



Guía docente				
Datos Identificativos				2021/22
Asignatura (*)	Intermediación Turística y Transporte I		Código	662G01013d
Titulación	Grao en Turismo (a distancia)			
Descriptorios				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	1º cuatrimestre	Segundo	Obligatoria	6
Idioma	Castellano			
Modalidad docente	No presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
Coordinador/a	Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	angel.rodriguez.pallas@udc.es	
Profesorado	Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	angel.rodriguez.pallas@udc.es	
Web				
Descripción general	El objetivo de la asignatura es describir, detallar y conocer los elementos principales de la gestión de intermediación y distribución de los productos y servicios turísticos en las agencias de viajes, físicas y virtuales, teniendo en cuenta el espacio en el que se desarrollan en la actualidad, las infraestructuras, el marco legal, las nuevas tecnologías y los procedimientos operativos.			
Plan de contingencia	<p>1. MODIFICACIONES EN LOS CONTENIDOS: ? No se realizan cambios</p> <p>2. METODOLOGÍAS</p> <p>2.1. METODOLOGÍAS DOCENTES QUE SE MANTIENEN: Todas</p> <p>2.2. METODOLOGÍAS DOCENTES QUE SE MODIFICAN Ninguna</p> <p>3. MECANISMOS DE ATENCIÓN PERSONALIZADA AL ALUMNADO: Correo electrónico; Foro del Campus Virtual; Chat y videollamadas en Microsoft Teams.</p> <p>4. MODIFICACIONES EN LA EVALUACIÓN:</p> <p>- El examen final: se suprime por lo que no tendrá peso en la calificación de la asignatura; y la parte práctica pasa a tener un peso en la calificación de la materia del 100%:</p> <p>Los trabajos a realizar en la guía docente inicial tenían un peso del 40% y el examen final tenía un peso de otro 60%. En caso necesario ante una nueva situación de emergencia lo alumnado o no se someterá a la evaluación del examen final y la parte de trabajos pasará a tener un valor del 100% en la calificación final de la materia con los siguientes pesos: Los trabajos tutelados tendrán un peso del 70% y el análisis de fuentes documentales pasará a tener un peso del 30%. La calificación máxima será de 10 y la calificación mínima para superar la materia será de 5 puntos sobre 10. La calificación final de la materia se obtendrá de la suma de las calificaciones obtenidas en cada uno de los trabajos a realizar.</p> <p>Aclaración importante: Los trabajos tutelados o análisis de fuentes documentales no presentados restan sobre la calificación final su misma puntuación máxima asignada.</p> <p>4.1. OBSERVACIONES DE LA EVALUACIÓN: Se mantienen la misma que figuran en la guía docente</p> <p>- REQUISITOS PARA SUPERAR LA MATERIA:</p> <p>a) Participar regularmente en las actividades de la clase.</p> <p>b) Obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 en la parte objeto de evaluación (trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales con presentación telemática de aquellos indicados por el profesor).</p> <p>c) Entregar los trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales con presentación telemática de aquellos indicados por el profesor en la fecha que se fije.</p> <p>d) La 2ª oportunidad estará sometida a los mismos criterios que la 1ª oportunidad</p> <p>5. MODIFICACIÓN DE LA BIBLIOGRAFÍA O WEBGRAFÍA: - No se realizarán cambios. Dispondrán de todos los materiales de trabajo de la manera digitalizada en Moodle.</p>			



Competencias del título

Código	Competencias del título
A3	Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.
A5	Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.
A6	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
A7	Reconocer los principales agentes turísticos.
A11	Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
A12	Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manejar técnicas de comunicación.
A14	Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.
A18	Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos
A22	Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.
A24	Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
A33	Creatividad.
A34	Iniciativa y espíritu emprendedor.
A35	Motivación por calidad.
B1	Capacidad de análisis y síntesis.
B2	Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razonamiento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaje autónomo.
B7	Adaptación a las nuevas situaciones.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C2	Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.
C3	Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.
C4	Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.
C5	Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.
C7	Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.
C8	Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.

Resultados de aprendizaje

Resultados de aprendizaje	Competencias del título		
Capacidad de análisis y síntesis.		B1	
Comunicación oral e escrita en la lengua nativa.		B2	
Solución de problemas.		B3	
Pensamiento Crítico.		B4	
Aprendizaje autónoma.		B6	
Compromiso ético.		B5	
Adaptación a nuevas situaciones.		B7	
Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.	A3		
Tener una marcada orientación de servicio al cliente.	A6		



Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.	A5		
Reconocer los principales agentes turísticos.	A7		
Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.	A11		
Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.	A12		
Manejar técnicas de comunicación.	A13		
Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.	A14		
Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos.	A18		
Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.	A22		
Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.	A24		
Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.	A32		
Creatividad.	A33		
Iniciativa y espíritu emprendedor.	A34		
Motivación por la calidad.	A35		
Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.			C1
Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.			C2
Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.			C3
			C4
Desenvolverse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.			C5
			C6
			C7
Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.			C8
Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.			
Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.			
Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.			

Contenidos	
Tema	Subtema
Unidad didáctica 1: La distribución comercial en el sector turístico	Tema 1. Introducción a la distribución turística Tema 2. El canal de distribución en el sector turístico.
Unidad didáctica 2: Estructura de la distribución comercial en el sector turístico.	Tema 3. Las agencias de viajes en la distribución turística. Tema 4. Los tour operadores en la distribución turística. Tema 5. Los GDS y los CRS en la distribución turística. Tema 6. Las centrales de reservas en la distribución turística.
Unidad didáctica 3: La distribución comercial ante los cambios en el sector turístico.	Tema 7. Las nuevas tecnologías y la distribución turística.
Unidad didáctica 4: La intermediación de la agencia de viajes.	Tema 8: Intermediación en la venta de transporte aéreo. Tema 9: Intermediación en la venta de transporte marítimo. Tema 10: Intermediación en la venta de transporte ferroviario. Tema 11: Intermediación en la venta de transporte por carretera. Tema 12: Intermediación en la venta de alojamientos turísticos y servicios de restauración. Tema 13: Intermediación en la venta de viajes combinados. Tema 14: Intermediación en la venta de otros servicios turísticos

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / trabajo autónomo	Horas totales



Sesión magistral	A3 A6 A7 A11 A12 A13 A14 A18 A24 A32 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	16	42	58
Análisis de fuentes documentales	A3 A5 A6 A7 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	4	12	16
Trabajos tutelados	A3 A6 A7 A11 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	6	37	43
Prueba mixta	A3 A5 A6 A7 A11 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 B1 B2 B3 B4 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	2	29	31
Atención personalizada		2	0	2
(*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos				

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Sesión magistral	Se facilitará a través de Moodle el contenido de los temas en formato pdf y en formato de archivo audiovisual. Se podrán introducir preguntas dirigidas a los estudiantes con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.
Análisis de fuentes documentales	Análisis de fuentes documentales (uno o varios estudios publicados en revistas científicas o del sector turístico que serán facilitados a lo largo del cuatrimestre).
Trabajos tutelados	Metodología diseñada para promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes, bajo la tutela del profesor y en escenarios variados . Está referida prioritariamente al aprendizaje del ¿cómo hacer las cosas?. Constituye una opción basada en la asunción por los estudiantes de la responsabilidad por su propio aprendizaje. Este sistema de enseñanza se basa en dos elementos básicos: el aprendizaje independiente de los estudiantes y el seguimiento de ese aprendizaje por el profesor-tutor. Se realizarán trabajos tutelados relacionados con el contenido de la materia y la presentación oral de aquellos que señale el profesor. Para los trabajos en grupo se establece un máximo de componentes de entre 3-4 personas y para las presentaciones orales de los mismos un máximo de 15 minutos.
Prueba mixta	Prueba que integra preguntas objetivas de teoría y problemas prácticos.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción



<p>Sesión magistral</p> <p>Trabajos tutelados</p> <p>Análisis de fuentes documentales</p>	<p>Las clases se verán complementadas con la posibilidad para el alumno de solicitar tutorías personalizadas en las que el profesor procederá a tratar individualmente, las posibles dudas que pudiesen surgir en las sesiones magistrales, análisis de fuentes documentales, trabajos tutelados, prueba mixta o cualquier otro aspecto relacionado que materia.</p> <p>Los estudiantes serán atendidos a través de Microsoft Teams, Moodle y correo electrónico resolviéndose mediante estos canales las posibles dudas que puedan surgir. La forma y el momento en los que se realizará será especificado a lo largo del desarrollo de la asignatura en función de las necesidades del alumnado con la posibilidad por parte del profesor de realizar tutorías en grupo.</p> <p>Los trabajos tutelados se harán por grupos de entre 3-4 alumnos como máximo. La presentación oral no superará los 15 minutos como máximo por grupo.</p> <p>Los Análisis de Fuentes Documentales y Trabajos Tutelados serán corregidos y remitidos de manera individualizada por el profesor que, además, resolverá cuantas dudas les surjan a los alumnos a través de correo electrónico o de Microsoft Teams.</p>
---	--

Evaluación			
Metodologías	Competencias	Descripción	Calificación
Trabajos tutelados	A3 A6 A7 A11 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	<p>Realización de uno o varios trabajos tutelados relacionados con los bloques de contenidos de la materia. Se valorará: la calidad formal de la presentación; la calidad y creatividad de los contenidos de la presentación; la amplitud y pertinencia de las fuentes de información utilizadas más allá de las indicadas.</p> <p>Presentación oral de los trabajos tutelados indicados por el profesor. Se valorará: El ajuste de la presentación a las instrucciones; la calidad y creatividad de los contenidos de la presentación; la amplitud y pertinencia de las fuentes de información utilizadas más allá de las indicadas y la calidad de las respuestas en el turno de preguntas que seguirá a la presentación.</p>	30
Análisis de fuentes documentales	A3 A5 A6 A7 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	Análisis de fuentes documentales (uno o varios estudios publicados en revistas científicas o del sector turístico que serán facilitados a lo largo del cuatrimestre). Se valorará: la calidad formal de la presentación; la calidad y creatividad de los contenidos de la presentación; la amplitud y pertinencia de las fuentes de información utilizadas más allá de las indicadas.	10
Prueba mixta	A3 A5 A6 A7 A11 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 B1 B2 B3 B4 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	Realización de una prueba mixta que recoja los contenidos teóricos y prácticos de los diversos bloques temáticos de la materia.	60

Observaciones evaluación



Los criterios de evaluación son los mismos para cada una de las oportunidades de evaluación incluyendo la convocatoria adelantada.

La nota final de la asignatura se calculará de la forma siguiente:

PARTE PRÁCTICA (40%), compuesta de:

Trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales con presentación oral de aquellos indicados por el profesor.

PRUEBA MIXTA (60%):

Examen escrito presencial (tipo prueba mixta) sobre los contenidos de la materia.

Para superar la materia es necesario obtener una puntuación del 50% del peso de cada una de las 2 partes objeto de evaluación: Parte práctica (compuesta por trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales con presentación oral de aquellos indicados por el profesor) y prueba mixta (examen escrito)

Los criterios de puntuación de los trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales con presentación oral de aquellos indicados por el profesor y de la prueba mixta se darán a conocer en el momento de la realización de los mismos y se suministrará junto con los enunciados de los mismos.

La entrega de los trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales se realizará exclusivamente a través de la plataforma Moodle (salvo indicación al contrario por parte del profesor) y cumpliendo con la fecha límite de entrega establecida. Serán calificados como "no presentados" aquellos análisis de fuentes documentales y de trabajos tutelados entregados fuera de plazo o no entregados. El hecho de no acudir a una presentación oral implicará también la calificación de "no presentado" de ese ejercicio. A efectos de cálculo de la nota final de la parte práctica correspondiente a análisis de los trabajos tutelados y fuentes documentales, la no presentación de alguna de las tareas penalizará con la resta en la nota final de la parte práctica del del valor atribuido a la mencionada tarea no presentada.

Si la calificación final del alumno en primera oportunidad en la parte práctica de la materia es inferior a 2 puntos (sobre un máximo de 4 puntos) éste ha de acudir a la segunda oportunidad y realizar nuevamente la prueba mixta (no se conservan las calificaciones obtenidas en la prueba mixta de una oportunidad para otra) y además ha de realizar nuevamente todos los trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales calificados como suspensos o no presentados (se conservan las calificaciones de las tareas aprobados de una oportunidad para otra). Para superar la materia en segunda oportunidad, al igual que en la primera oportunidad, es necesario obtener una puntuación del 50% del peso de cada una de las partes objeto de evaluación: parte práctica (compuesta por trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales con presentación oral de aquellos indicados por el profesor) y prueba mixta (examen escrito).

Los únicos utensilios con los que está permitido acceder al recinto de la prueba son los básicos para contestar al examen: lápiz, bolígrafo o pluma, goma de borrar y calculadora electrónica no



programable.

Está expresamente prohibido el acceso al recinto del examen con: a) teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo que permita comunicación a distancia y/o de almacenamiento de información; b) apuntes, anotaciones, libros o material similar que no fuese expresamente autorizado en la convocatoria del examen o en la página web (Moodle) de la materia. La no observancia de esta norma supone que se considere como realizada la prueba en fraude y eso con independencia de que quien tenga en el recinto de la prueba tales dispositivos o el material señalado los utilizase o no en el curso de esta.

El alumno ha de acreditar su personalidad de acuerdo con la normativa vigente.

Según establecen las "Normas de avaluación, revisión e reclamación das cualificacións dos estudos de grao e mestrado universitario) (aprobadas el 19/12/2013 y modificadas el 30/04/2014) en el Art. 21.2: Se considerará como "No presentado" (NP) a aquel estudiante que, estando matriculado en la materia, no concurra a las distintas actividades de evaluación que se establecen para el curso académico.

De este modo, será calificado como "No presentado" cuando:

- a) No complete el proceso de evaluación continua, en las condiciones que figuran en la guía docente, o
- b) No se presente a la prueba en el período oficial de evaluación.



Fuentes de información

<p>Básica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Albert Piñole, Isabel (2015). Gestión de viajes, servicios y productos turísticos. Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid. - Ameigeiras Martínez, Celia (2014). Comercialización y venta de servicios turísticos. Editorial Síntesis, Madrid. - Del Alcázar Martínez, Benjamin (2002). Los canales de distribución en el sector turístico. Editorial ESIC, Madrid. - De Borja Solé, Luis y Gomis, Joan Miquel (2009). El nuevo paradigma de la intermediación turística. Editorial Pirámide, Madrid. - Iglesias Tovar, Juan Ramon (2007). Comercialización de productos y servicios turísticos. Editorial Síntesis, Madrid. - Mitre Aranda, María (2006). La producción e intermediación turística en el sector de las agencias de viajes. Ediciones de la Universidad de Oviedo, Oviedo. - Song,Haiyan (2011). Tourism Supply Chain Management. Routledge - Buhalis, Dimitrios y Law, Eric (2001). Tourism Distribution Channels: Patterns, Practices and Challenges. Thomson London - Fernández-Villarán Ara, Asunción;Rodríguez Zulaica, Ainara y Pastor Ruiz, Ricardo (2019). Distribución turística. Editorial Sintesis. Madrid - Blasco i Peris, Albert (2015). Transporte turístico. Editorial Sintesis. Madrid - Nieto Rodríguez, Agustín (2016). Dirección y gestión de entidades de intermediación turística. Editorial Sintesis. Madrid
<p>Complementaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De Pablo Redondo, Rosana (2004). Las nuevas tecnologías aplicadas al turismo. Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid. - Voleger Ruiz, Carlos y Hernandez Armand, Enrique (2000). El mercado turístico: estructura, operaciones y procesos de producción. Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid. - Benckendorff, Pierre; Xiang, Zheng y Sheldon,Pauline (2019). Tourism Information Technology. CABI Tourism Texts - Horner,Susan;Swarbrooke,John (2020). Consumer Behaviour in Tourism. Routledge

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Introducción al Turismo/662G01009

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Asignaturas que continúan el temario

Otros comentarios

(*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías