



DATOS IDENTIFICATIVOS

Gestión de alojamientos

Asignatura	Gestión de alojamientos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La materia aborda los instrumentos necesarios para la gestión empresarial, profundizando en las particularidades de las empresas que prestan servicios de alojamiento en el sector turístico. Análisis de las estructuras y organización de las empresas de alojamiento. Análisis de los aspectos operacionales de la gestión hotelera.			

Competencias

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Al finalizar la asignatura el alumnado deberá conocer el subsector de las empresas de alojamiento, con especial incidencia en los hoteles, diferenciando tipologías, organización y funcionamiento	A1 A3 A4	B8 B9	C1 C11	D4
El alumnado contextualizará el sector de alojamiento turístico, analizando la evolución y sus cambios, considerando el dinamismo y avance del mismo, obteniendo conocimientos que satisfagan las necesidades de una clientela cada vez más exigente	A2 A3 A4	B3 B5 B7 B8	C1 C5 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Los alumnos y alumnas recibirán una capacitación suficiente para tratar con la clientela de empresas del sector del alojamiento, desarrollando habilidades en recepción y acogida, tipificando las actividades diferenciadas de los recursos humanos que integren los diferentes departamentos funcionales	A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13	D2 D3 D4 D5
El alumnado obtendrá conocimientos sobre nomenclatura específica aplicándola a las diferentes áreas de un hotel, así como conocimientos sobre normativas legales aplicables a alojamientos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	A3	B1 B3 B8 B9	C1 C5 C7 C8	D5
Siendo una asignatura con un marcado cariz de servicio al cliente, el alumnado deberá estar capacitado para solucionar y afrontar situaciones que se darán en su futuro profesional	A3 A4	B3 B7 B8 B10	C1 C11 C13	D2 D3 D4

Contenidos

Tema

En los contenidos de esta asignatura se impartirán conocimientos tanto teóricos como prácticos, para afrontar procesos de gestión de alojamientos, diferenciando las actividades de los distintos departamentos y tipos de alojamientos.

TEMA 1: CONTENIDOS TEÓRICOS Y TIPOLOGÍAS DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO

TEMA 2: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO

TEMA 3: ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO

TEMA 4: NUEVAS TENDENCIAS EN EL ALOJAMIENTO

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	18	18	36
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	12	16
Prácticas en aulas de informática	13	26	39
Estudio de casos/análisis de situaciones	8	24	32
Pruebas de respuesta corta	2	25	27

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos.
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia desarrolladas en el aula de informática.

Estudio de casos/análisisEl estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del de situaciones profesor

Atención personalizada

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización de actividades que complementan la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Participación activa en la clase.	40	A1	B1	C7	D2
			A2	B3	C11	D3
			A3	B5	C13	D4
			A4	B7		D5
			A5	B8		
Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico.Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	60		B9		
				B10		
			A1	B8	C1	D5
					C5	
					C7	
					C8	

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula y realización de un examen final. Para tener en cuenta dichas calificaciones es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final.

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 junta de centro para el curso 2015-2016. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fctetu.

Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula se conservará durante un curso académico, convocatorias de junio y julio.

Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico-práctico sobre todos los contenidos de la asignatura que representará el 100% de la nota.

Fuentes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, Síntesis,
Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, Síntesis,
González L. e Talón, P., **Dirección Hotelera. Operaciones y Procesos**, Síntesis,
Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, Gestión 2000,
Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitat Internacional,

Recomendaciones

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la e las situaciones que puedan aparecer.

Así mismo, se proporcionará al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.