



DATOS IDENTIFICATIVOS

Sistemas de información para la gestión turística

Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	O04G240V01503			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es/			
Descripción general	<p>En la actualidad, los sistemas de información son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquéllas que integran el sector turístico, participe activamente en el mundo de los negocios globales. En esta asignatura se pretende poner de manifiesto la importancia que para las organizaciones del sector turístico tiene diseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta herramienta de gestión debe permitirles captar los datos disponibles en un entorno altamente complejo y dinámico, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas.</p> <p>La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por un lado, los teóricos, centrados en el análisis general de los sistemas de información en las organizaciones. Por otro lado, los prácticos, en los que se formulan actividades en las que se deben buscar y obtener datos relativos a diversos aspectos de la actividad turística, procesarlos para convertirlos en información útil para la organización turística correspondiente y presentar dicha información de la forma más clara posible.</p>			

Competencias de titulación

Código	
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo.	A11	B3
	A14	B4
Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	A18	B2 B3

Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público, tanto especializado como no especializado.	A23 A25	B1 B3 B5
Desarrollar habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.	A27 A28 A29	B3 B5

Contenidos

Tema

Tema 1. Sistemas de información en los negocios globales actuales.

Tema 2: Negocios en línea globales: cómo utilizan las empresas los sistemas de información.

Tema 3: Sistemas de información, organizaciones y estrategias.

Tema 4: Comercio electrónico: mercados digitales, bienes digitales.

Tema 5: Administración de proyectos de sistemas de información.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	1	2
Sesión magistral	21.5	32.25	53.75
Trabajos de aula	21.5	21.5	43
Presentaciones/exposiciones	1	29	30
Pruebas de tipo test	1	20.25	21.25

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la asignatura.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la asignatura objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices y supervisión del profesor. Su desarrollo puede estar vinculado con actividades autónomas del estudiante.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto,...

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajos de aula	Tiempo reservado para orientar, atender y resolver dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias de la asignatura.
Pruebas	Descripción
Pruebas de tipo test	Tiempo reservado para orientar, atender y resolver dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias de la asignatura.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante lo docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto...	50
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Primera oportunidad: el conjunto de criterios de evaluación arriba expuesto constituye el sistema de evaluación continua en la primera oportunidad. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada prueba para poder compensarla y

superar la asignatura.

El alumno que no siga el procedimiento de evaluación continua deberá realizar un examen final, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura.

Segunda oportunidad: los alumnos que no superen la asignatura en la primera oportunidad, tienen dos opciones:- Realizar un examen, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura.- Conservar la nota obtenida en las Presentaciones/exposiciones (50%), siempre que sea superior a 3.5 (sobre 10), y realizar únicamente la Prueba de tipo test (50%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

La concreción de las actividades a realizar dependerá en gran medida del número de alumnos, medios para trabajar en grupo, etc.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

Arjonilla Domínguez, S.J. y Medina Garrido, J.A., **La Gestión de los sistemas de información en la empresa: teoría y casos prácticos (3ª edición)**, Madrid: Pirámide,

Cornella, A., **Infonomía.com. La gestión inteligente de la información en las organizaciones, versión 1.0 (2ª edición)**, Bilbao: Editorial Deusto,

Laudon, K.C. y Laudon, J.P., **Sistemas de información gerencial (12ª edición)**, México: Pearson Educación,

Sieber, S., Valor, J. y Porta, V., **Los Sistemas de información en la empresa actual : aspectos estratégicos y alternativas tácticas**, Aravaca (Madrid): McGrawHill,

Laudon y Laudon (2012) constituye el manual de referencia para la parte teórica de la asignatura

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203