



Guía Docente

Datos Identificativos					2023/24
Asignatura (*)	Creación e Xestión de Empresas Turísticas		Código	662G01041	
Titulación	Grao en Turismo				
Descritores					
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos	
Grao	2º cuatrimestre	Terceiro	Optativa	6	
Idioma	CastelánGalego				
Modalidade docente	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
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 / 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. 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. 2.1.- Os niveis de estratexia. 2.2.- O proceso de planificación estratéxica. 3. Decisións estratéxicas a nivel corporativo. 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. 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 / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A2 A6 A11 A12 B5 C5 C7 C8	31	62	93
Estudo de casos	A5 B1 B3 B4 C4 C6	9	9	18
Traballos tutelados	A11 A13 B4 B6 B7 C1 C2 C3	1	16	17
Proba obxectiva	A12 B1 B2 B3	1	17	18
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	<p>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.</p> <p>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.</p>

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	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 participación activa, 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



Avaliación en detalle:

Na Primeira Oportunidade da 1ª Convocatoria:

1) Estudo de casos (individuais ou de grupo) 30%

2) Traballo tutelado 30%

3) Proba obxectiva 40%. Dita proba obxectiva, abarcará toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, responde a cuestións curtas e/o de resposta múltiple e/o preguntas de desenvolvemento.

A planificación exposta nesta guía docente supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final obterase 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. Con todo, 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 1,2 puntos sobre 3 puntos totais, e na Proba Obxectiva un mínimo de 1,5 sobre 4 puntos totais. Se non se obtén a puntuación mínima nalguna das partes, a cualificación final da materia non poderá ser superior a 4,5 puntos.

?Ao alumnado con dispensa académica de exención de asistencia (segundo a normativa aplicable), poderánselle asignar actividades alternativas, titorías específicas ou outras medidas que se consideren oportunas, para non prexudicar a súa cualificación.?

Na Segunda oportunidade da 1ª Convocatoria, e oportunidades de posteriores convocatorias:

Realizarase unha Proba Obxectiva, que consistirá na resolución de exercicios breves, responder a cuestións curtas e/o de resposta múltiple e/o preguntas de desenvolvemento, onde a parte práctica correspondente a Estudo de casos e a Traballo Tutelado terá un peso do 60% e o resto do 40%. Esta proba representará o 100% da nota final. O alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

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 realizar, presentado e exposto traballos tutelados ou outras actividades que computen na avaliación.

Implicacións da fraude académica na realización das probas ou actividades de avaliación: a realización fraudulenta das probas ou actividades de avaliación, unha vez comprobada, implicará directamente 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 de primeira oportunidade, se fose necesario.

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, nos prazos oficiais estipulados de maneira previa a cada cuatrimestre académico, cos servizos dispoñíbeis na UDC, coa Unidade de Atención á Diversidade (<https://www.udc.es/cufie/ADI/apoioalumnado/>); no seu defecto, co/a Titor/a ADI da Facultade de Turismo.

Perspectiva de Xénero: Segundo se recolle nas distintas normativas de aplicación para a docencia universitaria deberase incorporar a perspectiva de xénero nesta materia (usarase linguaxe non sexista, utilizarase bibliografía de autores/as de ambos sexos, propiciárase a intervención en clase de alumnos e alumnas...). Traballarase para identificar e modificar prexuízos e actitudes sexistas e influirase na contorna para modificalos e fomentar valores de respecto e igualdade. Deberanse detectar situacións de discriminación por razón de xénero e proporanse accións e medidas para corrixilas.



Bibliografía 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
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