



GUÍA DOCENTE 2019-2020

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 en el curso online (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 online

ESPREMANS BARANDA, MONTSERRAT. mespremans@ubu.es. Despacho 2060
Teléf.: 947 25 90 30

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 Piñole, 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 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
Total		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 un examen teórico 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.

La convocatoria extraordinaria consiste en un examen teórico y práctico que evaluará a través de diferentes procedimientos la adquisición de todas las competencias de la asignatura.

Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Skype empresarial, 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 activa en foros	20 %	20 %
Examen ordinario	40 %	0 %
Examen extraordinario. Prueba teórica	0 %	40 %
Examen extraordinario. Prueba práctica	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