



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

8766

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 (despacho 2027)

4.b Coordinador/a de la asignatura

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.



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- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto
https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=8766&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 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.

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 %
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.

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. En 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 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