

JOSÉ LUIS SÁNCHEZ OLLERO
FRANCISCO SÁNCHEZ DEL CUBO
(Coordinadores)

CASOS PRÁCTICOS DE INNOVACIÓN DOCENTE EN ECONOMÍA Y TURISMO



Dykinson, S.L.

**CASOS PRÁCTICOS DE
INNOVACIÓN DOCENTE EN
ECONOMÍA Y TURISMO**

Coordinan:

JOSÉ LUIS SÁNCHEZ OLLERO

Catedrático de Universidad en Economía Aplicada, Universidad de Málaga

FRANCISCO SÁNCHEZ DEL CUBO

Profesor Doctor de Economía Aplicada, Universidad de Málaga

CASOS PRÁCTICOS DE INNOVACIÓN DOCENTE EN ECONOMÍA Y TURISMO

AUTORES:

CARLOS G. BENAVIDES CHICÓN

EVA ISABEL GONZÁLEZ GUERRERO

MOHAMMED EL BATTAHI

YOUSOUF JEBARI

NARD BENNAS

FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ

JESÚS HEREDIA-CARROZA

JESÚS MANUEL DE SANCHA-NAVARRO

JAVIER SÁNCHEZ-RIVAS GARCÍA

JAVIER MATAMOROS-BECERRA

VANESSA MIGUEL-BARRADO

FRANCISCO SÁNCHEZ-CUBO

JOSÉ LUIS SÁNCHEZ-OLLERO

MARÍA ZABALLOS ZURILLA

ANTONIA MARÍA GUERRERO BARRIONUEVO

CARLOS DE LAS HERAS-PEDROSA

Dykinson, S. L.

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 917021970/932720407.

Este libro ha sido sometido a evaluación por parte de nuestro Consejo Editorial
Para mayor información, véase www.dykinson.com/quienes_somos

© Copyright by
Los autores
Madrid

Editorial DYKINSON, S.L. Meléndez Valdés, 61 - 28015 Madrid
Teléfono (+34) 91 544 28 46 - (+34) 91 544 28 69
e-mail: info@dykinson.com
<http://www.dykinson.es>
<http://www.dykinson.com>

ISBN: 979-13-7006-634-5
Depósito Legal: M-21715-2025
DOI: <https://doi.org/10.14679/4378>
ISBN electrónico: 979-13-7047-009-8

Maquetación:
german.balaguer@gmail.com

ÍNDICE

PRÓLOGO	9
EXPERIENCIAS DOCENTES EN LA ENSEÑANZA DE LA ECONOMÍA DEL TURISMO: HACIA UN APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO	13
CARLOS G. BENAVIDES CHICÓN / EVA ISABEL GONZÁLEZ GUERRERO	
LOS ECOSISTEMAS ACUÁTICOS COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE EXPERIMENTAL EN TURISMO: UN ENFOQUE DE TRABAJO DE CAMPO EN EL NOROESTE DE MARRUECOS	29
MOHAMMED EL BATAHI / YOUSOUF JEBARI / NARD BENNAS	
INNOVACIÓN DOCENTE EN PERIODISMO GASTRONÓMICO: PROPUESTA PARA MEJORAR LA CONSTRUCCIÓN MEDIÁTICA DEL PERSONAL DE SALA.....	41
FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ	
UN EJEMPLO PARA EL AULA DE CÓMO HACER UN PLAN DE SOSTENIBILIDAD TURÍSTICO EN DESTINOS: EL CASO DE ÉXITO DE OSUNA (SEVILLA).....	51
JESÚS HEREDIA-CARROZA / JESÚS MANUEL DE SANCHA-NAVARRO / JAVIER SÁNCHEZ-RIVAS GARCÍA	
¿SON ÚTILES LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN CONTINUA EN CIENCIAS SOCIALES? UN ESTUDIO COMPARATIVO	69
JAVIER MATAMOROS-BECERRA / VANESSA MIGUEL-BARRADO	
USO TUTORIZADO DE HERRAMIENTAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA TRABAJOS DE FINAL DE GRADO Y MÁSTER EN GASTRONOMÍA Y TURISMO	81
FRANCISCO SÁNCHEZ-CUBO / JOSÉ LUIS SÁNCHEZ-OLLERO	
DERECHO Y GAMIFICACIÓN DENTRO Y FUERA DEL AULA	93
MARÍA ZABALLOS ZURILLA	
COMUNICACIÓN EN DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES: ANÁLISIS DE CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN TURÍSTICA.....	103
ANTONIA MARÍA GUERRERO BARRIONUEVO / JOSÉ LUIS SÁNCHEZ-OLLERO / CARLOS DE LAS HERAS-PEDROSA	

PRÓLOGO

Resulta bien conocido el carácter multidimensional de la industria turística, y cómo esto se traslada de forma directa a los estudios relacionados con ella. En consecuencia, los planes de estudio son marcadamente multidisciplinares, conteniendo asignaturas de muy diversa índole y un cierto grado de heterogeneidad dentro del territorio nacional. Esto es el resultado, en parte y en el caso de los ciclos formativos no universitarios, de la delegación de competencias en educación en las Comunidades Autónomas por parte del Gobierno central. En el caso concreto de los estudios universitarios de grado y posgrado, dichas diferencias entre los contenidos programados viene dada por la concepción que, en cada centro, el Grado en Turismo tiene entre sus gestores. Mas aún con la incorporación de estudios relacionados, como el Grado en Ciencias Gastronómicas (o similares), y las dobles titulaciones existentes en conjunción con dichos grados universitarios. Por supuesto, estas diferencias entre programaciones académicas son fruto de una planificación pensada en la mejor forma de adaptar una industria tan multidimensional a unos estudios reglados, pero que ha carecido sistemáticamente de una coordinación efectiva a nivel estatal.

En este contexto, concretamente en el ámbito universitario, resulta fundamental que los docentes hagan un esfuerzo significativo por adaptar la docencia de sus asignaturas a perfiles muy diversos de estudiantes que escogen el Grado en Turismo por, entre otras motivaciones, sus numerosas salidas laborales en España. Dicho esfuerzo de adaptación de las materias facilita que los estudiantes puedan aprovechar al máximo las oportunidades de aprendizaje disponibles y prepararse de forma óptima para el mercado laboral.

Así, este libro versa sobre la aplicación de algunas de las múltiples herramientas que los profesores universitarios pueden emplear para conseguir facilitar los contenidos de sus asignaturas a los estudiantes del Grado en Turismo, Grado en Ciencias Gastronómicas y similares. El objetivo, tal y como destacan BENAVIDES-CHICÓN y GONZÁLEZ-GUERRERO, es lograr un aprendizaje significativo del estudiantado gracias a una planificación óptima del proceso enseñanza-aprendizaje. Esto puede lograrse mediante diversas metodologías que, en conjunto, suponen un enfoque holístico a los contenidos de la asignatura. Entre algunas de las propuestas que exponen se encuentran la utilización de datos reales en el aula, el aprendizaje basado en problemas (ABP) y los trabajos monográficos, permitiendo enlazar todas ellas en el flujo de trabajo de la asignatura.

De forma similar, EL BATTABI, JEBARI y BENAS proponen realizar dicho proceso global de tratamiento de datos y análisis pero partiendo desde el momento de su extracción. Con base en el ecoturismo en los ecosistemas acuáticos del noroeste de Marruecos, los autores proponen un enfoque a través del aprendizaje experimental, haciendo especial énfasis en el enfoque cuantitativo. En la misma línea, aunque de forma cualitativa, HEREDIA-CARROZA, DE SANCHA-NAVARRO y SÁNCHEZ-RIVAS GARCÍA ilustran el desarrollo de un proyecto acerca de la sostenibilidad turística de la ciudad de Osuna (Sevilla) mediante la creación en el aula, paso a paso, de un plan de sostenibilidad turística aplicado a un caso real.

Estos enfoques prácticos resultan muy ilustrativos para los estudiantes y les permiten trabajar con diferentes fuentes de información, potenciando el carácter multidisciplinar de los estudios. Véase el caso de análisis en el aula de campañas de promoción turística en Destinos Turísticos Inteligentes planteado por GUERRERO-BARRIONUEVO, destacando la importancia de rúbricas sintéticas pero efectivas. Este enfoque desde el campo de la comunicación se encuentra también abordado en este libro por SÁNCHEZ GÓMEZ, quien sostiene la necesidad de incorporar contenidos específicos de comunicación en los Grados en Ciencias Gastronómicas como vía de mejorar la imagen del personal de sala en la sociedad y permitir la profesionalización (nuevamente) del sector.

Por su parte, ZABALLOS ZURILLA aborda la necesidad de utilizar herramientas interactivas en el aula, especialmente en asignaturas de marcado carácter teórico como es el Derecho. Mediante la gamificación en el aula, la autora subraya el impacto positivo que despierta en los estudiantes su uso, facilitando la evaluación continua de la asignatura y el compromiso de los estudiantes con la asistencia. En la misma línea, MATAMOROS-BECERRA y MIGUEL-BARRADO realizan un estudio

comparativo de las calificaciones finales de dos asignaturas entre aquellos estudiantes que se acogieron al régimen de evaluación continua y aquellos que no lo hicieron. Si bien no encontraron diferencias estadísticamente significativas entre ellos, los datos en conjunto sí reflejan una ligera mejora en las calificaciones de aquellos estudiantes que se acogieron a dicha evaluación continua.

Finalmente, siguiendo a SÁNCHEZ-CUBO y SÁNCHEZ-OLLERO, el contexto educativo actual requiere estudiar cómo la Inteligencia Artificial puede ser incorporada al proceso de aprendizaje, en tanto que su uso es inminente y evidente por parte del estudiantado. Una utilización adecuada y ética de la Inteligencia Artificial en la elaboración de trabajos, especialmente de Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Máster, puede potenciar sustancialmente los resultados del aprendizaje de los estudiantes y ampliar sus capacidades apoyados en las numerosas aplicaciones de esta tecnología para el ámbito académico.

Con todo, los capítulos contenidos en las páginas siguientes pretenden ofrecer al lector una aproximación a una parte amplia de las metodologías docentes, alternativas a la clase magistral, empleadas en los estudios de gastronomía y turismo en niveles educativos universitarios. Su aplicación en aulas reales permite contrastar su éxito como metodología de enseñanza y pueden servir a otros docentes para implementarlas en sus asignaturas.

Resulta bien conocido el carácter multidimensional de la industria turística, y cómo esto se traslada de forma directa a los estudios relacionados con ella. En consecuencia, los planes de estudio son marcadamente multidisciplinarios, conteniendo asignaturas de muy diversa índole y un cierto grado de heterogeneidad dentro del territorio nacional. Además, en los últimos años, los cambios acaecidos a nivel social están provocando un cambio de paradigma en múltiples aspectos. Por supuesto, el ámbito universitario también se enfrenta a los retos que esto supone. Concretamente, la preocupación actual de los docentes universitarios reside en la captación del interés de los estudiantes en un contexto de múltiples estímulos y la consiguiente pérdida de capacidad de concentración y aprendizaje de contenidos más complejos. En este contexto, resulta fundamental que los docentes hagan un esfuerzo significativo por adaptar la docencia de sus asignaturas a perfiles muy diversos de estudiantes, cuyas características difieren notablemente de otros niveles educativos. Con todo, los capítulos contenidos en las páginas siguientes pretenden ofrecer al lector una aproximación a una parte amplia de las metodologías docentes, alternativas a la clase magistral, empleadas en los estudios de gastronomía y turismo en niveles educativos universitarios. Su aplicación en aulas reales permite contrastar su éxito como metodología de enseñanza y pueden servir a otros docentes para implementarlas en sus asignaturas.

