



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de aloxamentos

Materia	Xestión de aloxamentos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
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.			

Competencias

Código	
A1	Que os estudantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudantes saiban 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 estudantes 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 estudantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudantes desenvolvan aquelas 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 de aprendizaxe				
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Ao finalizar a materia o alumnado deberá coñecer o subsector das empresas de aloxamento, con especial incidencia nos hoteis, diferenciando tipoloxías, organización e funcionamento	A1 A3 A4	B8 B9	C1 C11	D4
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	A2 A3 A4	B3 B5 B7 B8	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 departamento funcionais	A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13	D2 D3 D4 D5
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	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 situacións 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 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
TEMA3: ANÁLISE FINANCEIRO DOS ALOXAMENTOS	3.1. Os custos no análise interdepartamental 3.2 USALI 3.3 Revenue Management 3.4 Comsept Competitivo

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		Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
	Descrición					
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos	10	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C5 C7 C8 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Prácticas con apoio das TIC	Actiividades 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	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
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	A1 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. Inclúirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.Pode exporse algunha pregunta a desenvolver	50	A1	B8	C1 C5 C7 C8	D5

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 obtense 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 2020-2021.

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

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 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.

Plan de Continxencias

Descrición

=== MEDIDAS EXCEPCIONAIS PLANIFICADAS ===

Ante a incerta e imprevisible evolución da alerta sanitaria provocada pola COVID- 19, a Universidade establece una planificación extraordinaria que se activará no momento en que as administracións e a propia institución o determinen atendendo a criterios de seguridade, saúde e responsabilidade, e garantindo a docencia nun escenario non presencial ou non totalmente presencial. Estas medidas xa planificadas garanten, no momento que sexa preceptivo, o desenvolvemento da docencia dun xeito mais áxil e eficaz ao ser coñecido de antemán (ou cunha ampla antelación) polo alumnado e o profesorado a través da ferramenta normalizada e institucionalizada das guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DAS METODOLOXÍAS ===

* Metodoloxías docentes que se manteñen

Manterase a docencia teórica mediante aulas remotas, e docencia de lección maxistral

No caso de aulas practicas, realizarase docencia non presencial a través de aulas remotas.

* Metodoloxías docentes que se modifican

As saídas de campo serán mudadas por traballos dirixidos, a propor pola docente.

* Mecanismo non presencial de atención ao alumnado (titorías)

As titorías sincronas serán programadas a través do campus remoto, no despacho virtual 577.

As titorías asincronas realizaranse a través do correo electrónico.

* Modificacións (se proceder) dos contidos a impartir

Debido a importancia da influencia sobre a actividade aloxativa no sector procederase a deixar materiais complementarios, videos, artigos, sobre mudanzas derivadas de constinxencias escepcionais.

* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaxe

Procederase a recomendar por parte da docente de ser precisa

* Outras modificacións

Ampliarase os materiais escritos, para facilitar a aprendizaxe do alumnado

=== ADAPTACIÓN DA AVALIACIÓN ===

* Probas xa realizadas

A avaliación teórica supón en caso de presencialidade normal un 50% mediante avaliación escrita. En caso de situación de continxencia non prevista esta avaliación escrita será dun 33%, o 17% restante será un traballo individualizado a entregar polo alumnado.

A avaliación practica suporá un 50% que se manterá, a diferenza estará en que en vez de ser entregada na aula, entregárase telematicamente nas datas propostas pola profesora.

* Información adicional
