



Guía docente				
Datos Identificativos				2023/24
Asignatura (*)	Intermediación Turística y Transporte I		Código	662G01013d
Titulación	Grao en Turismo (a distancia)			
Descriptores				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	1º cuatrimestre	Segundo	Obligatoria	6
Idioma	Castellano			
Modalidad docente	No presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
Coordinador/a	Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	angel.rodriguez.pallas@udc.es	
Profesorado	Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	angel.rodriguez.pallas@udc.es	
Web				
Descripción general	El objetivo de la asignatura es describir, detallar y conocer los elementos principales de la gestión de intermediación y distribución de los productos y servicios turísticos en las agencias de viajes, físicas y virtuales, teniendo en cuenta el espacio en el que se desarrollan en la actualidad, las infraestructuras, el marco legal, las nuevas tecnologías y los procedimientos operativos.			

Competencias del título	
Código	Competencias del título
A1	Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.
A2	Analizar la dimensión económica del turismo.
A3	Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.
A4	Conocer las principales estructuras político-administrativas turísticas.
A5	Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.
A6	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
A7	Reconocer los principales agentes turísticos.
A11	Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
A12	Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manejar técnicas de comunicación.
A14	Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.
A18	Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos
A19	Gestionar el territorio turístico de acuerdo con los principios de sostenibilidad.
A22	Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.
A24	Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
A26	Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas
A27	Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
A33	Creatividad.
A34	Iniciativa y espíritu emprendedor.
A35	Motivación por calidad.
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 las 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 del título		
	A3	B2	C1
Capacidad de análisis y síntesis.	A3	B2	C1
Comunicación oral e escrita en la lengua nativa.	A13	B6	C2
Solución de problemas.	A24		
Pensamiento Crítico.	A33		
Aprendizaje autónoma.			
Compromiso ético.	A3	B2	C1
Adaptación a nuevas situaciones.		B7	
Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.	A22	B7	C1
Tener una marcada orientación de servicio al cliente.			
Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.	A3	B1	C1
Reconocer los principales agentes turísticos.	A5	B2	C2
Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.	A6	B3	C5
Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.	A7	B4	C8
Manejar técnicas de comunicación.	A11	B5	
Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.	A13	B6	
Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos.	A14		
Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.	A18		
Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.	A22		
Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.	A24		
	A32		
	A33		
	A34		
	A35		



<p>Creatividad.</p> <p>Iniciativa y espíritu emprendedor.</p> <p>Motivación por la calidad.</p>	A1	B4	C3
	A2	B5	C4
	A3		C5
	A4		C6
	A6		
	A7		
	A12		
	A14		
	A19		
	A22		
	A26		
	A27		
	A33		
	A34		
	A35		
<p>Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.</p> <p>Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.</p> <p>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.</p> <p>Desenvolverse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.</p> <p>Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.</p> <p>Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.</p> <p>Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.</p> <p>Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.</p>	A3	B1	C4
	A5	B4	C6
	A6		C7
			C8

Contenidos	
Tema	Subtema
Unidad didáctica 1: La distribución comercial en el sector turístico	Tema 1. Introducción a la distribución turística Tema 2. El canal de distribución en el sector turístico.
Unidad didáctica 2: Estructura de la distribución comercial en el sector turístico.	Tema 3. Las agencias de viajes en la distribución turística. Tema 4. Los tour operadores en la distribución turística. Tema 5. Los GDS y los CRS en la distribución turística. Tema 6. Las centrales de reservas en la distribución turística.
Unidad didáctica 3: La distribución comercial ante los cambios en el sector turístico.	Tema 7. Las nuevas tecnologías y la distribución turística.
Unidad didáctica 4: La intermediación de la agencia de viajes.	Tema 8. Intermediación en la venta de transporte aéreo. Tema 9. Intermediación en la venta de transporte marítimo. Tema 10. Intermediación en la venta de transporte ferroviario. Tema 11. Intermediación en la venta de transporte por carretera. Tema 12. Intermediación en la venta de alojamientos turísticos y servicios de restauración. Tema 13. Intermediación en la venta de viajes combinados. Tema 14. Intermediación en la venta de otros servicios turísticos

Planificación



Metodoloxías / probas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / traballo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A35 A32 A27 A26 A24 A19 A18 A14 A13 A12 A11 A7 A6 A4 A3 A2 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	12	46	58
Trabaios tutelados	A35 A34 A33 A32 A24 A22 A18 A14 A13 A12 A11 A7 A6 A3 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	0	49	49
Análisis de fontes documentales	A3 A5 A7 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	0	10	10
Proba mixta	A3 A5 A6 A7 A11 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 B1 B2 B3 B4 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	2	29	31
Atención personalizada		2	0	2

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

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Sesión magistral	Se realizará a través de Moodle de modo asíncrono. Para el su estudio de modo autónomo se realizará una exposición general introductoria de cada uno de los distintos temas de que consta el programa, indicando los aspectos que el alumnado debe ampliar con su traballo personal, con las oportunas orientacións bibliográficas. Para esto se facilitará al estudiantado todo el contenido que conforma el marco teórico de cada uno de los temas en formato de archivo explicativo audiovisual. Además se facilitará al estudiantado los contenidos de cada unos de los temas en formato PDF. Se podrán introducir algunhas preguntas dirigidas a los estudiantes, con la finalidade de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.



Trabajos tutelados	<p>En torno a los diferentes temas se propondrá la realización de tantos trabajos en grupo como considere el profesor y con presentación oral de aquellos que se señalen. Estas actividades se iniciarán en el aula y deberán ser completadas mediante lo trabajo autónomo del alumnado, atendiendo a las indicaciones que se proporcionarán a través de la atención personalizada del profesor.</p> <p>Para la realización de estos trabajos se tomarán como referencia tanto los materiales básicos de la materia así como otros complementarios.</p> <p>Tras la asignación de un tema por parte del profesor el alumnado recopilará la información necesaria, preparará un guión general que irá de desarrollando contando con el apoyo del profesor en las distintas sesiones periódicas de seguimiento, hará entrega del trabajo concluido vía moodle dentro del plazo establecido y se hará la presentación oral de los trabajos que el profesor señale.</p> <p>Los trabajos tutelados se harán por grupos de entre 3-5 alumnos como máximo (cualquier excepción deberá estar autorizada por el profesor). La presentación oral no superará los 10 minutos como máximo por grupo; en caso necesario el profesor autorizará la entrega de dicha presentación de modo pre-grabado. La parte escrita se entregará vía moodle.</p>
Análisis de fuentes documentales	<p>En torno a los diferentes temas se propondrá la realización de tantos análisis de fuentes documentales como considere el profesor. Las temáticas a analizar serán seleccionadas de modo que éstas sean útiles como introducción general a un tema, como instrumento de aplicación del estudio de casos, para la explicación de procesos que no se pueden observar directamente, o como síntesis de contenidos de carácter teórico o práctico.</p> <p>Estas actividades se iniciarán en el aula y deberán ser completadas mediante el trabajo autónomo del alumnado, atendiendo a las indicaciones que se proporcionarán a través de la atención personalizada del profesor.</p> <p>Tras la asignación de un tema por parte del profesor el alumnado recopilará la información necesaria, preparará un guión general que irá de desarrollando contando con el apoyo del profesor en las distintas sesiones periódicas de seguimiento, hará entrega del trabajo concluido vía moodle y se hará la presentación oral de los análisis de fuentes documentales que el profesor señale.</p> <p>La tarea se podrá llevar a cabo de manera individual o en grupos de entre 3-5 alumnos como máximo (según lo que indique el profesor en cada caso. Si se realiza en grupo cualquier excepción en cuanto al nº de participantes deberá estar autorizada por el profesor). La presentación oral no superará los 10 minutos como máximo por grupo; en caso necesario el profesor autorizará la entrega de dicha presentación de modo pre-grabado. La parte escrita se entregará vía moodle.</p>
Prueba mixta	<p>El examen, que el alumnado online deberá realizar de modo presencial, incluirá problemas prácticos y preguntas teóricas objetivas/ subjetivas (preguntas de respuesta verdadero-falso y/o preguntas de respuesta sí-no, y/o preguntas de respuesta corta, y/o preguntas de respuesta larga, y/o preguntas sobre el estudio de casos) relacionadas con la materia.</p>

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Sesión magistral Trabajos tutelados Análisis de fuentes documentales	<p>La atención personalizada que se describe en relación a estas metodologías se conciben como momentos de trabajo sincrónico con el profesor, por lo que implican una participación obligatoria para el alumnado.</p> <p>Las clases en línea serán asíncronas. Se facilitará al estudiantado vía moodle los contenidos de cada uno de los temas en formato pdf y en formato de archivo audiovisual para su estudio de modo autónomo. Estas clases se verán complementadas con la posibilidad de recibir tutorías personalizadas en las que el profesor procederá a tratar las posibles dudas que pudiesen surgir en las sesiones magistrales, análisis de fuentes documentales, trabajos tutelados, prueba mixta o cualquier otro aspecto relacionado que materia.</p> <p>Los estudiantes serán atendidos a través de Microsoft Teams, Moodle y correo electrónico resolviéndose mediante estos canales las posibles dudas que puedan surgir. La forma y el momento en los que se realizará será especificado a lo largo del desarrollo de la asignatura en función de las necesidades del alumnado con la posibilidad por parte del profesor de realizar tutorías en grupo.</p>

Evaluación

Metodologías	Competencias	Descripción	Calificación
--------------	--------------	-------------	--------------



Trabajos tutelados	A35 A34 A33 A32 A24 A22 A18 A14 A13 A12 A11 A7 A6 A3 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	<p>Realización de uno o varios trabajos tutelados relacionados con los bloques de contenidos de la materia. Se valorará: el ajuste del trabajo a las instrucciones; la calidad formal del trabajo; la calidad y creatividad de los contenidos del trabajo; la amplitud y pertinencia de las fuentes de información utilizadas.</p> <p>Presentación oral de aquellos trabajos tutelados indicados por el profesor. Se valorará: el ajuste de la presentación a las instrucciones, la calidad y creatividad de los contenidos de la presentación, la amplitud y pertinencia de las fuentes de información empleadas y la calidad de las respuestas en el turno de preguntas que podría seguir a la presentación segundo el criterio del profesor.</p> <p>Cuando se programen trabajos tutelados a realizar en grupo, se establece un máximo de 5 estudiantes participantes por grupo (salvo excepción autorizada por el profesor).</p> <p>Cuando se programen presentaciones orales en el aula, estas no podrán superar el máximo de 10 minutos por cada trabajo tutelado (a criterio del profesor se podrán sustituir las presentaciones orales en el aula por la entrega de un vídeo pre-grabado).</p> <p>La entrega de la parte escrita de trabajos tutelados se realizará vía moodle.</p>	30
Prueba mixta	A3 A5 A6 A7 A11 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 B1 B2 B3 B4 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	<p>Consistirá en la realización, en la fecha oficialmente establecida, de una prueba mixta (que podrá ser oral o escrita, a criterio del profesor) que recoja los contenidos teóricos y prácticos de los diversos bloques temáticos de la materia.</p> <p>Criterios de evaluación: conocimiento de los contenidos teóricos, capacidad para aplicar los contenidos teóricos a casos prácticos, nivel de consecución de las competencias incluidas en el programa de la asignatura, capacidad de análisis y síntesis, extensión y precisión del vocabulario, corrección estilística y gramatical.</p>	60
Análisis de fuentes documentales	A3 A5 A7 A12 A13 A14 A18 A22 A24 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	<p>Realización de uno o varios trabajos tutelados relacionados con los bloques de contenidos de la materia. Se valorará: el ajuste del trabajo a las instrucciones; la calidad formal del trabajo; la calidad y creatividad de los contenidos del trabajo; la amplitud y pertinencia de las fuentes de información utilizadas.</p> <p>Presentación oral de aquellos trabajos tutelados indicados por el profesor. Se valorará: el ajuste de la presentación a las instrucciones, la calidad y creatividad de los contenidos de la presentación, la amplitud y pertinencia de las fuentes de información empleadas y la calidad de las respuestas en el turno de preguntas que podría seguir a la presentación segundo el criterio del profesor.</p> <p>Cuando se programen trabajos tutelados a realizar en grupo, se establece un máximo de 5 estudiantes participantes por grupo (salvo excepción autorizada por el profesor).</p> <p>Cuando se programen presentaciones orales en el aula, estas no podrán superar el máximo de 10 minutos por cada trabajo tutelado (a criterio del profesor se podrán sustituir las presentaciones orales en el aula por la entrega de un vídeo pre-grabado).</p> <p>La entrega de la parte escrita de trabajos tutelados se realizará vía moodle.</p>	10



Observaciones evaluación



Las clases del grado online se realizarán de modo asíncrono. Para ello el profesor colgará todo el material necesario Moodle. El alumnado del grado online deberá visualizar semanalmente las clases magistrales o interactivas grabadas y consultar todos los materiales añadidos en la plataforma Moodle; reservándose los horarios asignados a esta materia y establecidos en el calendario escolar para aclarar todas las posibles dudas y consultas sobre la materia así como para tutorizar los trabajos a realizar; siempre bajo solicitud del alumnado.

Los criterios de evaluación son los mismos para cada una de las oportunidades de evaluación incluyendo la convocatoria adelantada.

La nota final de la asignatura se calculará de la forma siguiente:

PARTE PRÁCTICA (40%), compuesta de:

Trabajos tutelados y análisis de fuentes documentales con presentación oral de aquellos indicados por el profesor. PRUEBA MIXTA (60%):

Examen presencial (tipo prueba mixta que podrá ser oral o escrito según decisión del profesor) sobre los contenidos de la materia. Para superar la materia es necesario obtener una puntuación del 50% del peso de cada una de las 2 partes objeto de evaluación: Parte práctica y prueba mixta.

Los criterios de puntuación de los trabajos incluidos en la parte práctica con presentación oral de aquellos indicados por el profesor y de la prueba mixta se darán a conocer en el momento de la realización de los mismos y se suministrará junto con los enunciados de los mismos.

La entrega de los trabajos incluidos en la parte práctica se realizará exclusivamente a través de la plataforma Moodle (salvo indicación al contrario por parte del profesor) y cumpliendo con la fecha límite de entrega establecida. Serán calificados como "no presentados" aquellos trabajos incluidos en la parte práctica entregados fuera de plazo o no entregados. El hecho de no acudir a una presentación oral implicará también la calificación de "no presentado" de ese ejercicio. A efectos de cálculo de la nota final de la parte práctica, la no presentación de alguna de las tareas penalizará con la resta en la nota final de la parte práctica del valor atribuido a la mencionada tarea no presentada.

Si la calificación final del alumno/a en primera oportunidad en la parte práctica de la materia es inferior a 2 puntos (sobre un máximo de 4 puntos) éste ha de acudir a la segunda oportunidad y realizar nuevamente la prueba mixta (no se conservan las calificaciones obtenidas en la prueba mixta de una oportunidad para otra) y además ha de realizar nuevamente todos los trabajos incluidos en la parte práctica calificados como suspensos o no presentados (se conservan las calificaciones de las tareas aprobadas de una oportunidad para otra). Para superar la materia en segunda oportunidad, al igual que en la primera oportunidad, es necesario obtener una puntuación del 50% del peso de cada una de las partes objeto de evaluación: parte práctica y prueba mixta.

Los únicos utensilios con los que está permitido acceder al recinto en el que se realice la prueba mixta final son los básicos para contestar al examen: lápiz, bolígrafo o pluma, goma de borrar y calculadora electrónica no programable.

Está expresamente prohibido el acceso al recinto del examen con: a) teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo que permita comunicación a distancia y/o de almacenamiento de información; b) apuntes, anotaciones, libros o material similar que no fuese expresamente autorizado en la convocatoria del examen o en la página web (Moodle) de la materia. La no observancia de esta norma supone que se considere como realizada la prueba en fraude y eso con independencia de que quien tenga en el recinto de la prueba tales dispositivos o el material señalado los utilice o no en el curso de esta.

El alumnado ha de acreditar su personalidad de acuerdo con la normativa vigente.

Según establecen las "Normas de evaluación, revisión e reclamación das cualificacións dos estudos de grao e mestrado universitario" (aprobadas el 19/12/2013 y modificadas el 29/06/2017) en el Art. 21.2: Se considerará como "No presentado" (NP) a aquel estudiante que, estando matriculado en la materia, no concurra a las distintas actividades de evaluación que se establecen para el curso académico.

De este modo, será calificado como "No presentado" cuando:

- No complete el proceso de evaluación continua, en las condiciones que figuran en la guía docente, o
- No se presente a la prueba en el período oficial de evaluación.

Las fechas, horarios y lugar de

realización de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias serán

los señalados en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta

de Facultad para el curso 2023-2024 y documentación concordante. Las

calificaciones se publicarán en la plataforma interna o aula virtual oficial de

la Universidad de A Coruña con acceso limitado al profesorado de la materia y

al alumnado matriculado. De ser necesario, por motivos excepcionales, modificar

o precisar los métodos de evaluación señalados en la guía, tales modificaciones

o precisiones se publicarán en el mismo soporte telemático.

HONRADEZ ACADÉMICA

Se considerará que se cometen prácticas ilícitas cuando un alumno/a actúa para defraudar o tratar de defraudar a los sistemas de comprobación y

evaluación del rendimiento académico así como el incumplimiento de las normas establecidas por el profesor para realización de trabajos.

Los trabajos en los que se detecten prácticas ilícitas serán calificados con un 0.

Se recuerda al alumnado que el uso de cualquier ayuda o dispositivo en la prueba final está totalmente prohibido, y en caso de utilizar cualquier soporte no permitido quedará automáticamente suspenso independientemente de la nota obtenida en la prueba mixta y de los trabajos realizados.

Cualquier falta de honradez académica (plagio, copiar en exámenes, etc.) se penalizará de acuerdo con lo establecido en artículo 14 de las "Normas de evaluación, revisión e reclamación das cualificacións dos estudos de grao e mestrado universitario".

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La materia podrá ser adaptada al estudiantado que precise de la adopción de medidas encaminadas al apoyo a la diversidad (física, visual, auditiva, cognitiva, de aprendizaje o relacionada con la salud mental). De ser el caso, deberán contactar con los servicios disponibles en la UDC/en el Centro: en los plazos oficiales estipulados de manera previa cada cuatrimestre académico, con la Unidad de Atención a la Diversidad (<https://www.udc.es/cufie/adi/apoioalumnado/>); en defecto, con el tutor o tutora ADI de la Facultad de Turismo.

REGLAMENTO DISCIPLINAR DEL ESTUDIANTADO DE LA UDC (Artículo 11, apartado 4 b)

Calificación de suspenso en la convocatoria en la que se cometa la falta de respeto de la materia en que se cometiese: el/la estudiante será calificado con ?suspenso? (nota numérica 0) en la convocatoria correspondiente del curso académico, tanto si la comisión de la falta se produce en la primera oportunidad como en la segunda. Para esto, se procederá a modificar su calificación en el acta de la primera oportunidad, se fuese necesario.

PERSPECTIVA DE GÉNERO

Según se recoge en las distintas normativas de aplicación para la docencia universitaria se deberá incorporar la perspectiva de género en esta materia (se usará lenguaje no sexista, se utilizará bibliografía de autores/as de ambos sexos, se propiciará la intervención en clase de alumnos y alumnas...)

Se trabajará para identificar y modificar prejuicios y actitudes sexistas y se influirá en el entorno para modificarlos y fomentar valores de respeto e igualdad.

Se deberán detectar situaciones de discriminación por razón de género y se propondrán acciones y medidas para corregirlas.



Fuentes de información

<p>Básica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Albert Piñole, Isabel (2015). Gestión de viajes, servicios y productos turísticos. Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid. - Ameigeiras Martínez, Celia (2014). Comercialización y venta de servicios turísticos. Editorial Síntesis, Madrid. - Del Alcázar Martínez, Benjamin (2002). Los canales de distribución en el sector turístico. Editorial ESIC, Madrid. - De Borja Solé, Luis y Gomis, Joan Miquel (2009). El nuevo paradigma de la intermediación turística. Editorial Pirámide, Madrid. - Iglesias Tovar, Juan Ramon (2007). Comercialización de productos y servicios turísticos. Editorial Síntesis, Madrid. - Mitre Aranda, María (2006). La producción e intermediación turística en el sector de las agencias de viajes. Ediciones de la Universidad de Oviedo, Oviedo. - Song,Haiyan (2011). Tourism Supply Chain Management. Routledge - Buhalis, Dimitrios y Law, Eric (2001). Tourism Distribution Channels: Patterns, Practices and Challenges. Thomson London - Fernández-Villarán Ara, Asunción;Rodríguez Zulaica, Ainara y Pastor Ruiz, Ricardo (2019). Distribución turística. Editorial Sintesis. Madrid - Blasco i Peris, Albert (2015). Transporte turístico. Editorial Sintesis. Madrid - Nieto Rodríguez, Agustín (2016). Dirección y gestión de entidades de intermediación turística. Editorial Sintesis. Madrid
<p>Complementaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De Pablo Redondo, Rosana (2004). Las nuevas tecnologías aplicadas al turismo. Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid. - Voleger Ruiz, Carlos y Hernandez Armand, Enrique (2000). El mercado turístico: estructura, operaciones y procesos de producción. Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid. - Benckendorff, Pierre; Xiang, Zheng y Sheldon,Pauline (2019). Tourism Information Technology. CABI Tourism Texts - Horner,Susan;Swarbrooke,John (2020). Consumer Behaviour in Tourism. Routledge

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Introducción al Turismo/662G01009

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