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

TITULACIÓN: DIPLOMADO EN TURISMO (Plan 99) (1999)
NOMBRE DE ASIGNATURA: Operaciones y Procesos de Producción
CENTRO: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales
DEPARTAMENTO: Admón de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados(Marketing)

0000011123101051980 9H

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación: DIPLOMADO EN TURISMO (Plan 99) (1999)
Nombre: Operaciones y Procesos de Producción
Código: 1010010
Tipo (Troncal/Oblicatoria/Optativa): TR
Créditos totales (LRU): 6,00 **Créditos teóricos (LRU):** 3,00 **Créditos prácticos (LRU):** 3,00
Créditos totales (ECTS): 6,00 **Créditos teóricos (ECTS):** 3,00 **Créditos prácticos (ECTS):** 3,00
Horas de trabajo del alumno por crédito ECTS: 150,00
Curso: 2 **Cuatrimestre:** 1 **Ciclo:** 1

DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES

Nombre	Departamento	Despacho	email
FRANCISCO JAVIER QUIRÓS TOMÁS	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y MARKETING	22	quiros@us.es
MARÍA DEL CARMEN DÍAZ FERNÁNDEZ	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y MARKETING	25	cardiaz@us.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. DESCRIPTORES

Organización de los procesos de producción en las operaciones turísticas

2. SITUACIÓN

2.1 Conocimientos y destrezas previos:

Ninguno.

2.2 Contexto dentro de la titulación:

Asignatura introductoria a los temas de producción y operaciones, dentro del segundo curso de una titulación con importante contenido económico#empresarial, pero no exclusivo.

2.3 Recomendaciones:

Ninguno.

2.4 Adaptaciones para estudiantes con necesidades especiales (estudiantes extranjeros, estudiantes con alguna discapacidad, ...):

Ninguna.

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	1/9

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	Valoracion			
Referencia	1	2	3	4
Conocimientos generales básicos			✔	
Habilidades elementales en informática	✔			
Toma de decisiones	✔			
Capacidad para aplicar la teoría a la práctica	✔			

3.2. Competencias específicas:

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

A continuación se listan todas las comtetencias especificas del Título de Grado en Turismo según se encuentran recogidas en el libro blanco de la Agencia de Evaluación de la Calidad y Acreditación. Aquellas relacionadas con la asignatura aparecen puntuadas con un valor que oscila entre el 1 y el 4, siendo el 4 el valor máximo y el 1 el mínimo, en función de su relevancia y el entrenamiento en las mismas que el alumno recibirá en sus estudios de la asignatura:

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 1

6 Tener una marcada orientación de servicio al cliente

7 Reconocer los principales agentes turísticos (publicos, privados...) 3

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

12 Management, dirección y gestión de los distintos tipos de entidades turísticas

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 4

21 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración 4

22 Conocer el procedimiento operativo de las empresas de intermediación 4

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 Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas

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

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	2/9

31 Comprender las características de la gestión del patrimonio cultural
32 Detectar las necesidades para la planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas

4. OBJETIVOS

Objetivos generales:

- Ofrecer al alumno una visión lo más global y real posible de aquel sector en el que va a desarrollar su futura vida laboral, su marco de referencia, el sector turístico.
- Ponerlo en contacto con la problemática que va a constituir la base diaria de su actividad laboral, circunscribiéndonos en este sentido, al ámbito de las Operaciones y Procesos de Producción.
- Proporcionarle una preparación conceptual y ética lo más sólida posible, que no sólo le permita alcanzar un conocimiento lo más ajustado de las actividades que, como profesional, se verá abocado a realizar, sino que además le sea útil a lo largo de su vida laboral.

El cumplimiento de estos objetivos generales exige, a su vez, la consecución de un amplio elenco de objetivos parciales, que se abordan y presentan al alumno, a partir de cada uno de los temas que se integran en el programa de la asignatura

5. Metodología:

CLASES TEÓRICAS
Las clases teóricas tendrán como elemento metodológico fundamental la exposición de los contenidos teóricos por parte del profesor mediante clases magistrales apoyadas por diferentes instrumentos docentes (cañon de transparencias, ordenador, pizarra, etc) para facilitar la comunicación. Las clases magistrales estarán ligadas y serán complementadas con la bibliografía proporcionada al alumno.

CLASES PRÁCTICAS
Las clases prácticas estarán basadas en la resolución en clase de casos de empresas turísticas, de supuestos prácticos o de problemas de tipo analítico que los alumnos deben resolver de forma individual y que con posterioridad serán resueltos de forma conjunta en clase. Los casos prácticos o problemas a realizar se encuentran en la bibliografía seleccionada o se publicarán con la debida antelación de forma que se facilite el acceso a los mismos. El profesor indicará también con la suficiente anticipación qué casos o problemas concretos se van a trabajar en cada clase práctica.

APLICACIONES PRÁCTICAS DE LA MATERIA IMPARTIDA EN CLASE
Consiste en la aplicación, individuamente por cada alumno, de una serie de materias impartidas en clase a la práctica real del sector turístico español. Los alumnos deberán buscar diversos campos del turismo donde puedan emplearse los instrumentos operativos mostrados en clase y proceder a la correspondiente aplicación, siguiendo las indicaciones al respecto de los profesores de la asignatura. Para ello, a lo largo del curso se solicitará a los alumnos la entrega de aplicaciones de los diversos instrumentos operativos que se vayan analizando en clase.

TRABAJO EN GRUPO
Se realizará un trabajo obligatorio en grupo a lo largo del semestre, que deberá ser finalizado y entregado en la fecha que se indique oportunamente. Dicho trabajo consistirá en la aplicación de los conocimientos operativos adquiridos por el alumno durante las clases teóricas, mediante la preparación de un viaje a ofertar a unos hipotéticos clientes. Los alumnos harán las veces de una agencia turística que debe preparar un paquete turístico. El viaje deberá de contar con una serie de características imprescindibles relativas a duración, destino, actividades a realizar, restauración, alojamiento, etc. Todos los datos, incluido el precio del mismo debían basarse en datos reales.

5.a Número de horas de trabajo del alumno

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	3/9

PRIMER SEMESTRE. Actividades y horas:

- **Teoría (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 22,00 + 22,00 = 44,00
- **Práctica (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 22,00 + 44,00 = 66,00
- **Exámenes (Total de horas):** 10,00
- **Aplicaciones prácticas de la materia impartida en clase. (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 10,00 + 0,00 = 10,00
- **Trabajo en grupo (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 20,00 + 0,00 = 20,00

6. TÉCNICAS DOCENTES

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

DESARROLLO Y JUSTIFICACIÓN: **Las clases teóricas se emplearán en la explicación de la materia objeto del curso, siendo las clases prácticas dedicadas a la corrección de los diversos casos teórico-prácticos que se vayan haciendo a lo largo del curso. A tal fin se repartirán a partes iguales las diversas horas de clase semanales. Estas correcciones se llevarán a cabo fomentando el debate y la participación de los alumnos de forma que contrapongan sus puntos de vista intentando llegar a una postura común. Por otra parte, los alumnos deberán realizar, de forma individual, diversas aplicaciones prácticas de las materias impartidas en teoría, que serán recogidas y puntuadas por el profesor. Estas consistirán en buscar un hecho real del turismo donde se pudieran aplicar los conocimientos adquiridos, comprobándose así tanto la utilidad real de los conocimientos, como la capacidad del alumno para asimilarlos y aplicarlos. Por último se analiza la realización de un trabajo en grupo, consistente en el diseño de un paquete turístico para un grupo de turistas. En este caso los alumnos hacen las veces de una agencia turística que debe preparar un viaje para ofertarlo con posterioridad a sus clientes. El viaje debe de contar con una serie de características imprescindibles relativas a duración, destino, actividades a realizar, restauración, alojamiento, etc. Todos los datos, incluido el precio del mismo deben basarse en datos reales Para facilitar tanto la realización de los trabajos individuales como de los colectivos se recomienda a los alumnos acudir a tutorías, especialmente para dudas sobre el trabajo en grupo, en tutorías colectivas especializadas.**

7. BLOQUES TEMÁTICOS

1.- Introducción a la producción.

2.- Operaciones y procesos de producción en empresas turísticas.

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. General:

A continuación se lista la bibliografía general de la asignatura

- Quirós Tomás, Francisco Javier. . ***Operaciones y procesos de producción en el sector turístico :una visión práctica/Francisco Javier Quirós Tomás, María del Carmen Díaz Fernández. .*** **(2002.) . ISBN 84-95499-70-3 .**

8.2. Específica:

- Buzelli, Giovanni Emilio (1994): Manual de la industria hotelera. La gestión del hotel. Ceac

- Casanueva Rocha, Cristóbal; García del Junco, Julio y Caro González, Francisco Javier (2000): Organización y Gestión de Empresas Turísticas, Pirámide

- Cerra Culebras, Javier: Organización y gestión de la restauración. McGraw-Hill.

- Cerra Culebras, Javier y José Dorado (2003): Gestión de producción de alojamientos y restauración. Síntesis.

- Domínguez Machuca, José A; Álvarez Gil, Mª José; García González, Santiago Domínguez Machuca, Miguel Ángel y Ruiz Jiménez, Antonio (1996): Dirección de operaciones. Aspectos estratégicos en la producción y los servicios. McGraw-Hill.

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	4/9

- Domínguez Machuca, José A; Álvarez Gil, Mª José; García González, Santiago Domínguez Machuca, Miguel Ángel y Ruiz Jiménez, Antonio (1996) Dirección de Operaciones. Aspectos tácticos y operativos en la producción y los servicios. McGraw-Hill.
- Everett E. Adam, Jr. y Ebert Ronald J. (1988): Administración de la Producción y las Operaciones. Prentice Hall. México.
- Fernández Fúster, Luis (1985): Introducción a la teoría y técnica del turismo, Alianza Universidad Textos
- Fernández Gómez, Carmen y Blanco Castro, Ana: Producción y venta de servicios turísticos en Agencias de Viajes.
- Foster, Douglas (1985): Travel and Tourism Management. MacMillan. London.
- Fuester Lareu, Juan (1994): Turismo de masas y calidad de servicios. Graficas Planisi, Palma de Mallorca.
- García Macho, Ricardo; Recalde Castells, Andrés et al: Lecciones de derecho del turismo. Tirant Lo Blanch, Valencia.
- García Rubio, Mª Paz (1999): La responsabilidad contractual de las agencias de viaje. Montecorvo, Madrid.
- Lydia González y Pilar Talón (2003): Dirección hotelera : operaciones y procesos. Síntesis.
- Kaufmann, Alicia E. (1996): Guía práctica de recursos humanos. Ciencia de la dirección
- Martínez Espín, Pascual (1999): El contrato de viaje combinado. Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha. Cuenca.
- Mestres Soler, Juan R.(1995): Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera, Gestión 2000, S.A; Barcelona.
- Pérez Moriones, Aránzazu (1998): El Contrato de Gestión Hotelera. Tirant lo Blanch. Valencia.
- Ramírez Cavassa, César (1993): Gestión administrativa para empresas turísticas. Trillas, México.
- Robbins, Stephen P. y Coulter, Mary (1996): Administración. Prentice Hall
- Roca Roca, Eduardo; Ceballos Martín, Mª Matilde y Pérez Guerra, Raúl (1998): La regulación jurídica del turismo en España. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Almería. Almería.
- Sánchez Feito, José Manuel: Procesos de servicio en restauración#. Síntesis, Madrid.

8.3. Observaciones:

Para el curso 2008-2009 está en pruebas de imprenta un nuevo libro de teoría. Una vez que esté disponible se indicarán sus datos en clase y en la página web de la asignatura..

9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Examen escrito tipo test de respuesta cerrada.
Resolución de casos de operaciones productivas turísticas.
Aplicaciones prácticas de la materia impartida en clase.
Trabajo en grupo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación de la materia se realizará mediante cuatro grandes instrumentos. El primero de ellos es la realización de un examen al final del semestre. El segundo consiste en la realización de casos teórico-prácticos, el tercero en la preparación individual por los alumnos de aplicaciones prácticas de la materia impartida en clase y el cuarto y úlimo, consiste en la realización de un trabajo en grupo.

EXAMEN ESCRITO.

Abarcará la totalidad de la materia impartida en clase, complementada por los conocimientos adquiridos con la resolución de los casos en el aula.

Para aprobar la asignatura, los alumnos deberán presentarse y superar el examen correspondiente en alguna de las convocatorias oficiales establecidas por la normativa vigente en la Universidad de Sevilla.

El examen constará de dos partes:
Una parte teórica.
Una parte práctica.

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	5/9

En la primera de ellas, la parte teórica, se someterá al alumno a un test cerrado, que constará de una serie de preguntas, con tres posibles respuestas cada una de ellas, de las cuales sólo una será correcta, o a una serie de preguntas teóricas. A su vez, la segunda parte, la práctica, consistirá en la resolución de uno o más casos prácticos, basados en el contenido de la asignatura, similar a los resueltos en clase.

El peso total de la nota del examen será de un 60% del total de la puntuación (6 sobre 10), ponderando en igual medida la parte teórica y la práctica (3 puntos cada una).

CASOS TEÓRICO-PRÁCTICOS.

El segundo instrumento para evaluar los conocimientos del alumnado está formado por una serie de casos teórico-prácticos. Una vez terminada la teoría de cada uno de los temas incluidos en el temario, el profesor indicará uno o más casos que deberán ser resueltos individualmente por los alumnos, siendo corregidos con posterioridad en clase.

El peso total de la realización de estos casos por parte del alumnado será de un máximo de un 15% sobre el total de la nota (1,5 sobre 10). Para la valoración de estos casos se tendrá en cuenta tanto el número de casos entregados como la calidad de la solución propuesta por los alumnos (conocimientos, presentación, forma de expresión, etc).

APLICACIONES PRÁCTICAS DE LA MATERIA IMPARTIDA EN CLASE.

El tercer instrumento para evaluar los conocimientos del alumnado adquiridos a lo largo del semestre consiste en la aplicación de las materias impartidas en clase a la práctica real del sector turístico español.

Los alumnos deberán buscar diversos campos del turismo donde puedan emplearse los instrumentos operativos mostrados en clase y proceder a la correspondiente aplicación, siguiendo las indicaciones al respecto de los profesores de la asignatura. Para ello, a lo largo del curso se solicitará a los alumnos la entrega de aplicaciones de los diversos instrumentos operativos que se vayan analizando en clase.

El peso total de las aplicaciones prácticas será de un máximo del 10% del total de la nota (1 sobre 10). Para la valoración de estas aplicaciones se tendrá en cuenta tanto el porcentaje de ellas realizadas como la validez y corrección de la aplicación propuesta por los alumnos, así como el dominio de los instrumentos, presentación, forma de expresión, etc.

TRABAJO OBLIGATORIO.

El cuarto instrumento para evaluar los conocimientos adquiridos por del alumnado a lo largo del semestre consistirá en la realización de un trabajo en grupo obligatorio a lo largo del semestre, que deberá ser finalizado y entregado en la fecha que se indique oportunamente.

La valoración de dicho trabajo ponderará como un 15% del total de la calificación del alumno (1,5 sobre 10).

OTRAS ACTIVIDADES.

Adicionalmente, se podrán realizar otras actividades académicas relacionadas la implantación del crédito europeo en la asignatura, en cuyo caso, y previa consulta y comunicación a los alumnos, los diversos porcentajes de reparto de la calificación serán reajustados.

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	6/9

CALIFICACIÓN.

La nota final de cada alumno en la asignatura se obtendrá de la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en cada uno de los cuatro instrumentos descritos previamente:

Nota final = nota parte teorica del examen (30%) + nota parte práctica del examen (30%) + nota casos prácticos (15%) + nota aplicaciones prácticas (10%) + nota trabajo obligatorio (15%)

Las notas correspondientes a los casos prácticos, aplicaciones prácticas y trabajo de grupo realizados durante el periodo lectivo se mantendrán durante las diversas convocatorias del curso, (incluida la de diciembre del curso siguiente) en caso de que el alumno no supere la asignatura en la Convocatoria de Febrero, manteniéndose la ponderación de los diversos elementos de evaluación según la fórmula anterior.

10. Organización docente semanal H: Horas presenciales

HORAS SEMANALES	Teoría		Práctica		Aplicaciones prácticas de la materia impartida en clase.		Trabajo en grupo		Exámenes	Temario
Primer Semestre	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	Total	-
1ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 1
2ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 1
3ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	5,00	5,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 2
4ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 2
5ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 3
6ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 4
7ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 4
8ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 5
9ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 5
10ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	5,00	5,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 6
11ªSemana	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TEMA 6
12ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	10,00	0,00	NO PRESENCIAL
13ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	10,00	0,00	NO PRESENCIAL
14ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	NO PRESENCIAL
15ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	EXAMENES
Nº total de horas	22,00	44,00	22,00	66,00	10,00	0,00	20,00	0,00	10,00	-

11. TEMARIO DESARROLLADO

Tema 1.- El Subsistema Productivo: Producción Y Operaciones En El Sector Turístico. (subcompetencias:5.2,5.3,5.4,5.6,5.7,5.9)

1.- La Empresa Como Sistema

2.- Los Subsistemas Empresariales

3.- El Subsistema Productivo

4.- Operaciones Y Procesos De Producción

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	7/9

4.1.- Cuestiones Básicas
4.2.- Materias Objeto De Estudio En Las Operaciones
4.3.- Instrumentos Operativos
4.4.- La Importancia Estratégica De Las Operaciones Y Los Procesos De Producción
5.- El Sector Turístico
6.- Características Específicas Del Sector Turístico

Tema 2.- Introducción Al Proceso Turístico.
(competencia:7, subcompetencias:5.2,5.3,5.4, 5.6,5.7,5.9)
1.- Concepto Y Etapas Del Proceso Turístico
2.- Los Agentes Turísticos
2.1.- El Ocio
2.2.- La Intermediación Turística
2.3.- El Alojamiento
2.4.- La Restauración
3.- Instrumentos Operativos

Tema 3.- Producción Y Operaciones De Servicios De Ocio Y Transporte.
(subcompetencias:5.2,5.3,5.4, 5.6,5.7,5.9,7.1,7.2)
1.- Ocio Versus Tiempo Libre.-
2.- La Civilización Del Ocio.-
3.- Servicios De Ocio.-
3.1.- La Animación Hotelera.-
3.2.- La Animación Extrahotelera.-
3.3.- El Animador Turístico.-
4.- Los Medios De Transporte.-
5.- Instrumentos Operativos.-

Tema 4.- Producción Y Operaciones De Servicios En La Intermediación Turística.
(Competencias:22, subcompetencias:5.2,5.3,5.4, 5.6,5.7,5.9)
1.- Las Agencias De Viajes.-
2.- Dinámica Operativa.-
3.- Productos.-
3.1.- Los Paquetes Turísticos.-
3.2.- Los Viajes A Forfait.-
3.3.- La Venta Minorista.-
3.4.- La Recepción.-
4.- Instrumentos Operativos.-

Tema 5.- Producción Y Operaciones De Servicios En El Alojamiento.
(Competencias:20, subcompetencias:5.2,5.3,5.4, 5.6,5.7,5.9)
1.- Diseño Y Distribución En Planta De Alojamientos Hoteleros
2.- Actividades Productivas En El Alojamiento Hotelero
2.1.- Recepción
2.2.- Conserjería
2.3.- Comunicaciones
2.4.- Pisos
3.- Instrumentos Operativos

Tema 6.- Producción Y Operaciones De Servicios En La Restauración.

Código Seguro De Verificación	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	8/9

(Competencias:21, subcompetencias:5.2,5.3,5.4, 5.6,5.7,5.9)

1.- Operaciones De Producción En Los Restaurantes

- 1.1.- Distribución En Planta
- 1.2.- Áreas Productivas
- 1.3.- El Proceso Productivo
- 1.4.- El Personal Operativo
- 1.5.- Tipos De Servicio

2.- Operaciones De Producción En Los Bares

3.- Problemática Operativa

4.- Instrumentos Operativos

(Las diversas cifras asignadas a cada una de las competencias y subcompetencias hacen referencia al orden en que las mismas aparecen recogidas en el libro blanco del Título de Grado en Turismo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación)

12. MECANISMOS DE CONTROL Y SEGUIMIENTO

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

13. HORARIO DE CLASES Y FECHAS DE EXAMENES

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	ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/ToNP8+2WXIluwfuKIhKbvw==	Página	9/9