



Guía Docente

Datos Identificativos					2022/23
Asignatura (*)	Creación e Xestión de Empresas Turísticas			Código	662G01041d
Titulación					
Descritores					
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos	
Grao	2º cuatrimestre	Terceiro	Optativa	6	
Idioma	CastelánGalego				
Modalidade docente	Non presencial				
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.				

Competencias / Resultados do título

Código	Competencias / Resultados do título
--------	-------------------------------------

Resultados da aprendizaxe

Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados 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 PEMS 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 / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A2 A6 A11 A12 B5 C5 C7 C8	10	30	40
Estudo de casos	A5 B1 B3 B4 C4 C6	1	33	34
Traballos tutelados	A11 A13 B4 B6 B7 C1 C2 C3	1	37	38
Proba obxectiva	A12 B1 B2 B3	2	34	36
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	Exposición oral por parte do profesorado de los aspectos fundamentais de la materia. En esta exposición, se substituirá la presencia física del profesor/a por la presencia virtual vía Microsoft Teams. Asimismo, se abrirá un foro de dudas en Moodle y se colgarán pequenos videos tutoriales en dicha plataforma y en Stream. Las exposiciones se complementarán con el uso de medios audiovisuales y la introducción de algunas preguntas dirigidas al estudiantado, con la finalidade de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.
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 tre alumnos/as.
Traballos tutelados	O alumnado deberá desenvolver o seu propio proxecto empresarial aplicando os coñecementos teóricos adquiridos durante o curso. Así, deberá buscar a través de distintas fontes (escrituras ou informatizadas) aquela información que lle permita analizar a viabilidade e desenvolver o proxecto. Manteranse reunións periódicas co profesor/a (de maneira virtual, a través da plataforma Moodle ou de correo electrónico), para o seu seguimento. Devandito proxecto deberá ser entregado a través da plataforma Moodle e exposto a través de Teams.
Proba obxectiva	Ao final do cuadrimestre celebrarase unha proba escrita presencial 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	A atención personalizada que se describe en relación a estas metodoloxías concíbese como momentos de traballo presencial co profesorado, a través de correo electrónico, do campus virtual ou medios similares, polo que implican unha participación obrigatoria para o alumnado.

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
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
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 través do Campus Virtual), 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, se é posible, en grupos de non máis de tres alumnos. O prazo e o modo de entrega serán de obrigado cumprimento.	30
---------------------	------------------------------	--	----

Observacións avaliación



Segundo a participación do alumnado na materia, a avaliación considera dúas opcións:

Opción A (Primeira Oportunidade 1ª Convocatoria).-

- 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 chegue 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".

Atención á Diversidade:

"A materia poderá ser adaptada ao estudantado que precise da adopción de

medidas encamiñadas ao apoio á diversidade (física, visual, auditiva,

cognitiva, de aprendizaxe ou relacionada coa saúde mental). De ser o caso,

deberán contactar cos servizos dispoñíbeis na UDC/no Centro: nos prazos

oficiais estipulados de maneira previa a cada cuatrimestre académico, coa

Unidade de Atención á Diversidade (<https://www.udc.es/cufie/ADI/apoioalumnado/>);

no seu defecto, coa tutora ADI da Facultade de Turismo".



Bibliografía básica	<ul style="list-style-type: none">- Casillas, T. y Martí, J.M. (2010). Guía para la creación de empresas. Madrid: Fundación EOI- Casanueva Rocha, C. (2000). Organización y gestión de empresas turísticas. Madrid: Pirámide- 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">- Mestres Soler, J. (2003). Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Barcelona: Gestión 2000- González, L. y Talón, P. (2002). Dirección hotelera. Operaciones y procesos. Madrid: Síntesis- 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

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