



GUÍA DOCENTE 2020-2021

Gestión y producción de empresas de alojamiento y de intermediación

1. Denominación de la asignatura:

Gestión y producción de empresas de alojamiento y de intermediación

Titulación

Grado en Turismo

Código

6767

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. Despacho 2060, mespremans@ubu.es Teléf.: 947 259030

4.b Coordinador de la asignatura

Montserrat Espremans Baranda. mespremans@ubu.es Despacho 2060. 947259030

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

Curso 2º semestre 4º

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

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No se han establecido requisitos previos

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6cr. ECTS

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

T6 CAPACIDAD DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN
T10 TRABAJO EN UN CONTEXTO INTERNACIONAL
T9 TRABAJO EN EQUIPO
T16 INICIATIVA Y ESPÍRITU EMPRENDEDOR
T17 MOTIVACIÓN POR LA CALIDAD
E5 RECONOCER LOS PRINCIPALES AGENTES TURÍSTICOS
E9 DIRIGIR Y GESTIONAR (MANAGEMENT) LOS DISTINTOS TIPOS DE ENTIDADES TURÍSTICAS
E10 MANEJAR TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN
E15 CONOCER EL PROCEDIMIENTO OPERATIVO DEL ÁMBITO DE ALOJAMIENTO
E16 ANALIZAR LOS IMPACTOS GENERADOS POR EL TURISMO
E25 DETECTAR NECESIDADES DE PLANIFICACIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES TURÍSTICAS

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes

- Facilitar el conocimiento de instrumentos útiles para la toma de decisiones en el contexto del sector turístico.
- .- Plantear unos conocimientos que proporcionen capacidad de respuesta a las necesidades de formación superior en relación con cuestiones sociales y técnicas.
- .- Atender a las necesidades específicas de la titulación acerca del conocimiento de habilidades y técnicas de trabajo en lo referente al análisis de información aplicable a los sectores hotelero y de intermediación turística.
- .- Ofrecer una formación que permita conocer los distintos departamentos productivos de la empresa turística y su gestión.



10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
PROGRAMA GESTIÓN Y PRODUCCIÓN DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO Y DE INTERMEDIACIÓN
TEMA 1: Proveedores de servicios y empresas de intermediación turística.
TEMA 2: La agencia de viajes. Organización y gestión.
TEMA 3: La intermediación de servicios turísticos: alojamiento, restauración, transporte, otros servicios.
TEMA 4: La creación de paquetes turísticos y su intermediación.
TEMA 5: La industria hotelera y su dirección. Los departamentos hoteleros.
TEMA 6: Área de Alojamientos: departamentos y gestión.
TEMA 7: Área de Alimentos y bebidas: departamentos y gestión.
TEMA 8: Área Administrativo-comercial: departamentos y gestión.
TEMA 9: La seguridad y el mantenimiento en el hotel.
TEMA 10: La calidad en las empresas turísticas.
10.3- Bibliografía
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
ALBERT PIÑOLÉ, I., (2015) Gestión, productos y servicios de las agencias de viajes, Centro de estudios Ramón Areces S.A. Madrid, Madrid,
PÉREZ MESA, J. C., (2016) Operaciones y gestión de empresas turísticas: teoría y práctica, Universidad de Almería, Almería, 978-84-16642-22-9,
TALÓN, P., GONZÁLEZ, L. y RODRÍGUEZ, J. M., (2016) FUNDAMENTOS DE DIRECCIÓN HOTELERA, VOL 1 y 2, SÍNTESIS, MADRID, 978-84-9077-393-2, Y 978-84-9077-394-9,
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
Cerra, J. y otros, (2001) Gestión de la producción de alojamientos y restauración, Síntesis, Madrid,
González Serrano, L.; Talón Ballesteros, P., (2010) Dirección hotelera: operaciones y procesos, Síntesis S.A., Madrid,
Martín Rojo, I., (2014) Dirección y gestión de empresas del sector turístico, 3ª, Píramide, Madrid,
Mitre Aranda, M., (2006) La producción e intermediación turística en el sector de las agencias de viajes., Universidad de Oviedo, Oviedo,



Tarí J. J.;Pereira, J.; Molina, J. F. , (2017) Interiorización de las normas de calidad en el sector turístico, Universidad de Alicante, 978-84-9717-509-8,

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 PRÁCTICAS	T9,T10, T16, E5, E10, E16, E25, T6	12	21	33
CLASES TEÓRICAS	T16, T17, E9, T6, E15, E16, E25	35	37	72
LECTURAS Y RECENSIONES	T6,T9,E5, T17, E16, E25	2	4	6
REALIZACIÓN DE TRABAJOS, INFORMES, MEMORIAS Y PRUEBAS DE EVALUACIÓN	T10, E16, T6, E10	7	32	39
Total		56	94	150

12. Sistemas de evaluación:

La presentación de trabajos y la obtención de una nota mínima de 5 en dichos trabajos 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 de trabajos 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 %
Trabajos	20 %	20 %
Prueba de evaluación final	40 %	0 %
Prueba de evaluación teórica 2ª convocatoria	0 %	40 %
Prueba de evaluación práctica 2ª 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 a través del correo electrónico.

14. Calendarios y horarios:

Calendario y horarios según lo publicado en la plataforma de la Facultad de CC. EE.
Grado en Turismo.

15. Idioma en que se imparte:

Español

MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 20-21		
TITULACIÓN	GRADO EN TURISMO	
CURSO	2º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	GESTIÓN Y PRODUCCIÓN DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO E INTERMEDIACIÓN / 6767	
SEMESTRE (1.º/2.º)	2º	
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