



Guía Docente			
Datos Identificativos			2015/16
Asignatura (*)	Creación e Xestión de Empresas Turísticas	Código	662G01041
Titulación			
Descriptores			
Ciclo	Período	Curso	Tipo
Grao	2º cuatrimestre	Terceiro	Optativa
Idioma	CastelánGalego		
Modalidade docente	Presencial		
Prerrequisitos			
Departamento			
Coordinación	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es
Profesorado	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es
Web			
Descripción xeral	A finalidade desta materia é a de proporcionar formación ao estudiante para que adquira o coñecemento e desenvolva as habilidades necesarias para emprender a posta en marcha dunha empresa e xestionar o desenvolvemento posterior desta.		

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe			Competencias / Resultados do título
Coñecer os conceptos de empresa e empresario turísticos, cos seus elementos e funcións, os seus distintos tipos e particularidades.		A2 A3 A14	B1 B4 B7
Saber desenvolver unha idea de negocio Turístico, analizar a súa viabilidade, elaboración do plan de negocio, forma xurídica e trámites.		A2 A3 A5 A12 A13 A28 A32 A33 A34 A35	B1 B2 B3 B4 B5 C1 C4 C5 C7
Saber xestionar un negocio turístico. Coñecer e aplicar conceptos e ferramentas de xestión en empresas e actividades do sector turístico.		A2 A6 A7 A10 A11 A13 A32 A34 A35	B3 B4 B5 B6 B7 C3 C5 C6 C7 C8

Contidos	
Temas	Subtemas



TEMA I. EMPRESA E SECTOR TURÍSTICO	1. Concepto de empresa. Elementos e Funcións. 2. Concepto de empresario. 3. Os obxectivos da empresa. 4. Tipos de empresas. 5. As empresas do sector turístico. 6. Particularidades das empresas turísticas. 7. O servizo turístico. 8. A empresa turística como sistema. 9. Os subsistemas da empresa turística. 10. A responsabilidade e ética na empresa turística.
TEMA II. O ÁMBITO DA EMPRESA TURÍSTICA	1. O concepto de ámbito e tipos de ámbito. 2. O ámbito xeral da empresa turística. 3. O ámbito específico da empresa turística. 4. O Turismo e o Turista. 5. A estrutura do mercado turístico. 6. Tendencias actuais no sector turístico.
TEMA III. SUBSISTEMA PRODUCIÓN	1. Xestión de producción e de operacións. 2. Produtividade na prestación de servizos turísticos. 3. Planificación das operacións en turismo.
TEMA IV. SUBSISTEMA COMERCIAL	1. Investigación e segmentación do mercado turístico. 2. Política comercial da empresa turística. 3. Claves da política comercial na empresa turística.
TEMA V. SUBSISTEMA FINANCIAMENTO	1. A función financeira na empresa turística. 2. Os custos na empresa turística. 3. Fontes de financiamento na empresa turística.
TEMA VI. PLANIFICACIÓN E CONTROL	1. Planificación e control na empresa turística. 2. Tipos de plans na empresa turística. 3. Os obxectivos da empresa turística. 4. A dirección por obxectivos (dpo). 5. Concepto e proceso de control. 6. Tipos de control na empresa turística.
TEMA VII. XESTIÓN ESTRATÉXICA	1. O concepto de estratexia na empresa turística. 1.1.- O punto de vista da estratexia. 1.2.- Os elementos da estratexia. 1.3.- Estratexia e competitividade. 2. Planificación estratexia e niveis da estratexia. 2.1.- Os niveis de estratexia. 2.2.- O proceso de planificación estratéxica. 3. Decisións estratéxicas a nivel corporativo. 3.1.- Estratexias segundo o ciclo de vida da empresa Turística. 3.2.- A matriz BCG ou Matriz de Crecemento-Cota de mercado. 4. Decisións estratéxicas a nivel de negocio. 4.1.- Estratexias Competitivas Xenéricas de Porter. 4.2.- Estratexias de Crecemento na Empresa Turística. 5. Competencias e habilidades na empresa turística.
TEMA VIII. XESTIÓN DAS PEMES TURÍSTICAS	1. Particularidades da peme turística. 2. A cooperación na peme turística. 3. Procesos de subcontratación (outsourcing). 4. A franquía no sector turístico. 5. A empresa turística familiar. problemas.



TEMA IX. CREACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Causas do fracaso das novas empresas turísticas. 2. Pasos para crear unha empresa turística. 3. Plan de empresa ou de negocio. 4. Trámites para a creación de empresas turísticas.
TEMA X. PARTICULARIDADES DO NEGOCIO TURÍSTICO	1. O negocio hoteleiro. 2. O negocio da restauración. 3. As Axencias de Vixaxes. 4. As Empresas de Transporte. 5. Empresas de ocio.

## Planificación

Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A2 A3 A6 A7 A10 A11 A12 A14 A28 A35 B5 C5 C7 C8	31	43	74
Estudo de casos	A5 A32 B1 B3 B4 C4 C6	12	12	24
Traballos tutelados	A10 A11 A13 A33 A34 B4 B6 B7 C1 C2 C3	2	24	26
Proba obxectiva	A7 A12 A14 A28 A35 B1 B2 B3	2	20	22
Atención personalizada		4	0	4

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

## Metodoloxías

Metodoloxías	Descripción
Sesión maxistral	Exposición oral por parte do profesor dos aspectos fundamentais da materia. As exposicións complementaranse co uso de medios audiovisuais e a introdución de preguntas dirixidas aos estudiantes, coa finalidade de transmitir coñecementos, facilitar a aprendizaxe e favorecer a interacción entre o profesor e os estudiantes.
Estudo de casos	Realizaranse estudos de casos coa finalidade de ir preparando a avaliación dos coñecementos que teñen os alumnos da materia, ao longo do curso. Realizaranse, a ser posible, en grupos de non máis de cinco alumnos.
Traballos tutelados	Os alumnos deberán desenvolver o seu propio proxecto empresarial aplicando os coñecementos aprendidos nas clases teóricas. Así, deberán buscar a través de distintas fontes (escritas ou informatizadas) aquela información que lles permita analizar a viabilidade e desenvolver o proxecto. O devandito proxecto deberá ser entregado e exposto en clase nas últimas sesións lectivas.
Proba obxectiva	Ao final do cuadri mestre celebrarase unha proba escrita de contido teórico-práctico, para valorar a correcta comprensión e aplicación dos contidos da materia por parte do alumno.

## Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Traballos tutelados	Concíbense como horas de traballo presencial co profesor por parte do alumno, para o seguimento e orientación deste. Implican participación obligatoria para o alumno.

## Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descripción	Cualificación



Traballos tutelados	A10 A11 A13 A33 A34 B4 B6 B7 C1 C2 C3	Desenvolvemento dun traballo que se realizará ao longo de todo o cuadrimestre con exposición final. Terase en conta na súa valoración: a exposición, a capacidade de recompilación, a capacidade de síntese, a achega persoal, o rigor e a actualización das fontes utilizadas. Tratarase de fomentar o traballo en equipo, polo que o traballo de curso se realizará en grupos de non máis de cinco alumnos, a ser posible. O prazo e o modo de entrega serán de obrigado cumprimento.	40
Proba obxectiva	A7 A12 A14 A28 A35 B1 B2 B3	A proba escrita de contido teórico-práctico consistirá na resolución de exercicios breves e/ou resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple e/ou preguntas de desenvolvemento.	60

Observacións avaliación

## Segundo

a participación do alumnado na materia, a avaliación considera dúas opcións:

Opción A (Primeira Oportunidade 1ª Convocatoria).- Para o alumnado que asiste/participa nas actividades de clase (para os alumnos que acrediten a súa asistencia a, polo menos, o 85% das clases)

1) Traballos tutelados 40%

2)

Proba obxectiva 60%.

A devandita proba obxectiva única, abranguerá toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple e/ou preguntas de desenvolvemento.

A planificación exposta nesta guía docente supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá da avaliación da proba obxectiva e dos traballos tutelados.

No conxunto das dúas partes (40% e 60%), o alumno deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos.

Non obstante, non se considerará superada a materia, se nos traballos tutelados non se obtén un mínimo de puntuación de 1,5 sobre 4 puntos totais, e na proba obxectiva un mínimo de 2,5 puntos sobre 6 puntos totais.

Opción B (Primeira Oportunidade 1ª Convocatoria).- Para o alumnado que non asiste/participa nas actividades de clase (para os alumnos que non acrediten a súa asistencia a, polo menos, o 85% das clases)

1) Proba obxectiva 100%

A devandita proba obxectiva única, abranguerá toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple e/ou preguntas de desenvolvemento.

Esta proba representará o 100% da nota final. O alumno deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos.

Na segunda oportunidade da Primeira Convocatoria, e nas oportunidades de ulteriores convocatorias, aplicarase o sistema de avaliación por proba obxectiva única.

## Fontes de información

Bibliografía básica	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Casanueva Rocha, C. (2000). Organización y gestión de empresas turísticas. Madrid: Pirámide</li><li>- Casillas, T. y Martí, J.M. (2010). Guía para la creación de empresas. Madrid: Fundación EOI</li><li>- Martín Rojo, I. (2004). Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico. Madrid: Ediciones Pirámide</li><li>- Veneciana, J.M. (2005). Creación de empresas. Un enfoque gerencial. Barcelona: Colección Estudios Económicos, nº 33, La Caixa, Servicios de Estudios</li></ul>



Bibliografía complementaria	<ul style="list-style-type: none"><li>- Albert Piñole, I. (1999). Gestión, Productos y Servicios de las Agencias de Viajes. Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces</li><li>- Blasco Peris, A. (2002). La Empresa y el Producto Turístico. Madrid: Editorial Civitas</li><li>- González, L. y Talón, P. (2002). Dirección hotelera. Operaciones y procesos. Madrid: Síntesis</li><li>- Mestres Soler, J. (2003). Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Barcelona: Gestión 2000</li></ul>
-----------------------------	--

#### Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Introdución ao Turismo/662G01009

Economía da Empresa/662G01010

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Materias que continúan o temario

Observacións

(\*)A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías