



Guía Docente				
Datos Identificativos			2021/22	
Asignatura (*)	Comercialización de Produtos Turísticos	Código	662G01031	
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuádrimestre	Cuarto	Obrigatoria	6
Idioma	CastelánGalego			
Modalidade docente	Híbrida			
Prerrequisitos				
Departamento	EmpresaSocioloxía e Ciencias da Comunicación			
Coordinación	Fernández Fernández, Javier LuisCaamaño Franco, Iria	Correo electrónico	javier.fernandez4@udc.esiria.caamano@udc.es	
Profesorado	Caamaño Franco, Iria Fernández Fernández, Javier Luis	Correo electrónico	iria.caamano@udc.es javier.fernandez4@udc.es	
Web	javier.fernandez4@udc.es			
Descrición xeral	O obxectivo da materia é analizar os aspectos específicos da comercialización no sector turístico. O contido estrutúrase nas seguintes partes: Dirección comercial; Concepto de Revenue: desde o punto de vista da política de prezos; Determinación da política de distribución turística: canles de distribución turística e o seu funcionamento; Negociación con provedores; CRM: políticas de fidelización do cliente e Técnicas de vendas.			
Plan de continxencia	<p>1. Modificacións nos contidos. Non hai ningunha modificación nos contidos.</p> <p>2. Metodoloxías. Mantéñense sesións maxistrais, seminarios e titorías. No curso de adaptación a metodoloxía será a través de sesións mestras e titorías.</p> <p>Metodoloxías de ensino que se modifican. Seminarios e titorías realízanse a través de equipos.</p> <p>O material destinado a analizar e aumentar en clase está colgado en moodel e resólvese en titorías ou clases maxistrais. As lecturas previstas para facer na clase publicanse en moodel.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada aos estudantes. Moodel publica lecturas semanais para reforzar algúns temas. Por correo, diariamente. A través de Equipos, créase unha conexión para avanzar no tema, resolver dúbidas e analizar os casos prácticos.</p> <p>4. Modificacións na avaliación.</p> <p>TRABALLO FINAL 60%. Desenvolvemento dun traballo final que teñen que defender a través de equipos</p> <p>CASOS PRÁCTICOS 40%. Casos prácticos desenvolvidos en cada un dos temas analizados na clase.</p> <p>No curso de adaptación, os estudantes enviarán os estudos de caso por correo electrónico ou colgarán en moodel, e o traballo final defenderase a través de equipos.</p> <p>* Observacións de avaliación: é obrigatorio aprobar o tema para presentar os casos prácticos e defender o traballo final. En canto á avaliación na segunda oportunidade, os estudantes terán que realizar un traballo final, cuxo peso na nota final será do 100%.</p> <p>Os estudantes da modalidade en liña realizarán un traballo final, cuxo peso na nota final será do 100%.</p> <p>5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía. Non hai cambios</p>			



Competencias do título

Código	Competencias do título
A6	Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.
A11	Definir obxectivos, estratexias e políticas comerciais.
A24	Utilizar e analizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) nos distintos ámbitos do sector turístico.
A33	Creatividade.
A34	Iniciativa e espírito emprendedor.
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 do título		
	A	B	C
Definir obxectivos, estratexias y políticas comerciales.	A1	B1	C1
	A3	B2	C2
	A5	B4	C3
	A6	B6	C4
	A11	B7	C5
	A12		C6
	A23		C7
	A33		C8
	A34		
	A35		
Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.	A6	B1	C1
	A11	B2	C2
	A24	B3	C3
	A33	B4	C4
	A34	B5	C5
		B6	C6
		B7	C7
			C8

Contidos

Temas	Subtemas
-------	----------



TEMA 1: Aspectos Específicos da Comercialización do Turismo	Aspectos Específicos da Comercialización do Turismo
TEMA 2 : Comercialización de Productos Turísticos:	A Distribución nos Productos Turísticos
TEMA 3 : A importancia das TIC,s n Comercialización de Productos Turísticos	A importancia das TIC,s n Comercialización de Productos Turísticos

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A35 A34 A34 A33 A33 A24 A23 A12 A11 A11 A6 A6 A5 A3 A1 B7 B7 B6 B6 B5 B4 B4 B3 B2 B2 B1 B1 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7	21	51	72
Seminario	A1 A3 A5 A6 A11 A12 A23 A33 A34 A35 C8	20	55	75
Proba de resposta múltiple	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	1	0	1
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	<p>Modalidade Presencial</p> <p>Nestas sesións traballarase os contidos que integran o marco teórico da materia, mediante exposición oral do docente. Para iso utilizaranse medios audiovisuais. O obxectivo destas sesións é favorecer a aprendizaxe do alumno.</p> <p>Modalidade On Line</p> <p>Nesta modalidade non hai sesión maxistral</p>
Seminario	<p>Modalidade Presencial</p> <p>Nos seminarios desenvolveranse estudos de casos con esta metodoloxía deseñada para promover a aprendizaxe autónoma dos estudantes. Preténdese que os estudantes asuman responsabilidade pola súa propia aprendizaxe. Ao redor dos diferentes temas explicados nas sesións maxistras e proporase a realización dun traballo individual ou en grupo.</p> <p>Modalidad On line</p> <p>Desarrollaranse estudos de casos para que o alumno siga a asignatura e afiance o aprendizaxe. Tamén realizaranse foros de discusión entre os alumnos.</p>



Proba de resposta múltiple	<p>Modalidade Presencial</p> <p>Proba escrita utilizada para a avaliación da aprendizaxe, cuxo trazo distintivo é a posibilidade de determinar se as respostas dadas son ou non correctas. Consistirá na realización dun exame que versará sobre aspectos teórico, prácticos ou teórico-prácticos correspondentes aos temas desenvolvidos nas sesións maxistras e no estudo de casos.</p> <p>Exame tipo test</p>
	<p>Modalidade On Line</p> <p>Consistirá na realización dun examen que versará sobre os aspectos teórico, prácticos ou teórico-prácticos correspondentes os temas analizados durante o curso.</p> <p>Examen tipo test.</p>

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminario	<p>Modalidade Presencial</p> <p>As clases veranse complementadas coa posibilidade para o alumno de acudir a tutorías fose da aula, onde o profesor procederá a tratar individual e personalizadamente, as posibles dúbidas que puidesen xurdir da materia. Trátase dunha participación obrigatoria para o alumnado</p> <p>A forma e o momento en que se desenvolverá indicárase en relación a cada actividade ao longo do curso segundo o plan de traballo da materia</p> <p>Modalidad On Line</p> <p>A través da plataforma Moodle, o tutor tendrá un contacto continuo co alumno para resolver as dudas que teña, e aclarar conceptos.</p>

Avaliación

Metodoloxías	Competencias	Descrición	Cualificación
Seminario	A1 A3 A5 A6 A11 A12 A23 A33 A34 A35 C8	En relación cos traballos tutelados valorárase: 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 e a calidade das respostas na quenda de preguntas que seguirá á presentación	30
Proba de resposta múltiple	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	A proba obxectiva consistirá no desenvolvemento dun exame práctico e tipo test de resposta múltiple onde unha soa opción é correcta. Esta proba será sobre cuestións interrelacionadas que implicarán un tratamento global e intregrado dos contidos abordados ao longo da materia As preguntas mal contestadas penalizan un terzo do valor da pregunta	70

Observacións avaliación



Modalidade Presencial

A avaliación desta asignatura consta de 3 partes:

- a) Asistencia a clase. Igual o superior a un 85%. Evaluarase cun 30%. Tamén se terán en conta os traballos realizados na clase
- b) Traballo tutelado individual o en grupo. Evaluará sobre un 30%.
- c) Examen final, tipo test e preguntas a desenvolver. Evaluarase sobre un 40%.

Para aprobar a asignatura debese aprobar o traballo e o examen.

Aquel

alumno que non teña a puntuación de asistencia, o non elabore o traballo, non poderá presentarse o examen. Neste caso tería que ir a convocatoria de Xullo con toda a materia. Aqueles alumnos que suspendan, se lles mantendrá a nota do traballo, e o examen tera un valor dun 60%.

Os alumnos que no realizasen o traballo, tendrán que facelo en Xullo

No caso dun alumno con recoñecemento de dedicación a tempo parcial, evaluarase por un único examen o final do cuatrimestre, quedando exento dos traballos e actividades desenvolvidas durante o curso.

Modalidade On Line

A avaliación desta asignatura consta de 3 partes:

- a) Realización de casos prácticos e participación nos foros. Igual ou superior a un 85%. Evaluarase cun 20%
- b) Traballo Final tutelado. Evaluarase sobre un 40%.
- c) Examen final, tipo test e preguntas a desenvolver. Evaluarase sobre un 40%.

Para aprobar a asignatura deberase aprobar o traballo e o examen.

O alumno que apruebe o traballo e suspendaol examen, mantendraselle a nota do traballo para a seguinte convocatoria.

Fontes de información

Fontes de información	
Bibliografía básica	Acerenza, Miguel A. (2006): Fundamentos de Marketing Turístico. Sevilla. Trillas. Alcázar Martínez, B (2002): Los canales de distribución en el sector turístico. Esic. Madrid. Altés Machín, Carmen (1993): Marketing y turismo: Introducción al Marketing de empresas y destinos turísticos. Serie Gestión turística. Madrid: Ed. Síntesis. Bote, V. y Álvarez, R. (2000): Promoción y comercialización del turismo de la ciudad de Sevilla: diagnóstico y orientaciones estratégicas. Universidad de Alcalá. Documentos de trabajo serie A, nº20018. Ejarque, Josep (2005): Destinos Turísticos de éxito. Diseño, creación y marketing. Madrid. Pirámide. Iglesias Tovar, Juan Ramón (1998): Comercialización de productos servicios turísticos. Ciclosformativos: Hostelería y Turismo. Madrid: Ed. Síntesis. Kotler, P.; J. Bowen; J. Makens; R. Rufin y D. Reina (2003): Marketing para Turismo. 3ª edición. Madrid: Pearson. Prentice Hall. Mediano Serrano, Lucía (2000): Marketing turístico. Aguirre García, M.S. (ed.), Marketing en sectores específicos: 188-192. Madrid: Ed. Pirámide. Seguí Llinas, M. (2001): La actividad turística española en 2000: 489-498. Edición 2001. Madrid: AECIT. [V.1.4] Serra Cantallops, Antoni (2002): Marketing turístico. Madrid: Ed. Pirámide. Valls, J.F. (1996): Las claves del mercado turístico. Deusto. Bilbao
Bibliografía complementaria	

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Márketing Turístico/662G01016d

Métodos e Técnicas de Investigación no Turismo/662G01024d

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