



Guía Docente				
Datos Identificativos				2021/22
Asignatura (*)	Creación e Xestión de Empresas Turísticas	Código	662G01041	
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	2º cuadrimestre	Terceiro	Optativa	6
Idioma	CastelánGalego			
Modalidade docente	Híbrida			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
Coordinación	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es	
Profesorado	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es	
Web				
Descrición xeral	A finalidade desta materia é a de proporcionar formación ao estudantado para que adquira o coñecemento e desenvolva as habilidades necesarias para emprender a posta en marcha dunha empresa e xestionar o desenvolvemento posterior desta.			



Plan de continxencia	<p>1. Modificacións nos contidos Non hai cambios.</p> <p>2. Metodoloxías *Metodoloxías docentes que se manteñen - Estudo de casos - Traballo tutelado *Metodoloxías docentes que se modifican - ?SESIÓN MAXISTRAL?, substitúese a presenza física do profesor/a por a presenza virtual vía Microsoft Teams. Así mesmo, abrirase un foro de dúbidas en Moodle e colgaranse pequenos vídeos titoriais na devandita plataforma e en Stream. - ?TRABALLOS TUTELADOS?, substitúese a exposición presencial dos mesmos polo alumnado, pola exposición a través de Microsoft Teams. - ?PROBA OBXECTIVA?, elimínase.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada ao alumnado Ferramenta: Moodle, Microsoft Teams, Stream y Correo electrónico. En canto á temporización: o alumnado pode contactar co profesor/a, tanto en horas de clase como fóra delas, para concertar titorías, xa que está a súa disposición.</p> <p>4. Modificacións na avaliación Metodoloxía/ Peso na cualificación/ Descrición - Estudo de casos / 50% / Estudo de casos individuais ou de grupo. - Traballo Tutelado / 50% /</p> <p>No conxunto das dúas partes (50%, 50%), o alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10. Non obstante, non se considerará superada a materia, se no Estudo de casos non se obtén un mínimo de puntuación de 2,5 puntos sobre 5 puntos totais e no Traballo tutelado un mínimo de 2 puntos sobre 5 puntos totais. O alumnado que non presente, como mínimo o 50% do Estudo de casos ou o Traballo tutelado será cualificado cun "NP" (Non Presentado). *Observacións de avaliación: A entrega dos traballos realizarase a través da plataforma Moodle.</p> <p>Na Segunda Oportunidade, o alumnado deberá entregar, a través da plataforma Moodle, un Traballo individual sobre un tema proposto polo profesorado, cun peso na cualificación do 100%, é dicir, que para superar a materia, precisase obter 5 puntos sobre 10 no traballo. O alumnado que non presente o Traballo individual será cualificado cun "NP" (Non Presentado).</p> <p>5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía Non hai cambios</p>
-----------------------------	---

Competencias do título	
Código	Competencias do título
A2	Analizar a dimensión económica do turismo.
A5	Converter un problema empírico nun obxecto de investigación e elaborar conclusións.
A6	Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.
A11	Definir obxectivos, estratexias e políticas comerciais.
A12	Dirixir e xestionar (management) os distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manexar técnicas de comunicación.
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		
Coñecer os conceptos de empresa e empresario turísticos, cos seus elementos e funcións, os seus distintos tipos e particularidades.	A2	B1 B4 B7	C2
Saber desenvolver unha idea de negocio Turístico, analizar a súa viabilidade, elaboración do plan de negocio, forma xurídica e trámites.	A2 A5 A12 A13	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 A11 A13	B3 B4 B5 B6 B7	C3 C5 C6 C7 C8

Contidos	
Temas	Subtemas
TEMA I. EMPRESA E SECTOR TURÍSTICO	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none">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 PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none">1. Xestión de produción e de operacións.2. Produtividade na prestación de servizos turísticos.3. Planificación das operacións en turismo.
TEMA IV. SUBSISTEMA COMERCIAL	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">1. O concepto de estratexia na empresa turística.<ol style="list-style-type: none">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.<ol style="list-style-type: none">2.1.- Os niveis de estratexia.2.2.- O proceso de planificación estratéxica.3. Decisións estratéxicas a nivel corporativo.<ol style="list-style-type: none">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.<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">1. O negocio hoteleiro.2. O negocio da restauración.3. As Axencias de Viaxes.4. As Empresas de Transporte.5. Empresas de ocio.



Planificación

Metodoloxías / probas	Competencias	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A2 A6 A11 A12 B5 C5 C7 C8	31	43	74
Estudo de casos	A5 B1 B3 B4 C4 C6	9	15	24
Traballos tutelados	A11 A13 B4 B6 B7 C1 C2 C3	2	24	26
Proba obxectiva	A12 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	Descrición
Sesión maxistral	Exposición oral por parte do profesor/a dos aspectos fundamentais da materia. As exposicións complementarase co uso de medios audiovisuais e a introdución de preguntas dirixidas ao estudantado, coa finalidade de transmitir coñecementos, facilitar a aprendizaxe e favorecer a interacción entre o profesor/a e o estudantado.
Estudo de casos	Realizaranse estudos de casos coa finalidade de ir preparando a avaliación dos coñecementos que ten o alumnado da materia, ao longo do curso. Realizaranse, a ser posible, en grupos de non máis de cinco alumnos/as.
Traballos tutelados	O alumnado deberá desenvolver o seu propio proxecto empresarial aplicando os coñecementos aprendidos nas clases teóricas. Así, deberá buscar a través de distintas fontes (escritas ou informatizadas) aquela información que lle 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 cuadrimestre celebrarase unha proba escrita de contido teórico-práctico, para valorar a correcta comprensión e aplicación dos contidos da materia por parte do alumnado.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	Concíbense como horas de traballo presencial co profesor/a por parte do alumno/a, para o seguimento e orientación do mesmo/a. Implican participación obrigatoria para o alumnado. En canto ao estudantado con recoñecemento de dedicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia, a atención personalizada poderase levar a cabo, segundo os casos e de acordo co profesorado, a través de correo electrónico, do campus virtual ou medios similares.

Avaliación

Metodoloxías	Competencias	Descrición	Cualificación
Estudo de casos	A5 B1 B3 B4 C4 C6	Análise, desenvolvemento e discusión de distintos casos prácticos, ao longo de todo o cuadrimestre.	30
Traballos tutelados	A11 A13 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.	30
Proba obxectiva	A12 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.	40



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 (alumnos/as que acrediten a súa asistencia, polo menos, ao 85% das clases) e para o alumnado con recoñecemento de dedicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia (segundo a normativa aplicable)

- 1) Estudo de casos (individuais ou de grupo) 30%
- 2) Traballo tutelado 30%
- 3) Proba obxectiva 40%.

A devandita proba obxectiva, 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 do Estudos de casos, do traballo tutelado e da avaliación da proba obxectiva

No conxunto das tres partes (30%, 30% e 40%), o alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Non obstante, non se considerará superada a materia, se no Estudo de casos non se obtén un mínimo de puntuación de 1,3 puntos sobre 3 puntos totais, no Traballo tutelado un mínimo de 1 punto sobre 3 puntos totais, e na Proba Obxectiva un mínimo de 1,5 sobre 4 puntos totais

No caso de que o número de alumnos/as fose de 15 ou menos, o profesor/a poderá eliminar a Proba Obxectiva. Neste caso, o peso das distintas partes sería a seguinte:

- 1) Estudo de casos (individuais ou de grupo) 50%
- 2) Traballo tutelado 50%

No conxunto das dúas partes (50%, 50%), o alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Non obstante, non se considerará superada a materia, se no Estudo de casos non se obtén un mínimo de puntuación de 2,5 puntos sobre 5 puntos totais e no Traballo tutelado un mínimo de 2 puntos sobre 5 puntos totais.

Opción B (Primeira Oportunidade 1ª Convocatoria).- Para o alumnado que non asiste/participa nas actividades de clase (alumnos/as que non acrediten a súa asistencia, polo menos, ao 85% das clases) ou non chegou ao mínimo de puntos esixido no Estudo de casos ou no Traballo tutelado

- 1) Proba obxectiva 100%

A devandita proba obxectiva única (100%), 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 alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Na segunda oportunidade da Primeira Convocatoria, e nas oportunidades de posteriores convocatorias, aplicarase o sistema de avaliación por proba obxectiva única (100%).

O alumnado que non se presente á Proba Obxectiva

(independentemente da convocatoria de que se trate), será cualificado cun

" NP" (Non Presentado), aínda no caso de tener feito, presentado e

exposto traballos tutelados ou outras actividades que computen na avaliación

Implicacións do plaxio: "A realización fraudulenta das probas ou actividades de avaliación implicará directamente a cualificación de suspenso '0' na materia na convocatoria correspondente, invalidando así calquera cualificación obtida en todas as actividades de avaliación de cara a convocatoria extraordinaria".

Fontes de información

Bibliografía básica

- Casanueva Rocha, C. (2000). Organización y gestión de empresas turísticas. Madrid: Piramide
- Casillas, T. y Martí, J.M. (2010). Guía para la creación de empresas. Madrid: Fundación EOI
- Martín Rojo, I. (2014). Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico. Madrid: Ediciones Pirámide
- Veneciana, J.M. (2005). Creación de empresas. Un enfoque gerencial. Barcelona: Colección Estudios Económicos, nº 33, La Caixa, Servicios de Estudios



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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Introdución ao Turismo/662G01009

Economía da Empresa/662G01010

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