



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de aloxamentos

Materia	Xestión de aloxamentos			
Código	004G740V01326			
Titulación	PCEO Grao en Turismo/Grao en Xeografía e Historia			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento				
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición 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

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 máis esixente	
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 departamento funcionais	
O alumnado obterá coñecementos sobre nomenclatura específica aplicándoa ás diferentes áreas dun hotel, así como coñecementos sobre normativas legais aplicables a aloxamentos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	
Sendo unha materia cun marcado cariz de servizo ao cliente, o alumnado deberá estar capacitado para solucionar e afrontar situacións que se darán no seu futuro profesional	

Contidos

Tema

Nos contidos desta materia impartiranse 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: AREAS E SUBAREAS NOS ALOXAMENTOS	2.1. Departamento de Recepción 2.2. Departamento de Pisos

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	18	18	36
Resolución de problemas	4	12	16
Prácticas con apoio 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

	Descrición
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, 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 apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedementais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.
Estudo de casos	O estudante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixo as directrices de supervisión do profesor

Atención personalizada**Avaliación**

	Descrición	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 exercicios prácticos	10	
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedementais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.	20	
Estudo de casos	Realización de actividades que complementan a sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Participación activa na clase.	20	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico. Pode exporse algunha pregunta a desenvolver	50	

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obterase da avaliación dos traballos de aula e realización dun exame final. 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 2022/2023.

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 avaliación continua realizarán un exame final teórico-práctico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota.

Bibliografía. Fontes de información**Bibliografía Básica**

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

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

Bibliografía Complementaria

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 requirir 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.
