



GUÍA DOCENTE 2021-2022
OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN.

1. Denominación de la asignatura:

OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN.

Titulación

GRADO EN TURISMO

Código

6760

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

PRODUCCIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

ECONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

MONTSERRAT ESPREMANS BARANDA. mespremans@ubu.es Despacho 2060.
tel. 947 25 90 30

4.b Coordinador de la asignatura

MONTSERRAT ESPREMANS BARANDA. DESPACHO 2060.
mespremans@ubu.es

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Curso 2º semestre 3º

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No se han descrito

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6 cr. ECTS

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

T7 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
T8 TOMA DE DECISIONES Y ADAPTACIÓN A NUEVAS SITUACIONES
T9 TRABAJO EN EQUIPO
T17 MOTIVACIÓN POR LA CALIDAD
T18 SENSIBILIDAD HACIA TEMAS MEDIOAMBIENTALES
E9 DIRIGIR Y GESTIONAR(MANAGEMENT) LOS DISTINTOS TIPOS DE ENTIDADES TURÍSTICAS
E15 CONOCER EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO DEL ÁMBITO DE ALOJAMIENTO

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
- Conocer los conceptos fundamentales que correspondientes a las operaciones y procesos de producción en el sector turístico. - Analizar los aspectos necesarios para el desarrollo de la competitividad en el ámbito de los destinos y productos turísticos. - Valorar la importancia de las decisiones tácticas y estratégicas en la empresa turística. - Conocer en profundidad las relaciones que se establecen entre el sistema turístico y los entornos físico y social en los que se desenvuelve. - Responder a las necesidades de formación que permita la especialización técnica y de gestión directiva de empresas e instituciones turísticas.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
PROGRAMA OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN TEMA 1: Introducción a la dirección de operaciones en la empresa turística. Decisiones estratégicas en dirección de operaciones TEMA 2: Decisiones de capacidad y dimensión de empresas turísticas



TEMA 3: Decisiones de localización de empresas turísticas y distribución en planta

TEMA 4: Decisión de producto y servicio y su caracterización

TEMA 5: Procesos productivos en empresas turísticas: alojamientos, intermediación y ocio complementario.

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bayón, F. y Martín, I, (2012) Operaciones y procesos de producción en el sector turístico, Editorial Síntesis, Madrid,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Albert Piñole, I, (2015) Gestión de productos y servicios de las agencias de viaje, Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid,

MARTIN ROJO, I., (2016) Dirección y gestión de empresas del sector turístico, Pirámide, Madrid, 978-84-368-3190-0,

Rivas Garcías, J. , (2012) Dirección estratégica de empresas turísticas, Septem, Oviedo, 978-84-15279-28-0,

Tarí, J.J.; Pereira, J.; Molina, J. F., (2017) Interiorización de las normas de calidad en el sector turístico, Universidad de Alicante,

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	E9, E15, T8, T17, T18	35	37	72
Clases prácticas	E15, T7, T18	12	21	33
Realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación	E15, T9, T17	7	32	39
Lecturas y recensiones	T9, T7, T8, T17	2	4	6
Total		56	94	150



12. Sistemas de evaluación:

La presentación del trabajo y la obtención de una nota mínima de 5 en dicho trabajo es condición indispensable para aprobar la asignatura en primera convocatoria.

La segunda convocatoria consiste en una prueba teórica y una prueba práctica que evaluarán, a través de diferentes procedimientos, la adquisición de todas las competencias de la asignatura, así como la presentación del trabajo en iguales condiciones (nota mínima 5) que en la primera convocatoria, en caso de no haberse presentado antes.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba de evaluación 1	20 %	0 %
Prueba de evaluación 2	20 %	0 %
Trabajo	20 %	20 %
Prueba final. Primera convocatoria	40 %	0 %
Prueba teórica. Segunda convocatoria	0 %	40 %
Prueba práctica. Segunda convocatoria	0 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

En el sistema de Evaluación excepcional se exigirá la entrega de trabajos y/o cuadernos de prácticas en las mismas fechas que en el sistema ordinario, para garantizar la adquisición de determinadas competencias, y la presentación a las pruebas de contenido que se establezcan. En el caso de los alumnos que participen en el programa universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Plataforma moodle
Tutoría presencial
Tutoría virtual

14. Calendarios y horarios:

Calendario y horarios de acuerdo a lo publicado en la página web de la Facultad de CC. EE. y EE. Grado en Turismo.



15. Idioma en que se imparte:

Español

MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 21-22		
TITULACIÓN	GRADO EN TURISMO	
CURSO	2º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN/6760	
SEMESTRE (1.º/2.º)	1º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	OBLIGATORIA	6 cr. ECTS
COORDINADOR/A	Montserrat Espremans Baranda	
PROFESORADO	Montserrat Espremans Baranda	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> Si fuera necesario se impartiría la asignatura a través de <i>streaming</i>, de forma que parte de los estudiantes pudieran estar en clase y otra parte accedieran <i>online</i>. 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias.</u> Se sustituirán las clases presenciales por clases vía telemática, que tendrán lugar los mismos días y en el mismo horario previamente fijados para la asignatura. Se dará la oportunidad de participar en ellas a los alumnos de la modalidad <i>on line</i>.		
CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> Si fuera necesario la tutoría se realizaría mediante cita previa para evitar el riesgo de concurrencia de alumnos. 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias.</u> Las tutorías se realizan <i>on line</i>, vía <i>Skype</i>, una vez finalizadas las clases o mediante el correo electrónico. Puntualmente, se pueden realizar según acuerdo alumno/profesora.		

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

No se prevén cambios en los sistemas de evaluación y, en todo caso, se dotarían espacios para realizarlas atendiendo a las exigencias sanitarias.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias.

Las pruebas de evaluación 1 y 2, así como las pruebas final y extraordinaria se llevarán a cabo vía telemática. Para ello se utilizarán los distintos modelos que permite la plataforma Moodle y, en el caso de que la profesora opte por pruebas orales, la aplicación Skype. Se mantienen los mismos pesos que están fijados en la guía docente, e incluyen contenidos teóricos y prácticos. Igualmente, los trabajos tendrán fecha de entrega y el valor estipulado en la dicha guía. Se entregarán en la plataforma Moodle, en la fecha indicada para cada uno de ellos. Se adjunta el esquema del sistema de evaluación.

Procedimiento	Peso 1ª convocatoria	Peso 2ª convocatoria
Prueba de evaluación 1	20 %	0%
Prueba de evaluación 2	20 %	0 %
Trabajo	20 %	20 %
Examen ordinario	40 %	0 %
Examen extraordinario. Prueba teórica	0 %	40 %
Examen extraordinario. Prueba práctica	0 %	40 %
Total	100 %	100%

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Las pruebas no presenciales se realizarán en las fechas estipuladas para las pruebas presenciales.

COMENTARIOS