Diligencia para hacer constar que el presente programa es el depositado por el Dpto. en este Centro.
El Secretario del Centro: José Ángel Pérez López

CURSO ACADÉMICO 2007/2008

Escuela Universitaria de Estudios Empresariales

Dep. Economía Financiera y Dirección de Operaciones

DIR.YGEST.DE LA PROD.EN EL SECTOR TURÍSTICO II

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación: DIPLOMADO EN TURISMO (Plan 99) (1999)
Nombre: DIR.YGEST.DE LA PROD.EN EL SECTOR TURÍSTICO II
Código: 1010039 **Año del plan de estudio:** 1999
Tipo: Optativa
Créditos totales (LRU): 4,50 **Créditos LRU teóricos:** 3,00 **Créditos LRU prácticos:** 1,50
Curso: 3 **Cuatrimestre:** 1º **Ciclo:** 1

DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES

Nombre	Departamento	Despacho	email
JUAN ANTONIO GARCÍA GRAGERA	ECONOMÍA FINANCIERA Y DIRECCIÓN DE OPERACIONES	47 (2ª planta EUEE, Edificio Principal)	juangar@us.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. Descriptores:

Planificación de la Producción y de la Capacidad; Programación de la Producción y de la Capacidad; Control; Gestión de Materiales y Almacenes; Gestión de Compra y Mantenimiento.

2. Situación:

2.1. Conocimientos y destrezas previos:

Las adquiridas tras cursar la asignatura obligatoria de Dirección y Gestión de la Producción en el Sector Turístico I que se cursa en segundo curso de la Diplomatura en Turismo, ya que dicha asignatura es introductoria a los temas relacionados con el subsistema de producción/operaciones dentro de una titulación con importante contenido económico # empresarial, pero no exclusivo. Dicha asignatura al centrarse en los aspectos estratégicos dentro de este subsistema empresarial, pretende que el alumno obtenga una visión clara sobre el importante papel que desempeña el subsistema de operaciones en el sistema empresa y en la generación de una estrategia corporativa competitiva. Inevitablemente esto lleva a tener que abordar la problemática a la que dicho subsistema se tiene que enfrentar y las decisiones que habrán de ser tomadas en el ámbito de la Dirección de Operaciones para dar respuesta a la misma. Así, en primera instancia, se tendrá que establecer, en el ámbito de la planificación estratégica empresarial (a largo plazo), el marco global de referencia que guiará las actuaciones del subsistema, para lo cual se deberá establecer, de acuerdo con los objetivos globales fijados para el conjunto del sistema empresa, los objetivos generales del subsistema de operaciones y diseñar aquellas estrategias que nos permitan su consecución. Todo ello configurará la estrategia de operaciones que quedará reflejada en el Plan Estratégico de Producción/Operaciones o Plan de Producción/Operaciones a largo plazo.

2.2. Contexto dentro de la titulación:

Se centra en el tratamiento de las cuestiones más relevantes de los aspectos tácticos y operativos en la producción/operaciones.

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	1/10

Dado el escaso nivel de detalle con el que cuenta la Estrategia de Producción/Operaciones, y por ende el Plan de Producción/Operaciones a largo plazo, ésta ha de ser concretada a nivel táctico y operativo para que pueda ser ejecutada. Precisamente, al tratamiento de las cuestiones más relevantes de los aspectos tácticos y operativos en la Dirección de Operaciones dedicaremos esta asignatura

2.3. Recomendaciones:

Haber cursado la asignatura de Dirección y Gestión de la Producción en el Sector Turístico I.

2.4. Adaptaciones para estudiantes con necesidades especiales:

Ninguna

3. Competencias:

3.1. Competencias transversales/genéricas:

1: Se entrena débilmente.

2: Se entrena de forma moderada.

3: Se entrena de forma intensa.

4: Entrenamiento definitivo de la competencia (no se volverá a entrenar después).

Competencias	Valoración			
Referencia	1	2	3	4
Capacidad de análisis y síntesis			✓	
Capacidad de organizar y planificar			✓	
Conocimientos generales básicos	✓			
Solidez en los conocimientos básicos de la profesión	✓			
Comunicación oral en la lengua nativa		✓		
Comunicación escrita en la lengua nativa		✓		
Habilidades para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes	✓			
Resolución de problemas			✓	
Toma de decisiones			✓	
Capacidad de crítica y autocrítica		✓		
Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad	✓			
Compromiso ético	✓			
Capacidad para aplicar la teoría a la práctica			✓	
Capacidad para un compromiso con la calidad ambiental	✓			
Habilidades de investigación	✓			
Capacidad de aprender		✓		
Capacidad de adaptación a nuevas situaciones		✓		
Capacidad de generar nuevas ideas	✓			
Habilidad para trabajar de forma autónoma		✓		
Planificar y dirigir		✓		
Iniciativa y espíritu emprendedor	✓			
Inquietud por la calidad	✓			
Inquietud por el éxito	✓			

Observaciones sobre las competencias:

INSTRUMENTALES:
Capacidad de análisis y síntesis.
Capacidad de organización y planificación.
Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
Capacidad de gestión de la información.

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	2/10

Resolución de problemas.
Toma de decisiones.

PERSONALES:
Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
Razonamiento crítico.
Compromiso ético.

SISTÉMICAS:
Aprendizaje autónomo.
Adaptación a nuevas situaciones.
Iniciativa y espíritu emprendedor.
Motivación por la calidad.
Sensibilidad hacia temas medioambientales.

3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

1 Comprender los principios del turismo: su dimensión, espacial, social, cultural, política, laboral y económica .
2 Analizar los efectos económicos que genera el turismo.
3 Tener conciencia del caracter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.
4 Conocer las principales estructuras político-administrativas turísticas.
5 Convertir un problema "empírico" en un proyecto de investigación y elaborar conclusiones. (3)
6 Tener una marcada orientación de servicio al cliente. (2)
7 Reconocer los principales agentes turísticos (publicos, privados...).
8 Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación.
9 Analizar sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas.
10 Gestionar los recursos financieros.
11 Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
(1)
12 Dirigir y gestionar (Management) dirección y gestión de los distintos tipos de entidades turísticas. (4)
13 Manejar las técnicas de comunicación.
14 Conocer el marco legal que regula las actividades turísticas.
15 Trabajar en inglés como lengua extranjera.
16 Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera.
17 Comunicarse de forma oral y escrita en una tercera lengua extranjera.
18 Identificar las tipologías de espacios y destinos turísticos.
19 Gestionar los espacios territoriales turísticos de acuerdo con principios de sostenibilidad.
20 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
21 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración.
22 Conocer el procedimiento operativo de las empresas de intermediación.
23 Analizar los impactos generados por el turismo.
24 Conocer y aplicar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
25 Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para el sector privado.
26 Planif Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas. (3)
27 Comprender detalles del funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales a nivel mundial.
28 Conocer la estrategia, los objetivos y los instrumentos públicos de la planificación.
29 Trabajar en medios culturales diferentes.
30 Conocer las principales iniciativas de puesta en valor del patrimonio cultural.
31 Comprender las características de la gestión del patrimonio cultural.
32 Detectar las necesidades para la planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas. (1)

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	3/10

4. Objetivos:

1.- Conseguir transmitir al alumno una visión clara sobre el importante papel desempeñado por el Subsistema de Operaciones en el Sistema Empresa, a la hora de generar una estrategia competitiva. En este sentido se pretende que el alumno adquiera una perspectiva general sobre el conjunto de decisiones y actividades que se generan en el ámbito de la Dirección de Operaciones de las empresas turísticas a la hora de Planificar y Controlar la prestación de los servicios que ofrecen.

2.- Que el alumno sepa identificar las diferentes fases del proceso de Planificación y Control de las Operaciones en el ámbito de la Dirección de Operaciones, así como la misión, importancia y características que los diferentes planes derivados de dicho proceso tienen.

3.- Dotar al alumno del conocimiento de las herramientas y técnicas más empleadas para apoyar la toma de decisiones en el ámbito de la Dirección de las Operaciones, así como de la destreza necesaria en su manejo. Concretamente el alumno debe conseguir tener un conocimiento suficiente sobre las herramientas utilizadas más habitualmente para la:

Planificación de las Operaciones (Prestación) y de la capacidad.
Gestión de Reservas.
Programación de tareas y personal: Técnicas de asignación, secuenciación y programación detallada de actividades para la prestación de servicios controlables.
Gestión de Proyectos.
Gestión de la Cadena de Suministros (Inventarios).

5. Metodología:

CLASES TEÓRICAS

El método más utilizado será la lección magistral y la exposición oral se apoyará, para guiar el discurso, en presentaciones realizadas con ordenador y utilizando el cañón de proyección, que a tal efecto se encuentra instalado en el aula junto con los medios informáticos correspondientes. Asimismo, siempre que se considere oportuno, se podrá impartir la clase utilizando el proyector y las transparencias. El profesor realizará un recorrido general por las principales cuestiones del tema objeto de estudio en cada caso, analizando sobre todo con más detalle aquellas cuestiones que tengan un mayor grado de complejidad. La exposición en clase por parte del profesor, no tiene que ser necesariamente exhaustiva. En estos casos se remitirá expresamente al alumno a la bibliografía recomendada y contenida en el programa de la asignatura.

CLASES PRÁCTICAS

En todos los temas se realizarán problemas y ejercicios prácticos con el objeto de facilitar la comprensión y manejo de las técnicas y herramientas de gestión propias de cada tema del programa. En este sentido el profesor resolverá junto con los alumnos, al menos un problema que suponga el empleo de cada tipo de herramienta, a medida que se vayan viendo los fundamentos teóricos de cada tema. Para ello se empleará la pizarra y, en los casos que así se consideren oportunos, se utilizará también la presentación con ordenador. A medida que se va resolviendo el problema en cuestión, a los alumnos se le irán haciendo preguntas sobre los aspectos claves de la resolución con un doble fin; en primer lugar, estimular la participación en el proceso de la resolución y, en segundo lugar, obtener el correspondiente feed-back sobre cómo se están asimilando los conocimientos que en las clases teóricas se han ido transmitiendo.
Para facilitar el aprendizaje y las clases prácticas, en su momento, se pondrán a disposición de los alumnos los enunciados de los problemas y casos prácticos relativos al temario, a través de la correspondiente relación de problemas elaborada por el profesorado de la asignatura.

En el caso de que se estime conveniente, se utilizarán lecturas y casos reales para que mediante el comentario, análisis y discusión del referido material se facilite el acercamiento del alumno a la realidad de la Dirección de Operaciones en la empresa turística.

OTRAS ACTIVIDADES
Llegado el momento, y previo el anuncio correspondiente, el alumno deberá resolver y entregar al profesor, en el plazo y fecha que se le establezca, un total de 3 problemas o casos que serán propuestos por el profesor.

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	4/10

Asimismo se propondrá, llegado el momento y de acuerdo con las circunstancias y posibilidades la presentación por parte del alumno de un comentario-informe sobre: una lectura; un caso final propuesto y confeccionado por el profesor; visualización de un vídeo o sobre el tema tratado en una conferencia impartida por uno o varios especialistas en la materia. Dicho trabajo, sería propuesto en la parte final del cuatrimestre, una vez que el temario haya sido impartido casi en su totalidad (o al menos en un 85% en el aula). El objetivo de esta actividad es fomentar la capacidad de análisis y crítica del alumno, quien deberá, en su caso, comentar y realizar un trabajo crítico del tema planteado a través de la lectura o el caso preparado a tal efecto.

Por último, en todo momento se solicitará la asistencia y participación activa de los alumnos. Sus comentarios, preguntas y sugerencias serán bienvenidos en aras a una mejor comprensión y un mayor entendimiento de la materia. Este aspecto, al igual que los anteriores, será valorado positivamente en la calificación final, como se pude comprobar en el apartado correspondiente al Sistema de Evaluación que se seguirá en la asignatura.

5.a Número de horas de trabajo del alumno

PRIMER SEMESTRE. Actividades y horas:

- Teorí-a (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas): 24,00 + 60,00 = 84,00
- Prácticas (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas): 6,00 + 9,00 = 15,00
- Exámenes (Total de horas): 3,00
- Realización de actividades académicas dirigidas (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas): 0,00 + 6,50 = 6,50

6. Técnicas Docentes:

Sesiones académicas teóricas: [X]	*Exposición y debate:* [ ]	*Tutorías especializadas:* [ ]
Sesiones académicas prácticas:[X]	*Visitas y excursiones:* [ ]	*Controles de lecturas obligatorias:* [ ]

7. Bloques Temáticos:

I.- INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LAS OPERACIONES.

II.- INTRODUCCIÓN A LA PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LA CAPACIDAD A MEDIO Y CORTO PLAZO.

III.- PROGRAMACIÓN DE LAS OPERACIONES Y PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE PROYECTOS TURÍSTICOS.

IV.-INTRODUCCIÓN A LA CADENA DE SUMINISTRO.

8. Bibliografía

8.2. Específica :

Ninguna

8.3. Observaciones:

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Domínguez Machuca; García González; Domínguez Machuca, Ruiz Jiménez y Álvarez Gil: Dirección de Operaciones: Aspectos tácticos y operativos en la producción y los servicios. McGraw-Hill. 1995.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMETARIA

Domínguez Machuca; Álvarez Gil; García González; Domínguez Machuca y Ruiz Jiménez: Dirección de Operaciones: Aspectos estratégicos en la producción y los servicios#. McGraw-Hill. 1995.
Fitzsimmons, James A.; Fitzsimmons, Mona: Service Management: Operations, Strategy and Information Technology. Irwin /

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	5/10

McGraw-Hill. 1998.
Haksever, Cengiz; Render, Barry; Russell, Roberta S.; Murdick, Robert G.: Service Management and Operations. Prentice Hall. 2ª Edición. 2000.
Murdick, Robert G.; Render, Barry; Russell, Roberta S: Service Operations Management. Allyn and Bacon. 1990.
Van Looy, Bart; Van Dierdonck, Roland; Gemmel, Paul: Service Management. An Integrated Approach. Financial Times Pitman Publishing. 1998.
Chase, Richard B.; Aquilano, Nicolas J.: Dirección y Administración de la Producción y de las Operaciones. Addison-Wesley Iberoamérica. 6ª ed. 1.994.
Heizer J., Render B.: Dirección de la producción. Decisiones tácticas. Prentice Hall Iberia. 4ªedición. Madrid. 1.997.
Krajewski, Lee J.;Ritzman, Larry P.: Administración de Operaciones: Estrategia y Análisis. Pearson Education. 5ª Edición. 2000.
Schroeder R.: Administración de operaciones. McGraw Hill. México. 1.992.

OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

http://bib.us.es
http://sampson.byu.edu/soma/
http://home.earthlink.net/~kmc1/Opservices.htm
http://www.management-services.co.uk
http://www.managedeservices.com
http://www.aece.org/recursos.asp
http://www.andaluciaturisitica.com/
http://www.andarines.com
http://www.kiosco.net/
http://www.canalempresa.com/periodistico/listado.htm

9. Técnicas de evaluación:

Examen con prueba escrita tipo test de respuesta cerrada y prueba práctica (Resolución de varios problemas propuestos).
Resolución de casos (problemas) propuestos.
Elaboración de trabajos propuestos.
Participación en clase.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

Se realizará un único examen final de la asignatura, si bien el alumno cuenta con dos convocatorias posibles en cada curso académico, sin contar, además, para los casos que corresponda según la normativa de la Universidad, con las convocatorias de Diciembre y Extraordinaria de Febrero. El examen, cualquiera que sea la convocatoria, constará de dos pruebas bien diferenciadas: Teórica y Práctica.

La PRUEBA TEÓRICA será una prueba objetiva, tipo test. Estará compuesto de una batería de 20 preguntas con 4 opciones posibles y una sola correcta. Por tanto, se trataría de un test cerrado.

La PRUEBA PRÁCTICA estará compuesta de varios problemas relacionados con la materia impartida durante el cuatrimestre, así como el comentario y análisis de casos o lecturas cuando se considere conveniente.

La evaluación continua de las actividades no impartidas en el aula se realizará en función del cumplimiento de los siguientes indicadores:
- Número de problemas resueltos correctamente por el alumno.
- Trabajo de comentario y análisis correctamente presentado por el alumno sobre artículos de prensa y revistas especializadas, conferencia o visionado de vídeo.

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	6/10

CRITERIOS DE CORRECCIÓN DE LAS PRUEBAS

El valor de cada prueba es el mismo; si bien, para poder mediar la prueba teórica con la práctica, se precisará alcanzar en cada parte un mínimo de 3 puntos sobre 10. La puntuación final del examen vendrá dada por la siguiente expresión:

NFE = (0,5 x NT) + (0,5 x NP)

(Donde; NT = nota del test; NP = nota de la parte práctica y NFE = nota final del examen)

En relación con el Test, cada pregunta acertada tendrá el valor de 1 punto y cada una de las falladas tendrá una penalización de 0,25 puntos. Con lo cual, la puntuación final de la prueba vendrá determinada por la siguiente expresión:

NT = [A + (0,25 x E)] / nº preguntas de la prueba

(Donde; NT = nota del test; A = preguntas acertadas y E = preguntas falladas)

Los problemas se puntuarán sobre 10 y podrán tener, según el caso, diferentes ponderaciones, cuestión que se detallará convenientemente en la convocatoria o, en su defecto, en el examen. La puntuación final de la prueba vendrá dado por la media entre los diferentes problemas. Así mismo, se pondrán incluir también en la prueba comentarios y análisis de casos si se considera oprtuno.

COMPONENTES DE LA CALIFICACIÓN FINAL Y PESO DE CADA UNO DE ELLOS

La calificación final se obtendrá por la suma, con las ponderaciones correspondientes, de cuatro conceptos. Estos se agrupan en dos grandes bloques: (B.I.) examen y (B.II.) otras actividades para el aprendizaje; este último bloque está integrado, a su vez, por dos conceptos con su ponderación específica. En la tabla siguiente se concretan los diferentes componentes de la calificación final con sus ponderaciones.

CONCEPTO	PONDERACIÓN
I. BOQUE: EXAMEN (B.I.) (1)	85% de la nota y calificación final (1)
II. BLOQUE: OTRAS ACTIVIDADES PARA EL APRENDIZAJE (B.II.)	15% de la nota y calificación final
# (b1) Prácticas entregadas.	10% de la nota y calificación final
# (b2) Comentario-Informe sobre lectura/caso/ visionado de vídeo o conferencia.	5% de la nota y calificación final

NOTA FINAL DE LA ASIGNATURA 0,85 x (B.I.) + 0,15 x (B.II.)

detalle:

0,85 x (B.I.) + 0,10 x b1+ 0,05 x b2

(1) En el exámen se exigirá una nota mínima final de 3 puntos sobre 10 para que el segundo bloque sea tenido en cuenta en la calificación final del alumno. En el caso de que en alguna de las dos pruebas de las que consta el exámen no se alcance el mínimo exigido de 3, el examen se considerará que no alcanza el mínimo necesario para que pueda ser contemplado el bloque II en la nota final del alumno. Asimismo, y en este caso, la puntuación obtenida por el alumno en el bloque II le será mantenida, con los requisitos establecidos, hasta la 3ªConvocatoria Ordinaria (Diciembre) del curso siguiente en el que se haya obtenido.

El alumno deberá obtener entre los dos bloques señalados en la tabla 4, un total de 5 puntos como mínimo para que la asignatura se considere superada. A efectos del expediente académico, las calificaciones que podrán aparecer en las actas serán, según el Art. 5.4. del R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre:

Suspenso (SS)	de 0 a 4,9 puntos
Aprobado (AP)	de 5 a 6,9 puntos

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	7/10

Notable (NT)	de 7 a 8,9 puntos
Sobresaliente (SB)	de 9 a 10 puntos

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	8/10

10. Organización docente semanal (Número de horas que a ese tipo de sesión va a dedicar el estudiante cada semana)

H: Horas presenciales

HORAS SEMANALES	Teorí-a		Prácticas		Realización de actividades académicas dirigidas		Exámenes	Temario
Primer Semestre	H	Total	H	Total	H	Total	Total	-
1ªSemana	1,50	5,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 1
2ªSemana	3,00	10,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 1
3ªSemana	0,00	0,00	1,50	3,75	0,00	0,00	0,00	TEMA 1
4ªSemana	3,00	10,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 1 Y TEMA 2
5ªSemana	1,50	5,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 2
6ªSemana	1,50	5,25	0,00	0,00	0,00	1,50	0,00	TEMA 2 Y NO PRESENCIAL
7ªSemana	1,50	5,25	1,50	3,75	0,00	0,00	0,00	TEMA 2 Y TEMA 3
8ªSemana	1,50	5,25	1,50	3,75	0,00	0,00	0,00	TEMA 3
9ªSemana	3,00	10,50	0,00	0,00	0,00	1,50	0,00	TEMA 3 Y TEMA 4
10ªSemana	1,50	5,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 4 Y NO PRESENCIAL
11ªSemana	3,00	10,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 4
12ªSemana	1,50	5,25	1,50	3,75	0,00	0,00	0,00	TEMA 4 Y TEMA 5
13ªSemana	1,50	5,25	0,00	0,00	0,00	3,50	0,00	TEMA 5 Y NO PRESENCIAL
18ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	EXAMEN
Nº total de horas	24,00	84,00	6,00	15,00	0,00	6,50	3,00	-

11. Temario desarrollado

I.- INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LAS OPERACIONES.

- Tema 1: El Proceso de Planificación en la Dirección de Operaciones: La Planificación Agregada de las Operaciones.
(Competencia 5, 6, 11, 12, 26 y 32)

II.- INTRODUCCIÓN A LA PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LA CAPACIDAD A MEDIO Y CORTO PLAZO.

- Tema 2: Planificación y Control de la Capacidad.
(Competencia 5, 6, 11, 12, 26 y 32)

III.- PROGRAMACIÓN DE LAS OPERACIONES Y PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE PROYECTOS TURÍSTICOS.

- Tema 3: La Programación a Corto Plazo de las Operaciones.
(Competencia 5, 6, 11, 12 y 26)

- Tema 4: La Gestión de Proyectos.
(Competencia 5, 6, 11, 12 y 26)

IV.-INTRODUCCIÓN A LA CADENA DE SUMINISTRO.

- Tema 5: Gestión de la Cadena de Suministros.
(Competencia 5, 6, 11, 12, y 26)

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	9/10

12. Mecanismo de control y seguimiento

- Resultados del Taller de Evaluación de la Implantación del Crédito Europeo en la Titulación de Turismo.
- Autoinforme final de la asignatura (del Vicerrectoradode Docencia de la Univ. de Sevilla).
- Puesta en común con los demás profesores de Experiencia Piloto en sesiones de evaluación conjunta (intermedia y final).

13. Horarios de clases y fechas de exámenes

Los horarios y fechas de exámenes serán los acordados por la Junta de Facultad o Escuela y publicados por la misma

Código Seguro De Verificación	MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Fecha	10/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/MiPFP3+NEPP/HpxOWHT4gg==	Página	10/10