



Guía Docente

Datos Identificativos					2023/24
Asignatura (*)	Dirección estratéxica das organizacións turísticas		Código	615524104	
Titulación	Mestrado Universitario en Planificación e Xestión de Destinos e Produtos Turísticos(plan 2016)				
Descritores					
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos	
Mestrado Oficial	1º cuatrimestre	Primeiro	Obrigatoria	3	
Idioma	CastelánGalego				
Modalidade docente	Presencial				
Prerrequisitos					
Departamento	EconomíaEmpresa				
Coordinación	Mariz Perez, Rosa		Correo electrónico	rosa.mariz@udc.es	
Profesorado	García Álvarez, María Teresa		Correo electrónico	teresa.galvarez@udc.es	
	Mariz Perez, Rosa			rosa.mariz@udc.es	
	Rodrigues Soares, Jakson Renner			jakson.soares@udc.gal	
Web					
Descrición xeral	<p>A materia abarca os aspectos máis importantes da Dirección Estratéxica aplicados ás organizacións do sector turístico. O primeiro bloque temático céntrase na análise e aplicación da Teoría dos Recursos e Capacidades para estudar os factores que permiten obter vantaxes competitivas sustentables neste tipo de organizacións.</p> <p>O segundo bloque temático aborda o estudo da estratexia (as súas características, elementos, tipoloxías, etc), aplicándoo a organizacións do sector.</p> <p>Finalmente, no terceiro bloque temático, estúdanse os supostos de conduta e incentivos. Neste bloque temático, analízase unha das formas organizativas máis estendidas dentro do sector turístico: a franquía. Así mesmo, analízanse e aplican os mecanismos de goberno para ver como funcionan no sector.</p>				

Competencias do título

Código	Competencias do título
A1	CE1 - Que os estudantes coñezan os principios da planificación e a xestión sustentable
A2	CE3 - Aplicar sistemas de calidade e xestión social, ambiental e económica
A3	CE4 - Que os alumnos aprendan as técnicas de dirección de organizacións públicas e de empresas do sector turístico
A4	CE5 - Que os alumnos teñan coñecementos sobre a normativa que regula as actividades turísticas
A5	CE6 - Saber manexar o capital social, entendendo o destino turístico como sistema e relacionar axentes implicados no desenvolvemento do produto turístico
A6	CE8 - Planificar novos destinos e produtos turísticos
A7	CE9 - Remodelar destinos turísticos maduros para adaptalos ás novas esixencias da demanda e ao desenvolvemento sustentable das comunidades receptoras
A8	CE11 - Saber definir proxectos de investigación innovadores que repercutan positivamente no sector
A9	CE12 - Utilizar as metodoloxías científicas adecuadas tanto cualitativas como cuantitativas
A10	CE10 - Manexar as TIC para a comunicación, promoción e a comercialización
A11	CE2 - Diagnosticar necesidades e oportunidades e identificar as potencialidades e ameazas do turismo para o desenvolvemento integral das sociedades receptoras
A12	CE7 - Capacidade para interpretar os cambios sociais e como afectan as innovacións nos produtos e ao comportamento do consumidor
B1	CB6 - Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, a miúdo nun contexto de investigación
B2	CB7 - Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornas novas ou pouco coñecidas dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo
B3	CB8 - Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e enfrontarse á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos



B4	CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
B5	CB10 - Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirigido ou autónomo.
B6	CG1 - Expresarse correctamente, tanto de forma verbal como escrita, nas linguas oficiais da Comunidade Autónoma
B7	CG2 - 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
B8	CG3 - Desenvolverse para o exercicio dunha cidadanía aberta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar a realidade, diagnosticar problemas, formular e implantar solucións baseada no coñecemento e orientadas ao ben común
B9	CG4 - Entender a importancia da cultura emprendedora e coñecer os medios ao alcance das persoas emprendedoras
B10	CG5 - Valorar criticamente o coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse
B11	CG6 - Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida
B12	CG7 - Valorar a importancia que ten a investigación, a innovación e o desenvolvemento tecnolóxico no avance socioeconómico e cultural da sociedade
C1	CT1 - Resolver problemas de forma efectiva
C2	CT2 - Comunicarse de xeito afectiva nunha contorna de traballo
C3	CT3 - Trabajar de forma autónoma con iniciativa
C4	CT4 - Traballar de forma colaborativa
C5	CT5 - Comportarse con ética e responsabilidade social como cidadán e como profesional
C6	CT6 - Capacidade para interpretar, seleccionar e valorar conceptos adquiridos noutras disciplinas do ámbito turístico
C7	CT7 - Capacidade para a aprendizaxe de novos métodos e teorías, que doten dunha gran versatilidad para adaptarse a novas situacións
C8	CT8 - Comunicar por escrito e oralmente os coñecementos procedentes da linguaxe científica
C9	CT9 - Capacidade para resolver problemas con iniciativa, toma de decisións, creatividade, razonamiento crítico e de comunicar e transmitir coñecementos habilidades e destrezas

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias do título		
Coñecer técnicas de dirección	AP1 AI2 AM1 AM2	BM2	CM9
Coñecer regulacions do sector turístico	AP4 AM2 AM3	BM3 BM7 BM8	CM5
Coñecer as formas de elaboración e xestión de plans de turismo, tendo en conta tanto o papel das organizacións privadas como das organizacións públicas e a normativa pola que se rixen	AP1 AP2 AP3 AP5 AP6 AP7	BM1 BM2 BM9 BM10	CM1 CM6 CM9
Pensamento e análise crítico		BM3 BM12	CM3 CM7 CM9
Aprender a traballar en grupo			CM1 CM2 CM4



Resolver problemas e dotes de comunicación	AP5	BM4	CM6
	AP6	BM5	CM8
	A11	BM6	
Comunicarse de forma adecuada	AM1	BM4	
		BM6	
		BM11	

Contidos	
Temas	Subtemas
I. Análise estratéxica	1. Análise industrial versus análise interna. 2. Teoría dos Recursos e Capacidades. Aplicación ao caso das cadeas hostaleiras 3. Casos prácticos
II. Formulación de Estratexias	1. Concepto de estratexia 2. Desenvolvemento de estratexia e tipoloxía 3. Aplicación ás organizacións turísticas
III Supostos de conducta e incentivos	1. Introducción. 2. Análise da relación contractual. Estudo do caso das franquías. Aplicación ao sector turístico. 3. Análise do Goberno da empresa. Aplicación ao sector turístico

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A1 A3 A4 A5 A8 B1 B5 B9 C3 C7	18	0	18
Foro virtual	A11 A12 A10 A9 B3 B6 B7 B8 C1 C2 C3 C5 C6 C8	7	6	13
Estudo de casos	A11 A2 A6 A7 A10 A9 B2 B3 B4 B10 B11 B12 C4 C6 C9	10	30	40
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	No modo presencial consta de clases teóricas para a presentación dos contidos da materia. Na modalidade online trátase de diferentes materiais teóricos / prácticos sobre os contidos de a materia, ao dispor dos/as alumnos/as para a súa lectura
Foro virtual	Participación en foros online, onde os estudantes, tanto presenciais como online, terán que adoptar unha visión crítica sobre temas de interese actual relacionados coa materia.
Estudo de casos	Casos prácticos en grupo que terán que realizar os alumnos tanto presenciais como online e que se facilitarán ao longo do curso. A súa entrega debe realizarse a través da plataforma virtual Moodle.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición



Estudo de casos	Os casos prácticos requirirán que se entreguen nunha data tope determinada. Ante calquera dúbida que teñan os alumnos presenciais e online na súa elaboración poden enviarnos as dúbidas por correo electrónico.
-----------------	---

Avaliación			
Metodoloxías	Competencias	Descrición	Cualificación
Foro virtual	A11 A12 A10 A9 B3 B6 B7 B8 C1 C2 C3 C5 C6 C8	Participación en foros online, sobre a temática da materia, tanto para alumnos/as presenciais como online	10
Estudo de casos	A11 A2 A6 A7 A10 A9 B2 B3 B4 B10 B11 B12 C4 C6 C9	Casos prácticos en grupo tanto para alumnos/as presenciais como online	90

Observacións avaliación
<p>A calificación de Non Presentado corresponde ao alumnado que non realiza o exame (cualqueira oportunidade)</p> <p>A estrutura de avaliación emplearase tanto para a primeira como para a segunda oportunidade (e adiantada) e tanto para o alumnado a tempo completo como para os de tempo parcial.</p> <p>Así, para a segunda oportunidade (e adiantada), o alumnado que non superase a materia na primeira oportunidade debe realizar o exame na data establecida e pode revisar/mellorar ou realizar as actividades dos outros componentes da avaliación, aínda que se garda a parte da nota correspondente á avaliación continua. A nota da avaliación continua gardarase, como máximo durante o seguinte curso académico.</p> <p>A realización fraudulenta das probas, unha vez comprobada, implicará a cualificación de suspenso na convocatoria en que se cometa a falta e respecto da materia en que se cometese: o/a estudante será cualificado con suspenso (nota numérica 0) na convocatoria correspondente do curso académico, tanto se a comisión da falta se produce na primeira oportunidade como na segunda. Para isto, procederase a modificar a súa cualificación na acta da primeira oportunidade, se fose necesario.</p> <p>O plaxio detectado nalgunha das actividades de avaliación continua (revisarase co programa Turnitin) supondrá a calificación de "0" nese componente de avaliación</p> <p>O ?Alumnado con recoñecemento de dedicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia? será evaluado do mesmo xeito.</p> <p>A materia poderá ser adaptada ao estudiantado 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. Segundo se recolle nas distintas normativas para a docencia universitaria, deberase incorporar a perspectiva de xénero nesta materia (usarase linguaxe non sexista, bibliografía de autores/ass de ambos sexos, etc). Traballarase para identificar e modificar prexuízos, situacións de discriminación e actitudes sexistas paracorrexilas e fomentar valores de respecto e igualdade.</p>

Fontes de información	
Bibliografía básica	- Bueno Campo et al. (2006). Dirección estratégica ... Pirámide Los artículos de lectura obligatoria son: ? Eisenhardt, K (1989): ?Agency Theory: An Assessment And Review?, Academy of Management. The Academy of Management Review; Jan 14, 1; p. 57. ? Galbreath, J. (2005): ?Which resources matter the most to firm success? A exploratory study of resource-based firm?, Technovation, 25, p. 979-987
Bibliografía complementaria	

Recomendacións
Materias que se recomenda ter cursado previamente
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