



DATOS IDENTIFICATIVOS

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II

Asignatura	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II			
Código	O04G240V01203			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	2c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Pérez Bouzas, María Pilar			
Profesorado	Pérez Bouzas, María Pilar			
Correo-e	pilarperezbouzas@hotmail.com			
Web				
Descripción general	Comprensión de los conceptos relacionados con la Administración de Empresas, Planificación, Organización, Gestión y Control y su aplicación a decisiones reales. Naturaleza, contenidos y finalidad del trabajo de un directivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

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
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
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
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Obtener los conocimientos necesarios que le capaciten para la Gestión Estratégica (estrategia, producción y aprovisionamiento) y Gestión financiera de la Empresa Turística	A1	C1 C5	
Identificar los valores, recursos y capacidades de la empresa que *permitan la creación de ventajas sostenibles		C1 C5 C10 C11 C12 C13	
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B3	C10 C11 C12 C13
Utilizar los Tics necesarias para el manejo y obtención de datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1	
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de sus aptitudes, necesarias para ejercer la profesión en el sector turístico.	A4 A5	B5 B6 B7 B8	D1 D3 D4

Contenidos

Tema	
PARTE I: LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS: ESTRATEGIA, PRODUCCIÓN Y APROVISIONAMIENTO	TEMA 1: LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA TURÍSTICA. TEMA 2: LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA. TEMA 3: LA GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO EN LA EMPRESA TURÍSTICA.
PARTE II: GESTIÓN FINANCIERA EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS.	TEMA 4: MÉTODOS DE ANÁLISIS Y SELECCIÓN DE INVERSIONES. APLICACIÓN A LA EMPRESA TURÍSTICA. TEMA 5: FUENTES FINANCIERAS EN LA EMPRESA TURÍSTICA.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	26	15	41
Resolución de problemas	15	15	30
Estudio de casos	3	3	6
Examen de preguntas objetivas	4	69	73

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor/a de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio que la estudiante o el estudiante tiene que desarrollar.
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno o la alumna debe desarrollar las soluciones idóneas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele emplear como complemento de la lección magistral.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Supervisión y atención al proceso de adquisición de las competencias de la materia. La atención personalizada, con el fin de resolver dudas se desarrollarán tanto a través de actividades presenciales (tutorías y en el aula) como no presenciales (consultas vía e-mail).
Estudio de casos	Atención personalizada, con el fin de resolver dudas tanto a través de actividades presenciales (tutorías y en el aula) como no presenciales (consultas vía e-mail)

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Resolución de problemas	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor	20	A2 A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8	C1 C5 C11 C13	D1 D3 D4
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.	10	A2 A4	B3 B5	C10 C11 C12 C13	D1 D3 D4
Examen de preguntas objetivas	Pruebas que evalúan el conocimiento que incluye preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos/as seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	70	A2 A3	B3 B5 B8	C1 C5 C11 C13	D1 D3 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA: La realización de las actividades dependerá en gran medida del número de alumnos, medios para trabajo en grupo, etc. Estas pruebas de evaluación continua estarán dirigidas a evaluar las actividades desarrolladas por las alumnas y alumnos en las sesiones presenciales en las que se valorará la correcta realización de las tareas encomendadas, que pueden incluir la resolución de cuestionarios, estudios de caso, trabajos individuales o en grupo, realización y exposición oral de trabajos de algunos temas acordado con las profesoras. En este bloque presencial se tiene en cuenta la participación del alumnado.

- Para seguir la Evaluación Continua es obligatorio presentarse a los exámenes parciales de la materia, y tener un mínimo de asistencia de un 80% a las clases prácticas. Las prácticas que conlleven hacer presentaciones en el aula sólo serán evaluadas si el alumno o alumna las presenta y defiende en el aula, a menos que exista una justificación de su ausencia en el aula ese día con lo cual se computaría la práctica entregada igualmente por la plataforma.

- EL plazo para cambiar de Evaluación Continua a Global será del 29 de enero al 29 de febrero, comunicándolo a la profesora en éste plazo.

- Se entiende que los estudiantes que tengan alguna calificación en alguna de las actividades objeto de evaluación siguen la evaluación continua y optan, por tanto, por este sistema de evaluación.

Se contempla la realización de tres exámenes parciales de la materia, lo que se anunciaría en las clases y a través de la plataforma de teledocencia. Los exámenes parciales constan de dos partes teoría y práctica, y deben aprobarse las dos partes para eliminar la materia correspondiente con una nota mínima de 5 puntos. Las características concretas del examen final, tanto en la evaluación continua como en la no continua serán detalladas por parte de la profesora de la materia (en la clase y a través de la plataforma) con anticipación al mismo.

Los estudiantes para aprobar la materia deben obtener una nota igual o superior a 5 puntos, siendo obligatorio en todos los casos aprobar el examen final o los parciales.

- Las notas de las actividades de evaluación continua se guardarán hasta la 2ª convocatoria oficial de julio.

- En todos los exámenes es obligatorio identificarse de forma oficial (DNI, pasaporte) y esta prohibido el uso de dispositivos móviles, smartphone o cualquier otro dispositivo electrónico, aunque permanezcan apagados o en reposo. Incumplir estas dos condiciones invalida la convocatoria para la que se está concurriendo.

- En el caso de que un alumno sea visto copiando en un examen parcial será motivo de la pérdida de la evaluación continua y la nota del examen será 0.

- Fechas y horarios de pruebas de evaluación de las diferentes llamadas se especifican en el programa de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2023-2024.

- En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de las pruebas prevalecerán las señaladas en la web de la FCETOU.

EVALUACIÓN NO CONTINUA: Examen final que incluirá contenidos teóricos y prácticos mediante preguntas que pueden ser tipo test, cortas, de desarrollo o estudios de casos. El examen consta de una parte teórica que representa el 50% de la nota y de una parte práctica que representa el otro 50% de la nota y deben aprobarse las dos partes. Esta prueba es destinada a evaluar la comprensión de los conceptos adquiridos en la materia, asumiendo el 100% de la nota y evaluar así tanto los conceptos de materia, como la claridad de la exposición y el uso gramatical y ortográfico correcto.

Para Avaluación continua e non continua:

- Las características concretas del examen final, tanto en la evaluación continua como en la no continua, serán detalladas por parte de la coordinadora de la materia (en clase y a través de la plataforma de teledocencia), con anticipación al mismo.

- Los estudiantes para aprobar la materia deben obtener una nota igual o superior a 5 puntos, siendo obligatorio en todos los casos superar el examen final o los tres parciales.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Raquel Arguedas y M^a Teresa Nogueras, **Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas**, Editorial Universitaria Ramón Areces,, 2007

Inmaculada Martín Rojo,, **Dirección y Gestión de Empresas del sector Turístico**,, Pirámide,, 2000

Eduardo Parra López; Francisco Calero García,, **Gestión y Dirección de Empresas Turísticas**,, Ed. McGraw Hill,, 2006

Bibliografía Complementaria

Urbano Medina Hernández, **Gestión financiera de Actividades Turísticas**, Pirámide, 2010

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

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, pueden requerirse reajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica del curso y /o del grupo de destinatarios real o por la relevancia de las situaciones que pudiesen surgir.

Se acercará al alumnado la información y las pautas concretas que sean necesarias en cada momento do proceso formativo.
