



GUÍA DOCENTE 2026-2027
OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN.

1. Denominación de la asignatura:

OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN

Titulación

GRADO EN TURISMO

Código

8759

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 (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

TANIA MARTÍN PALACIOS, tmpalacios@ubu.es

4.b Coordinador/a de la asignatura

JESUS PEDRO BARRERO AHEDO. DESPACHO 2054. 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 // Resultados de aprendizaje

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=8759&auth=SAML

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

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	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. Nota sobre el uso de la Inteligencia Artificial: En caso de que el alumno haya empleado herramientas de Inteligencia Artificial (IA), deberá hacer explícito como las ha usado, añadiendo al final de la prueba el siguiente texto cumplimentado: "Se ha utilizado [Nombre de la IA] para [especificar uso, ej: mejorar la redacción, organizar el esquema, resumir textos, generar imágenes] en la elaboración de este trabajo. El estudiante [Nombre con apellidos] asume la responsabilidad total de la precisión, coherencia y verificación de la información generada, garantizando que el desarrollo global y las conclusiones del trabajo son de autoría propia y cumplen con las normas de integridad académica."

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. Alumnos en programas de intercambio: en el caso de alumnos que estén sujetos a programas de intercambio, el profesor podrá flexibilizar el sistema de evaluación con el fin de adaptarse a estas circunstancias excepcionales.



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