



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de aloxamentos

Materia	Xestión de aloxamentos			
Código	O04G240V01605			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	A materia aborda os instrumentos necesarios para a xestión empresarial, afondando nas particularidades das empresas que prestan servizos de aloxamento no sector turístico. Análise das estruturas e organización das empresas de aloxamento. Análise dos aspectos operacionais da xestión hoteleira			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A12	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.
B2	Compromiso ético
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles	A1
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas	A8
Identificar os procesos operativos en empresas turísticas	A12
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.	A14
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información	A18
Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	A20

Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado	A28
Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións	A29
Compromiso ético	B2
Creatividade	B3
Iniciativa empresarial	B4
Motivación por a calidade.	B5

Contidos

Tema
Tema 1. Introducción ao sector de aloxamento. Tipoloxías e tendencias.
Tema 2. Xestión e Dirección de aloxamentos. Análise das estruturas e organización en empresas de aloxamento.
Tema 3. Operacións e procesos de produción claves nos diferentes departamentos.
Tema 4. Marketing e comercialización. Xestión de capacidade e prezos. Yield Management.
Tema 5. Departamentos operativos e funcionais. Usali
Tema 6. Animación en empresas de aloxamento

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introdutorias	1.5	0	1.5
Sesión maxistral	15	15	30
Resolución de problemas e/ou exercicios	4	8	12
Presentacións/exposicións	4	8	12
Prácticas en aulas de informática	13	13	26
Titoría en grupo	1.5	3	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	4	8	12
Traballos de aula	3	3	6
Probas de resposta curta	2	20	22
Traballos e proxectos	0	24	24

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Actividades introdutorias	Presentación da materia. Explicación sobre a planificación do curso
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas. As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análise de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumno ante o docente e o grupo dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Exposicións individuais e en grupo.
Prácticas en aulas de informática	Actiividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe. Seguimento titorial do traballo en grupo
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución
Traballos de aula	O estudante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixo as directrices de supervisión do profesor

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Presentacións/exposicións	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
Titoría en grupo	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
Probas	Descrición
Traballos e proxectos	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Presentacións/exposicións	Exposición e defensa dun traballo final en grupo que se realizará ao longo do curso	15
Titoría en grupo	Seguimento titorial da evolución do traballo final en grupo.	5
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución. Participación activa na clase.	5
Traballos de aula	Realización de actividades que complementan á sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Participación activa na clase.	10
Probas de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico. Pode plantearse algunha pregunta a desenvolver	50
Traballos e proxectos	Realización dun traballo de investigación en grupo sobre algún aspecto do sector aloxamento.	15

Outros comentarios sobre a Avaliación

Os alumnos poderán escoller entre as seguintes modalidades segundo o seu grado de disponibilidade para asistir as aulas:

1) AVALIACIÓN CONTINUA

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá do traballo do alumno a través de traballos de aula, estudos de caso, traballo final, seguimento titorial, exposicións e realización dun examen final teórico e práctico.

- A asistencia necesaria para acollerse a esta modalidade será do 80%. Os alumnos que incumplan devandita porcentaxe terán que realizar un exame final que representará o 100% da cualificación.

- Estas condicións son aplicables nas convocatorias do mesmo curso académico.

- Para ter en conta as cualificacións dos traballos de aula, estudos de casos, exposicións e traballo final é necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 no exame final.

2) AVALIACIÓN NON CONTINUA

Poderán optar a ela todos os os alumnos non acollidos a modalidade de avaliación anterior. Consistente nun examen teórico e práctico de toda a materia do curso, que representa o 100% da nota.

- Tódolos alumnos deberán entregar ó profesor unha ficha adecuadamente cuberta cos seus datos e una foto recente durante as primeiras semanas de clases.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2014-15

Bibliografía. Fontes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, Síntesis,
Cerra, J.; Dorado, J.A.;Estepa, D. e García, P., **Gestión de Producción de 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**, Universitas
Internacional,

Recomendacións

Outros comentarios

Esta Guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar ao cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirir axustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puidesen aparecer.
Así mesmo, achegarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.
