



Guía docente

Datos Identificativos					2021/22
Asignatura (*)	Creación y Gestión de Empresas Turísticas			Código	662G01041
Titulación	Grao en Turismo				
Descriptorios					
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos	
Grado	2º cuatrimestre	Tercero	Optativa	6	
Idioma	CastellanoGallego				
Modalidad docente	Híbrida				
Prerrequisitos					
Departamento	Humanidades				
Coordinador/a	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es		
Profesorado	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es		
Web					
Descripción general	La finalidad de esta asignatura es la de proporcionar formación al estudiantado para que adquiera el conocimiento y desarrolle las habilidades necesarias para emprender la puesta en marcha de una empresa y gestionar el desarrollo posterior de la misma.				



Plan de contingencia	<p>1. Modificaciones en los contenidos No hay cambios.</p> <p>2. Metodologías *Metodologías docentes que se mantienen - Estudio de casos - Trabajo tutelado *Metodologías docentes que se modifican - ?SESIÓN MAGISTRAL?, se sustituye la presencia física del profesor/la por la presencia virtual vía Microsoft Teams. Asimismo, se abrirá un foro de dudas en Moodle y se colgarán pequeños vídeos tutoriales en la dicha plataforma y en Stream. - ?TRABAJOS TUTELADOS?, se sustituye la exposición presencial de los mismos por el alumnado, por la exposición a través de Microsoft Teams. - ?PRUEBA OBJETIVA?, se elimina.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado Herramienta: Moodle, Microsoft Teams, Stream y correo electrónico. En cuanto a la temporización: el alumnado puede contactar con el profesor/la, tanto en horas de clase como fuera de ellas, para concertar tutorías, ya que está su disposición.</p> <p>4. Modificaciones en la evaluación Metodología/ Peso en la calificación/ Descripción - Estudio de casos / 50% / Estudio de casos individuales o de grupo. - Trabajo Tutelado / 50% /</p> <p>En el conjunto de las dos partes (50%, 50%), el alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10. No obstante, no se considerará superada la materia, si en el Estudio de casos no se obtiene un mínimo de puntuación de 2,5 puntos sobre 5 puntos totales y en el Trabajo tutelado un mínimo de 2 puntos sobre 5 puntos totales. El alumnado que no presente, como mínimo, el 50% de los Estudio de casos o el Trabajo tutelado será cualificado con un "NP" (No Presentado). *Observaciones de evaluación: La entrega de los trabajos se realizará a través de la plataforma Moodle.</p> <p>En la Segunda Oportunidad, el alumnado deberá entregar, a través de la plataforma Moodle, un Trabajo individual sobre un tema propuesto por el profesorado, con un peso en la calificación del 100%, es decir, que para superar la materia, precisara obtener 5 puntos sobre 10 en el trabajo. El alumnado que no presente el Trabajo individual será cualificado con un "NP" (No Presentado).</p> <p>5. Modificaciones de la bibliografía o webgrafía No hay cambios</p>
-----------------------------	--

Competencias / Resultados del título	
Código	Competencias / Resultados del título
A2	Analizar la dimensión económica del turismo.
A5	Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.
A6	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
A11	Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
A12	Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manejar técnicas de comunicación.
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 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 / Resultados del título		
Conocer los conceptos de empresa y empresario turísticos, con sus elementos y funciones, sus distintos tipos y particularidades.	A2	B1 B4 B7	C2
Saber desarrollar una idea de negocio Turístico, analizar su viabilidad, elaboración del plan de negocio, forma jurídica y trámites.	A2 A5 A12 A13	B1 B2 B3 B4 B5	C1 C4 C5 C7
Saber gestionar un negocio turístico. Conocer y aplicar conceptos y herramientas de gestión en empresas y actividades del sector turístico.	A2 A6 A11 A13	B3 B4 B5 B6 B7	C3 C5 C6 C7 C8

Contenidos	
Tema	Subtema
TEMA I. EMPRESA Y SECTOR TURÍSTICO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Concepto de empresa. Elementos y Funciones. 2. Concepto de empresario. 3. Los objetivos de la empresa. 4. Tipos de empresas. 5. Las empresas del sector turístico. 6. Particularidades de las empresas turísticas. 7. El servicio turístico. 8. La empresa turística como sistema. 9. Los subsistemas de la empresa turística. 10. La responsabilidad y ética en la empresa turística.



TEMA II. EL ENTORNO DE LA EMPRESA TURÍSTICA	<ol style="list-style-type: none">1. El concepto de entorno y tipos de entorno.2. El entorno general de la empresa turística.3. El entorno específico de la empresa turística.4. El Turismo y el Turista.5. La estructura del mercado turístico.6. Tendencias actuales en el sector turístico.
TEMA III. SUBSISTEMA PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none">1. Gestión de producción y de operaciones.2. Productividad en la prestación de servicios turísticos.3. Planificación de las operaciones en turismo.
TEMA IV. SUBSISTEMA COMERCIAL	<ol style="list-style-type: none">1. Investigación y segmentación del mercado turístico.2. Política comercial de la empresa turística.3. Claves de la política comercial en la empresa turística.
TEMA V. SUBSISTEMA FINANCIACIÓN	<ol style="list-style-type: none">1. LA función financiera en la empresa turística.2. Los costes en la empresa turística.3. Fuentes de financiación en la empresa turística.
TEMA VI. PLANIFICACIÓN Y CONTROL	<ol style="list-style-type: none">1. Planificación y control en la empresa turística.2. Tipos de planes en la empresa turística.3. Los objetivos de la empresa turística.4. La dirección por objetivos (dpo).5. Concepto y proceso de control.
TEMA VII. GESTIÓN ESTRATÉGICA	<ol style="list-style-type: none">1. El concepto de estrategia en la empresa turística.<ol style="list-style-type: none">1.1.- El punto de vista de la estrategia.1.2.- Los elementos de la estrategia.1.3.- Estrategia y competitividad.2. Planificación estrategia y niveles de la estrategia.<ol style="list-style-type: none">2.1.- Los niveles de estrategia.2.2.- El proceso de planificación estratégica.3. Decisiones estratégicas a nivel corporativo.<ol style="list-style-type: none">3.1.- Estrategias según el ciclo de vida de la empresa Turística.3.2.- La matriz BCG o Matriz de Crecimiento-Cota de mercado.4. Decisiones estratégicas a nivel de negocio.<ol style="list-style-type: none">4.1.- Estrategias Competitivas Genéricas de Porter.4.2.- Estrategias de Crecimiento en la Empresa Turística.5. Competencias y habilidades en la empresa turística.
TEMA VIII. GESTIÓN DE LAS PYMES TURÍSTICAS	<ol style="list-style-type: none">1. Particularidades de la pyme turística.2. La cooperación en la pyme turística.3. Procesos de subcontratación (outsourcing).4. La franquicia en el sector turístico.5. La empresa turística familiar. problemas.
TEMA IX. CREACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	<ol style="list-style-type: none">1. Causas del fracaso de las nuevas empresas turísticas.2. Pasos para crear una empresa turística.3. Plan de empresa o de negocio.4. Trámites para la creación de empresas turísticas.
TEMA X. PARTICULARIDADES DEL NEGOCIO TURÍSTICO	<ol style="list-style-type: none">1. El negocio hotelero.2. El negocio de la restauración.3. Las Agencias de Viajes.4. Las Empresas de Transporte.5. La Oferta Turística complementaria



Planificación

Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales y virtuales)	Horas traballo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A2 A6 A11 A12 B5 C5 C7 C8	31	43	74
Estudio de casos	A5 B1 B3 B4 C4 C6	9	15	24
Trabaios tutelados	A11 A13 B4 B6 B7 C1 C2 C3	2	24	26
Proba obxetiva	A12 B1 B2 B3	2	20	22
Atención personalizada		4	0	4

(*Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos)

Metodoloxías

Metodoloxías	Descrición
Sesión magistral	Exposición oral por parte del profesor/a de los aspectos fundamentais de la materia. Las exposiciones se complementarán con el uso de medios audiovisuales y la introducción de preguntas dirigidas al estudiantado, con la finalidade de transmitir conocimientos, facilitar el aprendizaje y favorecer la interacción entre el profesor/a y el estudiantado.
Estudio de casos	Se realizarán estudos de casos con la finalidade de ir preparando la evaluación de los conocimientos que tiene el alumnado de la materia, a lo largo del curso. Se realizarán, a ser posible, en grupos de no más de cinco alumnos/as.
Trabaios tutelados	El alumnado deberá desenvolver su propio proxecto empresarial aplicando los conocimientos aprendidos en las clases teóricas. Así, deberá buscar a través de distintas fontes (escritas o informatizadas) aquella información que le permita analizar la viabilidad y desenvolver el proxecto. Dicho proxecto deberá ser entregado y expuesto en clase en las últimas sesiones lectivas.
Proba obxetiva	Al final del cuatrimestre se celebrará una proba escrita de contenido teórico-práctico, para valorar la correcta comprensión y aplicación de los contenidos de la materia por parte del alumnado.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Trabaios tutelados	Se conciben como horas de traballo presencial con el profesor/a por parte del alumno/a, para el seguimiento y orientación del mismo/a. Implican participación obligatoria para el alumnado. En cuanto al estudiantado con reconocimiento de dedicación a tempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia, la atención personalizada se podrá llevar a cabo, según los casos y de acuerdo con el profesorado, a través de correo electrónico, del campus virtual o medios similares.

Evaluación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Calificación
Estudio de casos	A5 B1 B3 B4 C4 C6	Análisis, desenvolvemento y discusión de distintos casos prácticos, a lo largo de todo el cuatrimestre.	30
Trabaios tutelados	A11 A13 B4 B6 B7 C1 C2 C3	Desarrollo de un traballo que se realizará a lo largo de todo el cuatrimestre con exposición final. Se tendrá en cuenta en su valoración: la exposición, la capacidade de recopilación, la capacidade de síntesis, la aportación personal, el rigor y la actualización de las fontes utilizadas. Se tratará de fomentar el traballo en equipo, por lo que el traballo de curso se realizará en grupos de no más de cinco alumnos, a ser posible. El plazo y el modo de entrega serán de obligado cumplimiento.	30



Prueba objetiva	A12 B1 B2 B3	La prueba escrita de contenido teórico-práctico consistirá en la resolución de ejercicios breves y/o respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.	40
-----------------	--------------	---	----

Observaciones evaluación

Según la participación del alumnado en la materia, la evaluación considera dos opciones:

Opción A (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/las que acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% de las clases) y para el alumnado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia (según la normativa aplicable)

- 1) Estudio de casos (individuales o de grupo) 30%
- 2) Trabajo tutelado 30%
- 3) Prueba objetiva 40%.

Dicha prueba objetiva, abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responde a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá del Estudios de casos, del trabajo tutelado y de la evaluación de la prueba objetiva

En el conjunto de las tres partes (30%, 30% y 40%), el alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

No obstante, no se considerará superada la materia, si en el Estudio de casos no se obtiene un mínimo de puntuación de 1,3 puntos sobre 3 puntos totales, en el Trabajo tutelado un mínimo de 1 punto sobre 3 puntos totales, y en la Prueba Objetiva un mínimo de 1,5 sobre 4 puntos totales.

En caso de que el número de alumnos/as fuera de 15 o menos, el profesor/la podrá eliminar la Prueba Objetiva. En este caso, el peso de las distintas partes sería la siguiente:

- 1) Estudio de casos (individuales o de grupo) 50%
- 2) Trabajo tutelado 50%

En el conjunto de las dos partes (50%, 50%), el alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

No obstante, no se considerará superada la materia, si en el Estudio de casos no se obtiene un mínimo de puntuación de 2,5 puntos sobre 5 puntos totales y en el Trabajo tutelado un mínimo de 2 puntos sobre 5 puntos totales.

Opción B (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que no asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/as que no acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% de las clases) o no llegó al mínimo de puntos exigido en el Estudio de casos o en el Trabajo tutelado

- 1) Prueba objetiva 100%

La dicha prueba objetiva única (100%), abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responde a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.

Esta prueba representará el 100% de la nota final. El alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

En la segunda oportunidad de la Primera Convocatoria, y en las oportunidades de ulteriores convocatorias, se aplicará el sistema de evaluación por prueba objetiva única (100%).

El alumnado que no se presente a la Prueba Objetiva

(independientemente de la convocatoria de que se trate), será calificado con un "NP" (No Presentado), aún en el caso de haber realizado, presentado y expuesto trabajos tutelados u otras actividades que computen en la evaluación.

Implicaciones del plagio: "La realización fraudulenta de las pruebas o actividades de evaluación implicará directamente la cualificación de suspenso '0' en la materia en la convocatoria correspondiente, invalidando así cualquier cualificación obtenida en todas las actividades de evaluación de cara a convocatoria extraordinaria".



Básica	<ul style="list-style-type: none">- 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
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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Introducción al Turismo/662G01009
Economía de la Empresa/662G01010

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