



Guía Docente				
Datos Identificativos				2021/22
Asignatura (*)	Intermediación turística e transporte I		Código	662G01013d
Titulación	Grao en Turismo (a distancia)			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Segundo	Obrigatoria	6
Idioma	Castelán			
Modalidade docente	Non presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
Coordinación	Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	angel.rodriguez.pallas@udc.es	
Profesorado	Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	angel.rodriguez.pallas@udc.es	
Web				
Descrición xeral	O obxectivo da materia é describir, detallar e coñecer os elementos principais da xestión de intermediación e distribución dos produtos e servizos turísticos nas axencias de viaxes, físicas e virtuais, tendo en conta o espazo no que se desenvolven na actualidade, as infraestruturas, o marco legal, as novas tecnoloxías e os procedementos operativos.			
Plan de continxencia	<p>1. MODIFICIACIÓNS NOS CONTIDOS:</p> <p>? Non se realizan cambios</p> <p>2. METODOLOXÍAS</p> <p>2.1. METODOLOXÍAS DOCENTES QUE SE MANTEÑEN:</p> <p>Todas</p> <p>2.2. METODOLOXÍAS DOCENTES QUE SE MODIFICAN</p> <p>Ningunha</p> <p>3. MECANISMOS DE ATENCIÓN PERSOALIZADA Ó ALUMNADO:</p> <p>Correo electrónico; Foro do Campus Virtual; Chat e videochamadas en Microsoft Teams.</p> <p>4. MODIFICACIÓNS NA AVALIACIÓN:</p> <p>- O exame final: suprímese polo que non terá peso na calificación da asignatura; e a parte práctica pasa a ter un peso na cualificación da materia do 100%:</p> <p>Os traballos a realizar na guía docente inicial tiñan un peso do 40% e o exame final tiña un peso de outro 60%. En caso necesario ante unha nova situación de emerxencia o alumando non se someterá á avaliación do exame final e a parte de traballos pasará a ter un valor do 100% na calificación final da materia cos seguintes pesos: Os traballos tutelado terán un peso do 70% e a análise de fontes documentais pasará a ter un peso do 30%. A cualificación máxima será de 10 e a cualificación mínima para superar a materia será de 5 puntos sobre 10. A calificación final da materia obterase da suma das cualificacións obtidas en cada un dos traballos.</p> <p>Aclaración importante: Os traballos tutelados ou análise de fontes documentais non presentados restan sobre a cualificación final a súa mesma puntuación máxima asignada.</p> <p>4.1. OBSERVACIONES DA AVALIACION:</p> <p>Mantéñense as mesmas que figuran na guía docente</p> <p>- REQUISITOS PARA SUPERAR A MATERIA:</p> <p>a) Participar regularmente nas actividades da clase.</p> <p>b) Obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 na parte obxecto de avaliación ( traballos tutelados e análise de fontes documentais con presentación telemática daqueles indicados polo profesor).</p> <p>c) Entregar os traballos tutelados e análise de fontes documentais con presentación telemática daqueles indicados polo profesor na data que se fixe.</p> <p>d) A 2ª oportunidade estará sometida ós mesmos criterios que a 1ª oportunidade</p> <p>5. MODIFICACIÓN DA BIBLIOGRAFÍA OU WEBGRAFÍA:</p> <p>- Non se realizarán cambios. Disporán de todos os materiais de traballo da maneira dixitalizada en Moodle.</p>			



Código	Competencias / Resultados do título
A3	Comprender o carácter dinámico e evolutivo do turismo e da nova sociedade do lecer.
A5	Converter un problema empírico nun obxecto de investigación e elaborar conclusións.
A6	Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.
A7	Recoñecer os principais axentes turísticos.
A11	Definir obxectivos, estratexias e políticas comerciais.
A12	Dirixir e xestionar (management) os distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manexar técnicas de comunicación.
A14	Comprender o marco legal que regula as actividades turísticas.
A18	Identificar e xestionar espazos e destinos turísticos.
A22	Coñecementos a adquirir no ámbito dos procedementos operativos das empresas de intermediación.
A24	Utilizar e analizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) nos distintos ámbitos do sector turístico.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións turísticas.
A33	Creatividade.
A34	Iniciativa e espírito emprendedor.
A35	Motivación por calidade.
B1	Capacidade de análise e síntese.
B2	Comunicación oral e escrita en lingua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razoamento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaxe autónoma.
B7	Adaptación a novas situacións.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral coma escrita, nas linguas oficiais da comunidade autónoma.
C2	Dominar a expresión e a comprensión de forma oral e escrita dun idioma estranxeiro.
C3	Utilizar as ferramentas básicas das tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) necesarias para o exercicio da súa profesión e para a aprendizaxe ao longo da súa vida.
C4	Desenvolverse para o exercicio dunha cidadanía aberta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar a realidade, diagnosticar problemas, formular e implantar solucións baseadas no coñecemento e orientadas ao ben común.
C5	Entender a importancia da cultura emprendedora e coñecer os medios ao alcance das persoas emprendedoras.
C6	Valorar criticamente o coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse.
C7	Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida.
C8	Valorar a importancia que ten a investigación, a innovación e o desenvolvemento tecnolóxico no avance socioeconómico e cultural da sociedade.

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
	Capacidade de análise e síntese.		B1
Comunicación oral e escrita na lingua nativa.		B2	
Solución de problemas.		B3	
Pensamento Crítico.		B4	
Aprendizaxe autónoma.		B6	
Compromiso ético.		B5	
Adaptación a novas situacións.		B7	
Comprender o carácter dinámico e evolutivo do turismo e da nova sociedade do lecer.	A3		
Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.	A6		



Converter un problema empírico nun obxecto de investigación e elaborar conclusións.	A5		
Recoñecer os principais axentes turísticos	A7		
Definir obxectivos, estratexias e políticas comerciais.	A11		
Dirixir e xestionar (management) os distintos tipos de entidades turísticas.	A12		
Manexar técnicas de comunicación.	A13		
Comprender o marco legal que regula as actividades turísticas.	A14		
Identificar e xestionar espazos e destinos turísticos.	A18		
Coñecementos a adquirir no ámbito dos procedementos operativos das empresas de intermediación.	A22		
Utilizar e analizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) nos distintos ámbitos do sector turístico.	A24		
Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións turísticas.	A32		
Creatividade.	A33		
Iniciativa e espírito emprendedor.	A34		
Motivación pola calidade.	A35		
Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, nas linguas oficiais da comunidade autónoma.			C1
Dominar a expresión e a comprensión de forma oral e escrita dun idioma estranxeiro.			C2
Utilizar as ferramentas básicas das tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) necesarias para o exercicio da súa profesión e para a aprendizaxe ao longo da súa vida.			C3
			C4
Desenvolverse para ou exercicio dunha cidadanía aberta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar a realidade, diagnosticar problemas, formular e implantar solucións baseadas non coñecemento e orientadas ao ben común.			C5
			C6
Entender a importancia da cultura emprendedora e coñecer os medios ao alcance das persoas emprendedoras.			C7
Valorar criticamente ou coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse.			C8
Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida.			
Valorar a importancia que ten a investigación, a innovación e ou desenvolvemento tecnolóxico non avance socioeconómico e cultural da sociedade.			

Contidos	
Temas	Subtemas
Unidade didáctica I: A distribución comercial no sector turístico.	Tema 1. Introducción á distribución turística. Tema 2. A canle de distribución no sector turístico.
Unidade didáctica 2: Estructura da distribución comercial no sector turístico .	Tema 3. As axencias de viaxes na distribución turística. Tema 4. Os tour operadores na distribución turística. Tema 5. Os GDS e los CRS na distribución turística. Tema 6. As centrais de reservas na distribución turística
Unidad didáctica 3: A distribución comercial ante os cambios no sector turístico.	Tema 7. As tecnoloxías e a distribución turística.
Unidade didáctica 4: A intermediación das axencias de viaxes	Tema 8: Intermediación na venda de transporte aéreo Tema 9: Intermediación na venda de transporte marítimo Tema 10: Intermediación na venda de transporte ferroviario Tema 11: Intermediación na venda de transporte de carretera Tema 12: Intermediación na venda de aloxamentos turísticos e restauración. Tema 13: Intermediación na venda de Viaxes Combinadas. Tema 14: Intermediación na venda de outros servizos turísticos.

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais



Sesión maxistral	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
Análise de fontes documentais	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
Traballos 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
Proba 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
*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado				

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	Facilitaranse a través de Moodle os contidos de cada uns dos temas en formato pdf e en formato de arquivo audiovisual. Poderanse introducir algunhas preguntas dirixidas aos estudantes, coa finalidade de transmitir coñecementos e facilitar a aprendizaxe.
Análise de fontes documentais	Análise de fontes documentais (un ou varios estudos publicados en revistas científicas ou do sector turístico que serán facilitado ao longo do cuatrimestre).
Traballos tutelados	Metodoloxía deseñada para promover a aprendizaxe autónoma dos estudantes, baixo a tutela do profesor e en escenarios variados. Está referida prioritariamente ao aprendizaxe do "cómo facer as cousas?". Constitúe unha opción baseada na asunción polos estudantes da responsabilidade pola súa propia aprendizaxe. Este sistema de ensino baséase en dous elementos básicos: a aprendizaxe independente dos estudantes e o seguimento desa aprendizaxe polo profesor-titor. Realizaranse traballos tutelados relacionados co contido da materia e a presentación oral de aqueles que sinala o profesor. Para os traballos en grupo establécese un máximo de compoñentes de entre 3-4 persoas e para as presentacións orais dos mesmos un máximo de 15 minutos.
Proba mixta	Proba que integra preguntas obxectivas de teoría e problemas prácticos.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición



<p>Sesión maxistral</p> <p>Traballos tutelados</p> <p>Análise de fontes documentais</p>	<p>As clases veranse complementadas coa posibilidade para o alumno de solicitar titorías personalizadas nas que o profesor procederá a tratar individualmente, as posibles dúbidas que poidesen xurdir nas sesións maxistrais, análise de fontes documentais, traballos tutelados ou calquer outro aspecto relacionado ca materia.</p> <p>Os estudantes serán atendidos a través de Microsort Teams, Moodle e correo electrónico resolvéndose por esas canles as posibles dúbidas que poidan xurdir. O xeito e o momento nos que se realizará será especificado ao longo do desenvolvemento da materia e segundo as necesidades do alumnado coa posibilidade por parte do profesor de fixar titorías en grupo.</p> <p>Os traballos tutelados faranse por grupos de entre 3-4 alumnos como máximo. A presentación oral non superará os 15 minutos máximos por grupo.</p> <p>As Análises de Fontes Documentais e Traballos Tutelados serán correxidos e remitidos de xeito individualizado polo profesor que, ademais, resolverá cantas dúbidas lles xurdan aos alumnos a través de correo electrónico ou de de Microsort Teams.</p>
---	--

Avaliación			
Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Traballos 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 dun ou varios traballos tutelados relacionados cos bloques de contidos da materia. Valorarase: o axuste da presentación ás instrucións; a calidade formal da presentación; a calidade e creatividade dos contidos da presentación; a amplitude e pertinencia das fontes de información utilizadas máis aló das indicadas.</p> <p>Presentación oral de traballos tutelados. Valorarase: o axuste da presentación ás instruccións, a calidade e creatividade dos contidos da presentación, a amplitude e pertinencia das fontes de información empregadas máis aló das indicadas e a calidade das respostas no turno de preguntas que seguirá á presentación.</p>	30
Análise de fontes documentais	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	Análise de fontes documentais (un ou varios estudos publicados en revistas científicas ou do sector turístico que serán facilitado ao longo do cuatrimestre).	10
Proba 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 dunha proba mixta que recolla os contidos teóricos e prácticos dos diversos bloques temáticos da materia.	60

Observacións avaliación
-------------------------



Os criterios de avaliación son os mesmos para cada unha das oportunidades de avaliación, incluíndo a convocatoria adiantada.

A nota final da asignatura calcularase da forma seguinte:

PARTE PRÁCTICA (40%), composta de:

Traballos tutelados e análise de fontes documentais con presentación oral daqueles indicados polo profesor

PRUEBA MIXTA (60%):

Examen escrito presencial (tipo proba mixta) sobre os contidos de la materia

Para superar a materia é necesario obter unha puntuación do 50% do peso de cada unha das partes obxecto de avaliación. Parte práctica (composta por traballos tutelados e análise de fontes documentais con presentación oral daqueles indicados polo profesor) e proba mixta (examen escrito)

Os criterios de puntuación dos traballos tutelados e análise de fontes documentais con presentación oral daqueles indicados polo profesor e proba mixta daranse a coñecer no momento da realización dos mesmos e subministraranse xunto cos enunciados destes.

A entrega dos traballos tutelados e análise de fontes documentais realizarase exclusivamente a través da plataforma Moodle (salvo indicación ao contrario por parte do profesor) e cumprindo coa data límite de entrega establecida. Serán calificados como "non presentado" as análises de fontes documentais e de traballos tutelados entregados fora de prazo ou non entregados. O feito de non acudir a unha presentación oral implicará tamén a calificación de "non presentado" dese exercicio. A efectos de cálculo da calificación final da parte práctica correspondente ós traballos tutelados e á análise de fontes documentais, a non presentación dalgunha das tarefas penalizará coa resta na nota final da parte práctica do valor atribuído á mencionada tarefa calificada como non presentada.

Se a calificación final do alumno en primeira oportunidade na parte práctica da materia é inferior a 2 puntos (sobre un máximo de 4 puntos), éste terá que acudir á segunda oportunidade e realizar novamente a proba mixta (non se conservan as calificacións obtidas na proba mixta dunha oportunidade para outra) e ademais terá que realizar novamente tódolos traballos tutelados e análises de fontes documentais calificados como suspensos ou non presentados (consérvanse as calificacións das tarefas aprobados dunha oportunidade para outra). Para superar a materia en segunda oportunidade, ó igual que en primeira oportunidade, é necesario obter una puntuación do 50% do peso de cada una das partes obxecto de avaliación: parte práctica (composta por traballos tutelados e análise de fontes documentais con presentación oral daqueles indicados polo profesor) e proba mixta (examen escrito).

Os únicos utensilios cos que está permitido acceder ó recinto da proba son os básicos para contestar ó exame: lápiz, bolígrafo ou pluma, goma de borrar e calculadora non programable.



Está expresamente prohibido o acceso ó recinto do examen con: a) teléfonos móbiles ou calquera outro tipo de dispositivo que permita comunicación a distancia e/ou almacenamento de información; b) apuntes, anotacións, libros ou material similar que no fose expresamente autorizado na convocatoria do examen o una páxina web (Moodle) da materia. A non observancia desta normasupón que se considere como realizada a proba en fraude e iso con independencia de que quen teña no recinto da proba tales dispositivos ou material sinalado os empregase ou non no curso desta.

O alumno deberá acreditar a súa persoalidade de acordo coa normativa vixente.

Segundo establecen as "Normas de avaliación, revisión e reclamación das cualificacións dos estudos de grao e mestrado universitario (aprobada o 19/12/2013 e modificada o 30/04/2014) no Art. 21.2: Considerarase como "Non presentado" (NP) a aquel estudante que, estando matriculado na materia, non concorra ás distintas actividades de avaliación que se establecen para o curso académico.

Deste xeito, será cualificado como "Non presentado" cando:

- a) Non complete o proceso de avaliación continua, nas condicións que figure na guía docentes, ou
- b) Non se presente á proba do período oficial de avaliación.



## Fontes de información

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

## Recomendacións

### Materias que se recomenda ter cursado previamente

Introdución ao Turismo/662G01009

### Materias que se recomenda 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