



GUÍA DOCENTE 2026-2027

**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/a que imparte la docencia en el curso online (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :**

Marta Huidobro Labarga, mmhuidobro@ubu.es

**4.b Coordinador/a de la asignatura online**

Virginia Blanco Mazagatos, despacho 2071; vblanco@ubu.es

**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 // Resultados de aprendizaje**

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  
\*Competencias de sostenibilización curricular

**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.



|                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)</b>                                                                                                                                |
| <b>PROGRAMA GESTIÓN Y PRODUCCIÓN DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO Y DE INTERMEDIACIÓN</b>                                                                                                   |
| <b>TEMA 1: Proveedores de servicios y empresas de intermediación turística.</b>                                                                                                       |
| <b>TEMA 2: La agencia de viajes. Organización y gestión.</b>                                                                                                                          |
| <b>TEMA 3: La intermediación de servicios turísticos: alojamiento, restauración, transporte, otros servicios.</b>                                                                     |
| <b>TEMA 4: La creación de paquetes turísticos y su intermediación.</b>                                                                                                                |
| <b>TEMA 5: La industria hotelera y su dirección. Los departamentos hoteleros.</b>                                                                                                     |
| <b>TEMA 6: Área de Alojamientos: departamentos y gestión.</b>                                                                                                                         |
| <b>TEMA 7: Área de Alimentos y bebidas: departamentos y gestión.</b>                                                                                                                  |
| <b>TEMA 8: Área Administrativo-comercial: departamentos y gestión.</b>                                                                                                                |
| <b>TEMA 9: La seguridad y el mantenimiento en el hotel.</b>                                                                                                                           |
| <b>TEMA 10: La calidad en las empresas turísticas.</b>                                                                                                                                |
| <b>10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto</b>                                                                                                                       |
| <a href="https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6767&amp;auth=SAML">https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6767&amp;auth=SAML</a> |



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

| Metodología                                                  | Competencia/resultado de aprendizaje relacionado | Horas de trabajo |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|
| Análisis de lecturas y recensiones sobre el sector turístico | T6, T10, T17, E16, E5                            | 50               |
| Revisión y estudio de los contenidos de la asignatura        | T16, T17, E9, T6, E15, E16, E25T9,T10, E10,      | 60               |
| Participación colaborativa en los foros de la asignatura     | T9, T16, E10, T6                                 | 15               |
| Estudios de casos                                            | E9, E15, E25, E5                                 | 15               |
| Visualización de recursos on line                            | T6, T10, E25, E9                                 | 10               |
| <b>Total</b>                                                 |                                                  | 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. 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 evaluará, 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.

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.



| <b>Procedimiento</b>                     | <b>Peso<br/>primera<br/>convocatoria</b> | <b>Peso<br/>segunda<br/>convocatoria</b> |
|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| Prueba de evaluación 1                   | 20 %                                     | 0 %                                      |
| Prueba de evaluación 2                   | 20 %                                     | 0 %                                      |
| Trabajos y participación activa en foros | 20 %                                     | 20 %                                     |
| Prueba final primera convocatoria        | 40 %                                     | 0 %                                      |
| Prueba teórica segunda convocatoria      | 0 %                                      | 40 %                                     |
| Prueba práctica segunda convocatoria     | 0 %                                      | 40 %                                     |
| <b>Total</b>                             | <b>100 %</b>                             | <b>100 %</b>                             |

**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