



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de aloxamentos

Materia	Xestión de aloxamentos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Blanco Cerradello, Lidia Cruz González, María Montserrat			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción xeral	A materia aborda os instrumentos necesarios para a xestión empresarial, profundando 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.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código

A2	Que os estudiantes saibam aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto da xestión da información financeira e analítica da empresa turística
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
O alumnado contextualizará o sector de aloxamento turístico, analizando a evolución e os seus cambios, considerando o dinamismo e avance do mesmo, obtendo coñecementos que satisfagan as necesidades dunha clientela cada vez más exigente	A2 A3 A4 B8	B3 B5 B7 C13	C1 C5 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Os alumnos e alumnas recibirán unha capacitación suficiente para tratar coa clientela de empresas do sector do aloxamento, desenvolvendo habilidades en recepción e acollida, tipificando as actividades diferenciadas dos recursos humanos que integren o diferentes departamentos funcionais	A3 A4 A5 B8 B9 B10	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13 D4 D5	D2 D3
O alumnado obterá coñecementos sobre nomenclatura específica aplicando ás diferentes áreas dun hotel, así como coñecementos sobre normativas legais aplicables a aloxamentos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	A3	B1 B3 B8 B9	C1 C5 C7 C8	D5
Sendo unha materia cun marcado cariz de servizo ao cliente, o alumnado deberá estar capacitado para solucionar e afrontar situaciones que se darán no seu futuro profesional	A3 A4	B3 B7 B8 B10	C1 C11 C13	D2 D3 D4

Contidos

Tema

Nos contidos desta materia impartiránse coñecementos tanto teóricos como prácticos, para afrontar procesos de xestión de aloxamentos, diferenciando as actividades dos distintos departamentos e tipos de aloxamentos.

TEMA1: INTRODUCCIÓN A XESTIÓN DE ALOXAMENTOS.	1.1. Concepto de aloxamento 1.2. Tipos de aloxamento 1.3. Grandes cadeas de hoteis. Os protagonistas
TEMA2: ÁREAS E SUBÁREAS NOS ALOXAMENTOS	2.1. Departamento de Recepción 2.2. Departamento de Pisos
TEMA3: ANÁLISE FINANCIERO DOS ALOXAMENTOS	3.1. Os custos no análisis interdepartamental 3.2 USALI 3.3 Revenue Management 3.4 Comportamiento Competitivo

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección magistral	18	18	36
Resolución de problemas	4	12	16
Prácticas con apoyo das TIC	13	26	39
Estudo de casos	8	24	32
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	25	27

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudio, bases teóricas . As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análises de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos.
Prácticas con apoyo das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situaciones concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.
Estudo de casos	O estudiante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixa as directrices de supervisión do profesor

Atención personalizada

Avaluación

Descripción		Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercícios prácticos	20	A2 A3 A4 A5 B8 B9 B10	B1 B3 B5 B7 C11 C13	C1 C5 C7 C8 C11 C13	D2 D3 D4 D5 D5 D5
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.	20	A2 A3 A4 B7 B8 B9	B1 B3 B5 C11 C13	C7 C11 C13 D4	D2 D3 D4 D5
Estudo de casos	Realización de actividades que complementan a sesión magistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Participación activa na clase.	20	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico. Pode exporse algúna pregunta a desenvolver	40	B8	C1 C5 C7 C8	D5	

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliação continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obterase da avaliação dos traballos de aula e realización dun exame final. As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola xunta de centro para o curso 2023/2024.

En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na paxina web da fcetou. Segunda convocatoria: a nota correspondente aos traballos de aula conservarase durante un curso académico, convocatorias de xuño e xullo. Os alumnos e alumnas que non sigan avaliação continua realizarán un exame final teórico-práctico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota.

O prazo para mudar a avaliação continua e optar por unha avaliação global será do 29 de xaneiro de 2024 ao 29 de febreiro de 2024.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, 9788497564106, Sintesis, 2006

Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, 9788499585215, Sintesis, 2017

Bibliografía Complementaria

Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, 9788480888592, Gestión 2000, 2003

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Xestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Outros comentarios

Esta Guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requerir axustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola e as situacións que poidan aparecer.

Así mesmo, proporcionarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do

proceso formativo.
