Instrumento sugerido: Test diagnóstico en línea o papel al inicio de la unidad.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Progreso en la comprensión y aplicación de conceptos mediante actividades prácticas.

Cómo se evalúa: Revisión de productos intermedios como presentaciones, análisis de casos y participación en debates.

Instrumento sugerido: Rúbricas específicas para presentaciones, informes parciales y observación de la participación en clase.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Dominio integral de los contenidos y habilidades de análisis, comparación, diseño y evaluación crítica.

Cómo se evalúa: Evaluación final con la entrega de la propuesta innovadora y el informe crítico, más una prueba escrita teórica.

Instrumento sugerido: Rúbricas para proyectos escritos y presentaciones, prueba escrita con preguntas de desarrollo y análisis.

Unidad 4: Nutrición y Gastronomía en la Planificación Turística

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar los principios nutricionales básicos y su aplicación en el diseño de menús turísticos, considerando las necesidades y preferencias del turista.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar propuestas de experiencias gastronómicas que integren principios nutricionales y promuevan la sostenibilidad en destinos turísticos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar la influencia de la gastronomía saludable en la satisfacción y comportamiento del turista mediante estudios de caso y análisis crítico.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de integrar criterios nutricionales en la planificación de productos turísticos innovadores que respondan a las tendencias actuales del mercado.

Contenidos Temáticos

1. Fundamentos de Nutrición Aplicados al Turismo Gastronómico

- **Principios básicos de nutrición:** Macronutrientes, micronutrientes, requerimientos energéticos y su importancia para la salud humana.
- **Necesidades nutricionales según perfiles turísticos:** Diferencias en requerimientos basados en edad, cultura, condiciones de salud y preferencias dietéticas.
- **Relación entre alimentación saludable y bienestar del turista:** Impacto de una dieta equilibrada en la experiencia turística y satisfacción general.
- **Normativas y recomendaciones nutricionales internacionales:** Guías alimentarias y su aplicación en el contexto turístico.

2. Diseño de Menús Turísticos con Enfoque Nutricional

- **Conceptos de diseño de menús turísticos:** Tipos de menús, estructura, balance nutricional y atractivo gastronómico.
- **Adaptación de menús a necesidades y preferencias del turista:** Consideración de dietas especiales (vegetariana, vegana, sin gluten, bajas en sodio, etc.).
- **Incorporación de ingredientes locales y sostenibles:** Estrategias para utilizar productos autóctonos que aporten valor nutricional y cultural.
- **Técnicas para comunicar información nutricional en menús turísticos:** Etiquetado, descripciones y uso de símbolos para facilitar la elección informada.

3. Experiencias Gastronómicas Nutricionalmente Integradas y Sostenibles

- **Concepto y diseño de experiencias gastronómicas:** Elementos que conforman una experiencia gastronómica memorable y saludable.
- **Integración de principios nutricionales en experiencias turísticas:** Planificación de eventos, talleres y degustaciones con enfoque en salud y nutrición.

- **Sostenibilidad en la gastronomía turística:** Prácticas responsables en la selección de ingredientes, reducción de desperdicios y promoción de cadenas de valor locales.
- **Casos de éxito y tendencias en experiencias gastronómicas saludables:** Análisis de ejemplos nacionales e internacionales.

4. Evaluación del Impacto de la Gastronomía Saludable en el Comportamiento Turístico

- **Relación entre gastronomía saludable y satisfacción del turista:** Factores que influyen en la percepción y comportamiento del consumidor.
- **Metodologías para evaluar experiencias gastronómicas:** Encuestas, entrevistas, análisis cualitativo y cuantitativo.
- **Estudios de caso sobre impacto y tendencias:** Evaluación crítica de destinos y productos turísticos que integran nutrición saludable.
- **Recomendaciones para mejorar la oferta gastronómica turística con base en resultados evaluativos:** Estrategias de mejora continua.

5. Planificación de Productos Turísticos Innovadores con Criterios Nutricionales

- **Identificación de tendencias en turismo gastronómico y nutricional:** Salud, bienestar, dietas personalizadas y tecnología aplicada.
- **Integración de criterios nutricionales en el diseño de productos turísticos:** Conceptualización, desarrollo y puesta en marcha.
- **Innovación y creatividad en productos turísticos saludables:** Ejemplos de experiencias, rutas gastronómicas y paquetes turísticos.
- **Evaluación de factibilidad y sostenibilidad de productos turísticos nutricionales:** Análisis de mercado, costos y aceptación.

Actividades

Actividad 1: Análisis y Diseño de Menús Turísticos Nutricionales

Objetivo: Analizar principios nutricionales y aplicarlos en el diseño de menús turísticos considerando necesidades y preferencias del turista.

Descripción:

- Se proporcionará información sobre diferentes perfiles turísticos y sus necesidades nutricionales.
- Los estudiantes en grupos diseñarán un menú turístico equilibrado y adaptado a un perfil específico.
- Deberán incluir descripción nutricional, ingredientes locales y opciones para dietas especiales.
- Presentarán su menú explicando las decisiones tomadas y cómo responde a las necesidades del turista.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes.

Producto esperado: Menú turístico diseñado con ficha nutricional y presentación oral.

Duración estimada: 2 sesiones de 90 minutos cada una.

Actividad 2: Diseño de una Experiencia Gastronómica Sostenible

Objetivo: Diseñar propuestas de experiencias gastronómicas que integren principios nutricionales y promuevan la sostenibilidad en destinos turísticos.

Descripción:

- Los estudiantes investigarán ingredientes locales y prácticas sostenibles del destino asignado.
- Crearán una propuesta de experiencia gastronómica que incluya menú, actividades complementarias y estrategias para minimizar impacto ambiental.
- Elaborarán un plan de comunicación para destacar los beneficios nutricionales y sostenibles.
- Presentarán su propuesta a modo de pitch ante el grupo.

Organización: Grupos de 4 estudiantes.

Producto esperado: Documento de propuesta y presentación.

Duración estimada: 3 sesiones de 90 minutos.

Actividad 3: Estudio de Caso y Análisis Crítico sobre Gastronomía Saludable y Comportamiento Turístico

Objetivo: Evaluar la influencia de la gastronomía saludable en la satisfacción y comportamiento del turista mediante estudios de caso y análisis crítico.

Descripción:

- Se proporcionará un estudio de caso real sobre un destino turístico que ha implementado gastronomía saludable.
- Los estudiantes analizarán los datos, identificarán factores clave y evaluarán el impacto en la satisfacción y conducta del turista.
- Prepararán un informe escrito con recomendaciones basadas en el análisis.
- Compartirán conclusiones en una sesión de debate moderado.

Organización: Individual.

Producto esperado: Informe escrito y participación en debate.

Duración estimada: 2 sesiones de 90 minutos.

Actividad 4: Planificación de un Producto Turístico Innovador con Criterios Nutricionales

Objetivo: Integrar criterios nutricionales en la planificación de productos turísticos innovadores que respondan a las tendencias actuales del mercado.

Descripción:

- Los estudiantes investigarán tendencias actuales en turismo y nutrición.
- En grupos diseñarán un producto turístico innovador que incluya aspectos nutricionales, sostenibilidad y viabilidad comercial.

- Desarrollarán un plan de marketing básico y un análisis de factibilidad.
- Presentarán su producto mediante un informe y exposición.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes.

Producto esperado: Plan de producto turístico, informe y presentación.

Duración estimada: 3 sesiones de 90 minutos.

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre principios básicos de nutrición, diseño de menús y gastronomía en turismo.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve de opción múltiple y preguntas abiertas al inicio de la unidad.

Instrumento sugerido: Test en línea o papel con 15-20 preguntas.

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Progreso en diseño de menús, propuestas de experiencias, análisis crítico y planificación de productos turísticos.

Cómo se evalúa: Revisión continua de productos parciales, retroalimentación en presentaciones, participación en debates y actividades.

Instrumento sugerido: Rúbricas de evaluación para cada actividad, listas de cotejo y observación directa.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Competencia global para analizar principios nutricionales, diseñar menús y experiencias, evaluar impactos y planificar productos innovadores.

Cómo se evalúa: Entrega final de un portafolio que incluya menús, propuestas, análisis de caso y plan de producto turístico, más una presentación oral grupal o individual.

Instrumento sugerido: Rúbrica integral que valore claridad, fundamentación teórica, creatividad, aplicabilidad y calidad de presentación.

Unidad 5: Gestión de Servicios Turísticos con Enfoque Nutricional

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de planificar servicios turísticos que incorporen principios de alimentación saludable, utilizando herramientas de gestión adecuadas para el sector.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de organizar recursos y procesos en servicios turísticos con enfoque nutricional, garantizando la calidad y satisfacción del turista.

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar estrategias de promoción para servicios turísticos que fomenten hábitos alimentarios saludables, evaluando su impacto en la experiencia del visitante.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar protocolos de gestión que integren aspectos nutricionales en la oferta turística, asegurando la sostenibilidad y competitividad del servicio.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la Gestión de Servicios Turísticos con Enfoque Nutricional

- Concepto y relevancia de la gestión turística orientada a la alimentación saludable.
- Relación entre nutrición, turismo y bienestar del visitante.
- Panorama actual y tendencias en servicios turísticos con enfoque nutricional.

2. Planificación de Servicios Turísticos con Principios de Alimentación Saludable

- Fundamentos de la alimentación saludable aplicados al turismo.
- Herramientas y metodologías para la planificación de servicios turísticos nutricionales: análisis FODA, matriz de stakeholders, planificación estratégica.
- Diseño de experiencias turísticas integrando menús saludables y actividades educativas.

3. Organización de Recursos y Procesos en Servicios Turísticos Nutricionales

- Gestión de recursos humanos capacitados en nutrición y atención turística.
- Administración de insumos y proveedores de alimentos saludables.
- Procesos operativos para la calidad y seguridad alimentaria en servicios turísticos.
- Implementación de estándares y normativas relacionadas con la alimentación en contextos turísticos.

4. Estrategias de Promoción para Servicios Turísticos que Fomenten Hábitos Alimentarios Saludables

- Identificación del público objetivo y segmentación basada en intereses nutricionales.
- Diseño de campañas de marketing y comunicación para la promoción de la alimentación saludable en turismo.
- Uso de medios digitales, redes sociales y colaboraciones con influencers en nutrición y turismo.
- Evaluación del impacto de las estrategias promocionales en la experiencia y satisfacción del turista.

5. Diseño de Protocolos de Gestión Integrando Aspectos Nutricionales

- Elaboración de protocolos para la incorporación de prácticas nutricionales en la operación turística.
- Gestión sostenible de servicios turísticos con enfoque en alimentación saludable.
- Indicadores de desempeño para la competitividad y sostenibilidad del servicio.
- Casos prácticos y normativas internacionales aplicables.

Actividades

1. Análisis y Planificación de un Servicio Turístico Nutricional

Objetivo: Planificar servicios turísticos que incorporen principios de alimentación saludable.

Descripción:

- Formar grupos pequeños y asignar un tipo de servicio turístico (hotel, restaurante, tour culinario).
- Realizar un análisis FODA centrado en la oferta nutricional del servicio.
- Diseñar una propuesta inicial de planificación que incluya menús saludables y actividades complementarias.
- Presentar la propuesta para retroalimentación.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: Documento de planificación con análisis FODA y propuesta de menú y actividades.

Duración estimada: 2 horas

2. Simulación de Organización de Recursos y Procesos

Objetivo: Organizar recursos y procesos en servicios turísticos con enfoque nutricional.

Descripción:

- Asignar roles dentro de un servicio turístico simulado (gerente, chef, encargado de compras, guía turístico).
- Planificar la adquisición y gestión de insumos saludables, asignación de personal y control de calidad.
- Resolver un caso práctico con un problema operativo relacionado con la calidad del servicio nutricional.

Organización: Grupos de 4 estudiantes

Producto esperado: Plan operativo y propuesta de solución al caso planteado.

Duración estimada: 2 horas

3. Diseño y Presentación de una Campaña Promocional

Objetivo: Aplicar estrategias de promoción para fomentar hábitos alimentarios saludables en turismo.

Descripción:

- Individualmente o en parejas, diseñar una campaña de marketing para un servicio turístico con enfoque nutricional.
- Incluir objetivos, público objetivo, canales de comunicación y mensajes clave.
- Presentar la campaña al grupo y justificar las elecciones realizadas.

Organización: Individual o parejas

Producto esperado: Plan de campaña promocional con elementos creativos y estratégicos.

Duración estimada: 1.5 horas

4. Elaboración de un Protocolo de Gestión Nutricional para un Servicio Turístico

Objetivo: Diseñar protocolos de gestión que integren aspectos nutricionales, asegurando sostenibilidad y competitividad.

Descripción:

- En grupos, seleccionar un tipo de servicio turístico y elaborar un protocolo que contemple la gestión de alimentación saludable, seguridad alimentaria y sostenibilidad.
- Incluir indicadores de desempeño y mecanismos de evaluación.
- Presentar el protocolo para discusión y retroalimentación.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: Documento con el protocolo estructurado y presentado.

Duración estimada: 2 horas

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre gestión turística y principios básicos de alimentación saludable.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve en línea o papel con preguntas de opción múltiple y verdadero/falso.

Instrumento sugerido: Test diagnóstico de 15 preguntas al inicio de la unidad.

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Progreso en la aplicación de herramientas de planificación, organización y promoción; participación en actividades prácticas.

Cómo se evalúa: Observación directa, revisión de productos parciales, retroalimentación continua en actividades grupales e individuales.

Instrumento sugerido: Rúbricas para las actividades prácticas, listas de cotejo para participación y autoevaluación.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para diseñar y presentar un plan integral que incluya planificación, organización, promoción y protocolos de gestión con enfoque nutricional.

Cómo se evalúa: Proyecto final grupal o individual que integre todos los aspectos estudiados en la unidad.

Instrumento sugerido: Rúbrica detallada que valore contenido, coherencia, aplicabilidad, innovación y presentación.

Unidad 6: Marketing y Promoción de Productos Turísticos Nutricionales

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar estrategias de marketing aplicadas a productos turísticos nutricionales, identificando elementos clave para su posicionamiento efectivo en el mercado.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar campañas de promoción que integren aspectos de nutrición y bienestar, utilizando herramientas digitales y tradicionales para atraer a turistas interesados en un estilo de vida saludable.

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar el impacto de diferentes mensajes promocionales sobre la percepción del turista respecto a productos turísticos nutricionales, aplicando criterios de efectividad y sostenibilidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de elaborar propuestas de valor que comuniquen de manera clara y persuasiva los beneficios nutricionales de productos turísticos, alineándolos con las tendencias actuales del mercado y las necesidades del consumidor.

Contenidos Temáticos

1. Introducción al Marketing en Productos Turísticos Nutricionales

- Concepto y características del marketing en turismo nutricional: definición, importancia y contexto actual.
- Segmentación de mercado y público objetivo: identificación de turistas interesados en nutrición y bienestar.
- Elementos clave para el posicionamiento de productos turísticos nutricionales: diferenciación, propuesta de valor y branding.

2. Estrategias de Marketing para Productos Turísticos Nutricionales

- Estrategias tradicionales y digitales: ventajas, limitaciones y complementariedad.
- Marketing de contenidos: creación de mensajes basados en nutrición y bienestar para educar y atraer turistas.
- Marketing experiencial: diseño de experiencias turísticas que integren aspectos nutricionales y sensoriales.
- Alianzas estratégicas y co-branding con actores del sector salud y turismo.

3. Diseño de Campañas de Promoción Integradas

- Planificación de campañas: objetivos, públicos, canales y presupuesto.
- Herramientas digitales para promoción: redes sociales, email marketing, SEO y SEM aplicados a productos nutricionales turísticos.
- Herramientas tradicionales: publicidad impresa, ferias, eventos y relaciones públicas.
- Integración de mensajes de nutrición y bienestar en la comunicación promocional.

4. Evaluación del Impacto de Mensajes Promocionales

- Métricas e indicadores para evaluar efectividad: alcance, engagement, conversión y satisfacción.
- Percepción del turista y su relación con la sostenibilidad y autenticidad de los mensajes.
- Análisis de casos prácticos y uso de herramientas para monitoreo y retroalimentación.

5. Elaboración de Propuestas de Valor para Productos Turísticos Nutricionales

- Identificación de beneficios nutricionales relevantes y tendencias de mercado.
- Construcción de mensajes claros, persuasivos y alineados con las necesidades del consumidor.
- Uso de storytelling para comunicar el valor nutricional y turístico de manera atractiva.
- Presentación y defensa de propuestas de valor ante diferentes públicos.

Actividades

1. Análisis de Estrategias de Marketing en Productos Turísticos Nutricionales

Objetivo: Analizar estrategias de marketing aplicadas a productos turísticos nutricionales, identificando elementos clave para su posicionamiento.

Descripción:

- Se asigna a cada grupo un caso real de productos turísticos nutricionales para analizar su estrategia de marketing.
- Los estudiantes identifican el público objetivo, los canales utilizados, la propuesta de valor y elementos diferenciadores.
- Discuten fortalezas y debilidades de la estrategia y proponen mejoras.
- Presentan sus conclusiones ante la clase para discusión colectiva.

Organización: Grupos de 4-5 estudiantes

Producto esperado: Informe escrito y presentación oral con análisis y propuestas.

Duración estimada: 2 horas

2. Diseño de Campaña Promocional Integrada

Objetivo: Diseñar campañas de promoción que integren aspectos de nutrición y bienestar, utilizando herramientas digitales y tradicionales.

Descripción:

- Los estudiantes seleccionan un producto turístico nutricional ficticio o real.
- Elaboran un plan de campaña que incluya objetivos, público, mensajes clave, canales digitales y tradicionales, y presupuesto estimado.
- Desarrollan ejemplos concretos de mensajes para redes sociales, anuncios impresos y estrategias de promoción en eventos.
- Comparten su plan con el grupo y reciben retroalimentación.

Organización: Parejas o grupos pequeños (2-3 estudiantes)

Producto esperado: Plan de campaña promocional y muestras de materiales promocionales.

Duración estimada: 3 horas

3. Evaluación Comparativa de Mensajes Promocionales

Objetivo: Evaluar el impacto de diferentes mensajes promocionales sobre la percepción del turista aplicando criterios de efectividad y sostenibilidad.

Descripción:

- Se presentan a los estudiantes varios ejemplos de mensajes promocionales reales o simulados.
- Utilizan criterios previamente explicados para evaluar cada mensaje en términos de claridad, persuasión, autenticidad y alineación con la sostenibilidad.

- Realizan una encuesta simulada para medir la percepción del turista ante cada mensaje.
- Discuten resultados y recomiendan ajustes para mejorar el impacto.

Organización: Individual o parejas

Producto esperado: Reporte de evaluación y recomendaciones.

Duración estimada: 1.5 horas

4. Elaboración y Presentación de Propuesta de Valor

Objetivo: Elaborar propuestas de valor que comuniquen beneficios nutricionales claros y persuasivos, alineados con tendencias y necesidades del consumidor.

Descripción:

- Los estudiantes investigan tendencias actuales en nutrición y turismo.
- Elaboran una propuesta de valor para un producto turístico nutricional, incluyendo mensaje clave, beneficios destacados y elementos diferenciadores.
- Preparan una presentación con storytelling que comunique la propuesta de valor de manera atractiva.
- Realizan la presentación ante el grupo para recibir retroalimentación y sugerencias.

Organización: Individual

Producto esperado: Documento de propuesta de valor y presentación oral.

Duración estimada: 2 horas

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre marketing turístico, nutrición aplicada al turismo y percepción inicial de productos turísticos nutricionales.

Cómo se evalúa: Cuestionario diagnóstico con preguntas de opción múltiple y cortas para identificar nivel de comprensión y experiencias previas.

Instrumento sugerido: Cuestionario online o en papel con 15 preguntas.

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Progreso en la comprensión y aplicación de estrategias de marketing, diseño de campañas, evaluación crítica de mensajes y elaboración de propuestas de valor.

Cómo se evalúa: Observación continua, revisión de productos parciales en actividades, retroalimentación entre pares y autoevaluación.

Instrumento sugerido: Rúbricas para análisis de casos, planes de campaña, reportes de evaluación y propuestas de valor; listas de cotejo para participación y entrega de actividades.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para analizar estrategias, diseñar campañas integradas, evaluar mensajes promocionales y elaborar propuestas claras y persuasivas de valor nutricional en turismo.

Cómo se evalúa: Examen final teórico-práctico y presentación final de propuesta de valor con defensa ante el grupo.

Instrumento sugerido: Examen escrito con preguntas de desarrollo y análisis de casos; rúbrica de evaluación para la presentación oral y documento entregado.

Unidad 7: Turismo Sostenible y Alimentación Responsable

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar las prácticas sostenibles en la alimentación turística y su impacto en el medio ambiente y comunidades locales mediante el estudio de casos actuales.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar estrategias de alimentación responsable que promuevan la conservación de recursos naturales en destinos turísticos, aplicando criterios de sostenibilidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar propuestas de menús turísticos que integren principios de nutrición y sostenibilidad, considerando ingredientes locales y de temporada.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de explicar la relación entre turismo sostenible, alimentación responsable y el bienestar de las comunidades anfitrionas, utilizando evidencias de investigaciones recientes.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de elaborar planes de gestión para la promoción de prácticas alimentarias sostenibles en la industria turística, alineados con políticas ambientales y sociales vigentes.

Contenidos Temáticos

1. Introducción al turismo sostenible y alimentación responsable

- Concepto de turismo sostenible: definición, principios y objetivos.
- Alimentación responsable en el contexto turístico: qué implica y por qué es importante.
- Relación entre turismo sostenible y alimentación responsable: sinergias y desafíos.

2. Prácticas sostenibles en la alimentación turística y su impacto

- Prácticas sostenibles: compra local, uso de ingredientes de temporada, reducción de desperdicios.
- Impacto ambiental: huella ecológica de la cadena alimentaria en el turismo.
- Impacto social y económico: beneficios para comunidades locales y preservación cultural.
- Estudio de casos actuales: análisis de experiencias exitosas y lecciones aprendidas.

3. Estrategias de alimentación responsable para la conservación de recursos naturales

- Criterios de sostenibilidad aplicados a la alimentación turística: ecológicos, sociales y económicos.
- Evaluación y selección de proveedores locales y sostenibles.
- Prácticas para la conservación del agua, suelo y biodiversidad en la cadena alimentaria.

- Políticas y certificaciones relacionadas con la alimentación sostenible en turismo.

4. Diseño de menús turísticos sostenibles y nutritivos

- Principios básicos de nutrición aplicados al diseño de menús turísticos.
- Integración de ingredientes locales y de temporada en menús turísticos.
- Equilibrio entre valor nutricional, sostenibilidad ambiental y aceptación cultural.
- Herramientas para la elaboración de menús sostenibles: planificación, costos y presentación.

5. Turismo sostenible, alimentación responsable y bienestar comunitario

- Relación entre prácticas alimentarias responsables y bienestar socioeconómico de las comunidades anfitrionas.
- Evidencias de investigaciones recientes sobre impactos sociales y ambientales.
- Participación comunitaria y empoderamiento a través de la alimentación turística.
- Retos y oportunidades para la integración sostenible en destinos turísticos.

6. Planes de gestión para promoción de prácticas alimentarias sostenibles en la industria turística

- Elementos clave de un plan de gestión para alimentación sostenible: diagnóstico, objetivos, acciones y evaluación.
- Alineación con políticas ambientales y sociales vigentes a nivel local, nacional e internacional.
- Metodologías para la implementación y monitoreo de planes de gestión.
- Casos prácticos: elaboración y presentación de planes de gestión para destinos o empresas turísticas.

Actividades

Estudio de casos: Análisis de prácticas sostenibles en alimentación turística

Objetivo: Analizar las prácticas sostenibles en la alimentación turística y su impacto en el medio ambiente y comunidades locales mediante el estudio de casos actuales.

Descripción:

- Se asigna a cada grupo un caso real de un destino o empresa turística con prácticas sostenibles en alimentación.
- Los estudiantes investigan y recopilan información sobre las prácticas aplicadas, impacto ambiental y social.
- Discuten fortalezas, debilidades y lecciones aprendidas del caso.
- Preparan una presentación grupal para compartir sus hallazgos con la clase.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes.

Producto esperado: Informe analítico y presentación oral.

Duración estimada: 2 sesiones de clase (3 horas en total).

Evaluación de estrategias de alimentación responsable en destinos turísticos

Objetivo: Evaluar estrategias de alimentación responsable que promuevan la conservación de recursos naturales en destinos turísticos, aplicando criterios de sostenibilidad.

Descripción:

- Individualmente, los estudiantes seleccionan un destino turístico y recopilan información sobre sus estrategias alimentarias.
- Aplican criterios de sostenibilidad para evaluar las estrategias identificadas.
- Elaboran un reporte crítico con recomendaciones para mejorar la sostenibilidad en alimentación turística del destino.

Organización: Individual.

Producto esperado: Reporte escrito con evaluación y propuestas.

Duración estimada: 1 semana.

Diseño de menú turístico sostenible y nutritivo

Objetivo: Diseñar propuestas de menús turísticos que integren principios de nutrición y sostenibilidad, considerando ingredientes locales y de temporada.

Descripción:

- En grupos, los estudiantes investigan ingredientes locales y de temporada de una región seleccionada.
- Aplican principios nutricionales para diseñar un menú turístico equilibrado y sostenible.
- Preparan una justificación escrita que explique la elección de ingredientes y beneficios sostenibles y nutricionales.
- Presentan el menú y la propuesta ante la clase para recibir retroalimentación.

Organización: Grupos de 3 estudiantes.

Producto esperado: Menú turístico diseñado y justificación escrita.

Duración estimada: 2 semanas.

Elaboración de un plan de gestión para promoción de prácticas alimentarias sostenibles

Objetivo: Elaborar planes de gestión para la promoción de prácticas alimentarias sostenibles en la industria turística, alineados con políticas ambientales y sociales vigentes.

Descripción:

- En grupos, los estudiantes seleccionan un destino o empresa turística para desarrollar un plan de gestión.
- Realizan un diagnóstico sobre la situación actual de la alimentación turística.
- Definen objetivos claros, estrategias, recursos necesarios y métodos de seguimiento y evaluación.
- Incluyen análisis de políticas ambientales y sociales relevantes.
- Presentan el plan de gestión en formato escrito y exposición oral.

Organización: Grupos de 4-5 estudiantes.

Producto esperado: Plan de gestión completo y presentación.

Duración estimada: 3 semanas.

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre turismo sostenible, alimentación responsable y conceptos básicos relacionados.

Cómo se evalúa: Cuestionario diagnóstico de selección múltiple y preguntas abiertas.

Instrumento sugerido: Test en línea o impreso aplicado al inicio de la unidad.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Participación en actividades de análisis de casos, discusiones grupales, avances en diseño de menús y planes de gestión.

Cómo se evalúa: Retroalimentación continua, rúbricas para presentaciones y productos escritos parciales.

Instrumento sugerido: Rúbricas de evaluación formativa para trabajos en grupo e individuales, observación directa y autoevaluación.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Comprensión integral y aplicación de los objetivos de la unidad mediante productos finales.

Cómo se evalúa: Calificación de los informes escritos, menús diseñados y planes de gestión presentados.

Instrumento sugerido: Rúbricas detalladas que valoren análisis crítico, uso de evidencias, aplicación de criterios de sostenibilidad, creatividad y claridad en la comunicación.

Unidad 8: Proyecto Integrador: Diseño de un Producto Turístico Nutricional

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar un producto turístico nutricional innovador que integre conceptos fundamentales de nutrición aplicados al ámbito turístico, considerando criterios de viabilidad y sostenibilidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar tendencias actuales en nutrición y comportamiento del turista para justificar la propuesta del producto turístico nutricional desarrollado.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de elaborar un plan estratégico de gestión y promoción para el producto turístico nutricional, asegurando su alineación con prácticas de turismo saludable y sostenible.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar el impacto potencial del producto turístico nutricional en la experiencia del turista y en la competitividad del sector, utilizando indicadores específicos.

Contenidos Temáticos

1. Introducción al Proyecto Integrador

- Contextualización del proyecto: importancia de la integración entre nutrición y turismo.

- Objetivos y alcance del proyecto integrador.
- Metodología para el desarrollo del proyecto: fases y entregables.

2. Diseño de un Producto Turístico Nutricional Innovador

- Conceptos fundamentales de nutrición aplicados al turismo: alimentación saludable, dietas especiales, nutrición funcional.
- Identificación de necesidades y oportunidades en el mercado turístico nutricional.
- Criterios de innovación: creatividad, diferenciación y valor agregado.
- Factores de viabilidad técnica y económica: costos, recursos, infraestructura y personal.
- Principios de sostenibilidad y responsabilidad social en el diseño del producto.

3. Análisis de Tendencias en Nutrición y Comportamiento del Turista

- Tendencias actuales en nutrición: alimentación consciente, superalimentos, dietas personalizadas.
- Comportamiento y preferencias del turista contemporáneo en materia de alimentación y salud.
- Estudio de casos y ejemplos de productos turísticos nutricionales exitosos.
- Justificación de la propuesta basada en el análisis de tendencias y demandas del mercado.

4. Plan Estratégico de Gestión y Promoción del Producto Turístico Nutricional

- Diseño del plan de gestión: objetivos, recursos, cronograma y equipo de trabajo.
- Estrategias de marketing y promoción: segmentación, posicionamiento y canales de comunicación.
- Integración de prácticas de turismo saludable y sostenible en la gestión del producto.
- Alianzas estratégicas y redes colaborativas para potenciar el producto.

5. Evaluación del Impacto del Producto Turístico Nutricional

- Indicadores para medir la experiencia del turista: satisfacción, percepción de valor y fidelización.
- Indicadores de competitividad: participación en el mercado, diferenciación y rentabilidad.
- Herramientas y métodos para la recolección y análisis de datos.
- Interpretación de resultados y retroalimentación para mejora continua.

Actividades

Actividad 1: Lluvia de Ideas para la Propuesta del Producto Turístico Nutricional

Objetivo: Contribuir al diseño de un producto turístico nutricional innovador que integre conceptos fundamentales de nutrición aplicados al ámbito turístico.

Descripción:

- Formar grupos de 4-5 estudiantes.
- Identificar necesidades actuales en turismo relacionadas con la nutrición.

- Generar al menos 5 ideas innovadoras para productos turísticos nutricionales.
- Seleccionar la idea más viable e innovadora para desarrollar en el proyecto.

Organización: Grupos

Producto esperado: Documento con la idea seleccionada y justificación breve.

Duración estimada: 2 horas

Actividad 2: Investigación y Análisis de Tendencias

Objetivo: Analizar tendencias actuales en nutrición y comportamiento del turista para justificar la propuesta del producto.

Descripción:

- Cada grupo investiga fuentes académicas, informes de mercado y casos de éxito.
- Analizan cómo las tendencias pueden influir en la propuesta de su producto.
- Elaboran un informe que resuma las tendencias relevantes y su aplicación.

Organización: Grupos

Producto esperado: Informe de análisis de tendencias con referencias bibliográficas.

Duración estimada: 3 horas

Actividad 3: Elaboración del Plan Estratégico de Gestión y Promoción

Objetivo: Elaborar un plan estratégico de gestión y promoción alineado con prácticas de turismo saludable y sostenible.

Descripción:

- Definir objetivos claros y medibles para la gestión del producto.
- Diseñar estrategias de marketing y promoción específicas para el mercado objetivo.
- Incluir aspectos de sostenibilidad y turismo saludable en el plan.
- Preparar una presentación para compartir el plan con el grupo y docente.

Organización: Grupos

Producto esperado: Documento del plan estratégico y presentación oral.

Duración estimada: 4 horas

Actividad 4: Evaluación y Retroalimentación del Producto Propuesto

Objetivo: Evaluar el impacto potencial del producto turístico nutricional utilizando indicadores específicos.

Descripción:

- Diseñar indicadores para medir la experiencia del turista y la competitividad del producto.
- Simular la aplicación de estos indicadores mediante cuestionarios o entrevistas ficticias.
- Analizar los resultados y proponer mejoras para el producto.

- Redactar un informe final con conclusiones y recomendaciones.

Organización: Grupos

Producto esperado: Informe de evaluación con indicadores y propuestas de mejora.

Duración estimada: 3 horas

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre nutrición aplicada al turismo y comprensión de conceptos básicos de gestión turística.

Cómo se evalúa: Cuestionario en línea con preguntas de opción múltiple y respuesta corta sobre temas centrales de la unidad.

Instrumento sugerido: Plataforma LMS o herramienta de evaluación digital (Google Forms, Moodle).

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Proceso de diseño y justificación de la propuesta, análisis de tendencias, desarrollo del plan estratégico y aplicación de indicadores.

Cómo se evalúa: Revisión continua y retroalimentación de las actividades grupales (informes, presentaciones y planes).

Instrumento sugerido: Rúbrica detallada para cada actividad que contemple criterios de innovación, análisis crítico, coherencia y aplicabilidad.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Producto final integrador que incluya diseño del producto, análisis de tendencias, plan estratégico y evaluación del impacto.

Cómo se evalúa: Presentación final y entrega escrita del proyecto integrador con base en rúbrica que evalúe:

- Innovación y fundamentación nutricional.
- Justificación basada en tendencias y comportamiento turístico.
- Calidad y viabilidad del plan estratégico.
- Precisión y utilidad de la evaluación de impacto.

Instrumento sugerido: Rúbrica sumativa completa y entrevista oral para profundizar en aspectos del proyecto.