



GUÍA DOCENTE 2024-2025
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/a que imparte la docencia en el curso online (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

ROBERTO ALCALDE radelgado@ubu.es. Despacho 2012. Teléfono. 947 259040

4.b Coordinador/a de la asignatura online

JESUS PEDRO BARRERO AHEDO, jpbarrero@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/la estudiante 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
* Competencia de Sostenibilización Curricular

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.*

*** Contenido de Sostenibilización Curricular**

10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6760&auth=SAML

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

Metodología	Competencia relacionada	Horas de trabajo
Análisis de lecturas y recensiones sobre el sector turístico	T17, T18	50
Revisión y estudio de los contenidos de la asignatura	T7, T8, T9, T17, T18, E9, E15	60
Participación colaborativa en la asignatura	T7, T8, T9, E9	15
Estudios de casos	T7, E9, E15	15
Visualización de recursos on line	T7, T17, T18	10
Total		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. En la docencia on line se valorará la participación en foros y tutorías virtuales.

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.

Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Teams, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial

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

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial del curso online:

Plataforma Moodle, soporte de las actividades de enseñanza-aprendizaje dirigidas a través del material disponible en dicha plataforma.
Tutoría virtual mediante el correo electrónico y otros medios colaborativos.

14. Idioma en que se imparte la asignatura online:

Español