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: Dirección y Gestión de la Producción en el Sector Turístico (I)
CENTRO: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales
DEPARTAMENTO: Economía Financiera y Dirección de Operaciones

0000009841311040151 3V

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación: DIPLOMADO EN TURISMO (Plan 99) (1999)
Nombre: Dirección y Gestión de la Producción en el Sector Turístico (I)
Código: 1010015
Tipo (Troncal/Oblicatoria/Optativa): OB
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: 25,00
Curso: 2 **Cuatrimestre:** 2 **Ciclo:** 1

DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES

Nombre	Departamento	Despacho	email
Mª ESTHER CHÁVEZ MIRANDA (Coordinadora)	Economía Financiera y Dirección de Operaciones	9	esther@us.es
JUAN ANTONIO GARCÍA GRAGERA	Dpto. Economía Financiera y Dirección de Operaciones (Escuela Universitaria de Estudios Universitarios)	47	juangar@us.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. DESCRIPTORES

Tipologías productivas, diseño del sistema productivo en empresas turísticas, tecnologías para la gestión de la producción, globalización de la producción.

2. SITUACIÓN

2.1 Conocimientos y destrezas previos:

Ninguno.

2.2 Contexto dentro de la titulación:

Asignatura introductoria a los temas relacionados con el subsistema de producción/ operaciones dentro del segundo curso de una titulación con importante contenido económico-empresarial, pero no exclusivo. La asignatura se centra en los aspectos estrátegicos dentro de este subsistema empresarial.

2.3 Recomendaciones:

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	1/10

Ninguna.

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

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	Valoracion			
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		✓		
Conocimiento de una segunda lengua	✓			
Habilidades elementales en informática	✓			
Habilidades para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes			✓	
Resolución de problemas			✓	
Toma de decisiones			✓	
Capacidad de crítica y autocrítica	✓			
Habilidades en las relaciones interpersonales	✓			
Habilidad para trabajar en un contexto internacional	✓			
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:

Además, y a través de los contenidos de Alfabetización Informacional (ALFIN) que se integra como materia transversal en esta guía mediante el desarrollo del Proyecto ALFIN, se trabajarán las siguientes competencias transversales:

1. Capacidad de análisis y síntesis

2. Comunicación oral en la lengua nativa.

3. Comunicación escrita en la lengua nativa

4. Habilidades para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes.

5. Compromiso ético

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	2/10

6. Capacidad para aplicar la teoría a la práctica
7. Habilidades de investigación

Estas competencias genéricas, pueden concretarse o detallarse, en cuanto a competencias informacionales se refieren en las siguientes cinco competencias:

1.- Reconocimiento de la naturaleza y nivel de las necesidades de información.
2.- Acceso a la información de manera eficaz y eficiente.
3.- Evaluación crítica de la información obtenida y sus fuentes.
4.- Comunicación de la información eficazmente.
5.- Uso ético y legal de la información.

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 carácter 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 (públicos, privados...)
8 Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación (1)
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. (4)
13 Manejar las técnicas de comunicación.
14 Conocer el marco legal que regula las actividades turísticas.
15 Trabajar en inglés como lengua extranjera. (1)
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. (2)
19 Gestionar los espacios territoriales turísticos de acuerdo con principios de sostenibilidad.
20 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento. (2)
21 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración. (2)
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 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 Comprender las características de la gestión del patrimonio cultural.
31 Detectar las necesidades para la planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas. (2)

4. OBJETIVOS

Ofrecer al alumno formación teórica y práctica sobre el proceso de gestión de la producción/ operaciones a nivel estrátegico en el ámbito de la empresa turística.

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	3/10

Este objetivo principal lo podemos concretar en:

- Adquirir conocimientos: este subobjetivo se conseguirá mediante la impartición de los temas teóricos y de contenido práctico de la asignatura.

- Adquirir habilidades: se pretende que el alumno sea capaz de llevar a la práctica los conocimientos impartidos a nivel teórico en las clases magistrales. Este subobjetivo se conseguirá mediante la realización de lecturas, casos prácticos, etc.

- Adquirir competencias informacionales. Persigue la adquisición de un conjunto de aptitudes y conocimientos para localizar y usar información en cualquier momento y en cualquier contexto. Este objetivo está relacionado con el desarrollo de competencias de tipo transversal.

5. Metodología:

CLASES TEÓRICAS

El método más utilizado será la lección magistral. Las clases se expondrán, normalmente, mediante presentaciones realizadas en ordenador o con el apoyo de transparencias y de la pizarra. En ellas se abordarán los aspectos teóricos de los contenidos específicos de producción. Asimismo, y en una sesión teórica de 2 horas que se realizará en la segunda semana, se darán las nociones introductorias de los contenidos del Proyecto de Alfabetización Informacional (ALFIN) dirigido a dotar al alumno de las competencias informacionales correspondientes.

CLASES PRÁCTICAS

En los temas 5, 6 y 7 se realizarán problemas y ejercicios prácticos que permitirán al alumno adquirir una mejor comprensión y manejo de las técnicas de gestión explicadas en clase. En su momento, se pondrán a disposición de los alumnos los enunciados de los problemas y casos prácticos relativos al temario.

ACTIVIDADES FUERA DEL AULA

Las actividades fuera del aula que se proponen para cubrir las horas en la carga de trabajo para el alumno deben ser limitadas debido al corto número de horas disponibles. Se proponen varias actividades innovadoras dentro del sistema de implantación del crédito europeo (ECTS):
Elaboración de casos prácticos (2 temas).
Realización de evaluación final sobre los contenidos de producción a través del uso de la Plataforma de Enseñanza Virtual de la Universidad de Sevilla.
Actividades dirigidas hacia la Alfabetización Informacional a través del Proyecto ALFIN. El citado Proyecto se presenta como una unidad didáctica específica con entidad propia, estructura en tres módulos o unidades temáticas que estarán encaminadas a dotar a los alumnos de las competencias informacionales necesarias. Persigue el desarrollo de competencias transversales relacionadas con el título de Diplomado en Turismo. Pese a incorporarse al final del programa, el estudio de los diferentes módulos del proyecto se desarrollará a lo largo de todo el cuatrimestre por ser una materia dirigida a dotar al alumno de las diversas competencias y habilidades de carácter general. Como se ha comentado anteriormente, se expondrá una sesión presencial a principios de curso para informar al alumno de las cuestiones necesarias para que de forma autónoma y dentro de la carga no presencial asignada a la asignatura, los alumnos puedan seguir el aprendizaje de los diferentes módulos relacionados con las competencias informacionales a través de la Plataforma de Enseñanza Virtual de la Universidad de Sevilla. Asimismo, completado el estudio de cada módulo, los alumnos serán evaluados en las correspondientes sesiones no presenciales programadas. La impartición del contenido del tema, coordinación y propuesta de actividades la realizará personal de la Biblioteca de la Escuela de Empresariales (José Manuel Vinagre y Ana Mª Surián).
Actividades de evaluación de los tres módulos del Proyecto ALFIN. Será realizadas en sesiones no presenciales, a través del

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	4/10

uso de la Plataforma de Enseñanza Virtual de la Universidad de Sevilla.

5.a Número de horas de trabajo del alumno

SEGUNDO SEMESTRE. Actividades y horas:

- **Teoría (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 24,00 + 60,00 = 84,00
- **Prácticas (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 26,00 + 26,00 = 52,00
- **Exámenes (Total de horas):** 3,00
- **Resolución de Ejercicios Prácticos (Tema 5) (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 0,00 + 0,00 = 2,00
- **Actividad de evaluación (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 0,00 + 0,00 = 2,00
- **Resolución de Ejercicios Prácticos (Tema 7) (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 0,00 + 0,00 = 2,00
- **ALFIN. Módulo 1 (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 0,00 + 0,00 = 2,00
- **ALFIN. Módulo 2 (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 0,00 + 0,00 = 2,00
- **ALFIN. Módulo 3 (Horas presenciales + Horas no presenciales = Total de horas):** 0,00 + 0,00 = 2,00

6. TÉCNICAS DOCENTES

Sesiones académicas teóricas: [X] **Exposición y debate:** [ ] **Tutorías especializadas:** [ ]

Sesiones académicas prácticas: [X] **Visitas y excursiones:** [ ] **Controles de lecturas obligatorias:** [ ]

OTRAS: Otros (especificar): Elaboración de casos prácticos y actividad de evaluación final. Proyecto ALFIN. Adquisición de competencias informacionales.

DESARROLLO Y JUSTIFICACIÓN: Las actividades fuera del aula que se proponen para cubrir las horas en la carga de trabajo para el alumno deben ser limitadas debido al corto número de horas disponibles. Se proponen varias actividades innovadoras dentro del sistema de implantación del crédito europeo (ECTS): # Resolución de problemas o casos prácticos. El alumno deberá resolver los ejercicios prácticos propuestos a través de la Plataforma de Enseñanza Virtual en relación con los temas 5 y 7 de la asignatura. # Actividad de evaluación. Se trata de la resolución de una serie de cuestiones teórico y/o prácticas sobre el contenido de la asignatura utilizando como herramienta la Plataforma de Enseñanza Virtual de la Universidad de Sevilla. # Proyecto ALFIN. En cada uno de los módulos se propondrán una serie de actividades que serán evaluadas, y estarán dirigidas a dotar a los alumnos de competencias informacionales, en concreto, se centrarán en el desarrollo de los siguientes aspectos: - Módulo 1. Definición competencias informacionales. Las necesidades de información. Búsquedas. - Módulo 2. Evaluación y comunicación de la información. - Módulo 3: Recursos electrónicos especializados en turismo. Salvo que se indique expresamente lo contrario, para la realización, entrega y consulta de calificaciones de todas las actividades propuestas en esta asignatura, el alumno deberá utilizar la Plataforma de Enseñanza Virtual de la Universidad de Sevilla.

7. BLOQUES TEMÁTICOS

I. INTRODUCCIÓN A LA DIRECCIÓN ESTRATEGICA DE LA PRODUCCIÓN/OPERACIONES EN EMPRESAS TURÍSTICAS
II. ESTRATEGIAS GENERICAS Y ESTRATEGIA DE PRODUCCION/OPERACIONES
III. DECISIONES ESTRATEGICAS DE PRODUCCION/OPERACIONES
IV. ALFABETIZACIÓN INFORMACIONAL

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. General:

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	5/10

A continuación se lista la bibliografía general de la asignatura

- Ruiz Jiménez, A.; González Expósito, M.I.; Ceballos Hernández, C. y Jiménez Jiménez, M.A. . *"An Approach to Measuring Service Productivity". XV Jornadas Hispano Lusas de Gestión Científica . Sevilla(España) .* (Febrero 2005) .

- Ruiz Jiménez, A y Chávez Miranda, M. E. . *"Dirección y Gestión de la Producción en las Empresas de Sevicios".En el libro Nuevos desafíos de la Economía de la Empresa. . Milladoiro .* (2001) .

- Domínguez Machuca; Álvarez Gil; García González; Domínguez Machuca y Ruiz Jiménez . *Dirección de operaciones :aspectos estratégicos en la producción y los servicios . Mc Graw Hill .* (1995.) . ISBN 84-481-1848-0 .

- Chávez Miranda, M. E. y Ruiz Jiménez, A. . *Marco Conceptual del Yield Management como Técnica de Gestión de la Capacidad y la Demanda en Organizaciones de Servicios. . Investigaciones Europeas de Dirección y Economía d .* (2005) .

- Fitzsimmons, James A.; Fitzsimmons, Mona. . *Service management :operations, strategy, and information technology . Irwin / Mc Graw-Hill .* (2004.) . ISBN 0071214577 .

- Hope, Christine Ann; Muhlemann, Alan P. . *Service operations management :strategy, design and delivery . Prentice Hall .* (1997) . ISBN 0-13-149915-7 .

- Chávez Miranda, M. E. y Ruiz Jiménez, A. . *Yield Management en la Hotelería :estudio de su aplicación en Sevilla . Consorcio de Turismo de Sevilla .* (2005.) . ISBN 84-96098-53-2 .

8.2. Específica:

Domínguez Machuca, J.A. y García Gragera, J.A.: "Una Introducción a la Dirección Estratégica de la Producción". D2/V01/0708

Domínguez Machuca, J.A. y García Gragera, J.A.: "Estrategia de Operaciones en Empresas Turísticas". D3/V01/0708

Ruiz Jiménez, A.; Alfalla Luque, R.; Medina López, C.; Chávez Miranda, M.E." La Estrategia de Operaciones en Organizaciones de Servicios". ESIC Market, nº 112. 2002. D4/V01/0708

En relación con los contenidos de Alfabetización Informacional, las personas encargadas de desarrollar dichos contenidos se encargarán de suministrar la bibliografía básica específica necesaria en cada caso, ajustada a cada módulo objeto de estudio.

8.3. Observaciones:

Bibliografía complementaria:

Haksever, Cengiz; Render, Barry; Russell, Roberta S.; Murdick, Robert G. "Service Management and Operations". 2ª Edición. Prentice Hall. 2000.

Schmenner, Roger W. "Service Operations Management". Prentice Hall. 1995.

Lovelock, C. "Administración de servicios: Estrategias de marketing, operaciones y recursos humanos". Pearson Educación. 2004.

Johnston, Robert; Clark, Graham R. "Service Operations Management". Pearson Education. 2001.

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

De práctica

Ceballos Hernández, C.; Aguilar Escobar, V.G.; Chávez Miranda, M.E.; García Gragesa, J.A.; Ruiz Jiménez, A.; Ruiz Orcaray, U.E." Aspectos estratégicos de Operaciones en empresas turísticas: Guía práctica". Atril S.L.2007

Otras fuentes de información

-http://bib.us.es
-http://soma.byu.edu/somad
-http://home.earthlink.net/ kmc1/Opservices.htm
-http://www.management-services.co.uk

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	6/10

-http://www.managedservices.com
-http://www.aece.org/recursos.asp
-http://www.andaluciaturistica.com/

9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Examen escrito tipo test de respuesta cerrada sobre los contenidos específicos de producción.
Resolución de ejercicios prácticos.
Evaluación final.
Evaluación de los tres módulos de ALFIN.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

La prueba examen constará a su vez de dos partes diferenciadas:

1. Teórica: Tipo test de 20 preguntas con 4 opciones posibles de las que sólo una es válida.
2. Práctica: 2 a 4 ejercicios prácticos relacionados con los temas prácticos de la asignatura (tema 5, 6 y 7).

La evaluación continua de las actividades no impartidas en el aula se realizará en función del cumplimiento de los siguientes indicadores:
- Calificación obtenida por el alumno en los problemas propuestos.
- Puntuación obtenida en la actividad de evaluación final.
- Calificaciones obtenidas en las actividades de desarrollo de competencias informacionales (Proyecto ALFIN).

CRITERIOS DE CORRECCIÓN DE LAS PRUEBAS
En la convocatoria de examen y en el mismo se recoge la puntuación de las distintas partes que lo componen. En concreto se aplicarán los siguientes criterios para la corrección de las pruebas:

PRUEBA EXAMEN:
- Tipo Test: Cada respuesta correcta sumará 1 punto y las incorrectas restarán 0.25 para el cálculo de la nota final de esta prueba. Por tanto, la Nota del Test (NT) se calcula de la siguiente forma:

NT = [A # (0,25 * E)]/2

- Práctica: Cada ejercicio se corregirá en función de los pasos a realizar hasta alcanzar el objetivo final del problema. Si el alumno realiza de forma correcta todos los pasos y obtiene la solución final alcanzará la máxima puntuación posible.

La evaluación continua de las actividades no impartidas en el aula se realizará utilizando como base los indicadores incluidos en el apartado anterior.

Componentes de la calificación final y peso de cada uno de ellos
En virtud del art. 55.2 de los Estatutos de la Universidad de Sevilla (en adelante, E.U.S.), para obtener la calificación final del alumno, además del examen que se realice se tendrán en cuenta otros factores que citamos a continuación, representando cada uno de ellos, sobre dicha calificación, el porcentaje que se indican a continuación:

EXAMEN (80 %)
- Teoría (60 %), T
- Práctica (40 %), P

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	7/10

Por tanto, la Nota del Examen (NE) se determinará de la siguiente forma:
NE = T * 0,6 + P * 0,4

NOTA ACLARATORIA: El examen versará sobre los contenidos específicos de la asignatura en materia de producción y operaciones (Temas 1 a 7). Los contenidos genéricos del programa, relativos a la adquisición de competencias informacionales por parte del alumno, serán evaluadas mediante las sesiones programadas correspondientes, a través del empleo de la Plataforma de Enseñanza Virtual.

ACTIVIDADES (20%), ACT
- Resolución de problemas o casos prácticos (5%)
- Actividad de evaluación (5 %)
- Proyecto ALFIN (10 %)

En consecuencia, la Nota Final (NF) del curso se obtendrá de la siguiente forma:
NF = NE * 0,8 + ACT * 0,2

Además en la prueba Examen, se exigirá una nota mínima de 3 puntos en cada una de las partes (teoría y práctica) como requisito previo para calcular la nota final. En caso de que el alumno no supere dichos mínimos, la asignatura se considerará suspensa. Por otro lado, en relación con la parte práctica, también se considerará suspenso el examen en el caso de que el alumno tenga una calificación de 0 en alguno de los problemas.
El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 puntos entre los factores que intervienen en la nota o calificación final para que se considere aprobado. A efectos del expediente académico, las calificaciones que podrán aparecer en las actas serán: Suspenso (menos de 5 puntos), Aprobado (entre 5 y menos de 7 puntos), Notable (entre 7 y menos de 9 puntos) y Sobresaliente (de 9 a 10 puntos).

10. Organización docente semanal H: Horas presenciales

HORAS SEMANALES	Teoría		Prácticas		ALFIN. Módulo 1		Resolución de Ejercicios Prácticos (Tema 5)		ALFIN. Módulo 2		Resolución de Ejercicios Prácticos (Tema 7)		ALFIN. Módulo 3		Actividad de evaluación		Exámenes	Temario
Segundo Semestre	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	Total	-
1ªSemana	4,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	P/T1
2ªSemana	4,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T1/T2
3ªSemana	4,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T2/T3
4ªSemana	4,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T3
5ªSemana	4,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T4
6ªSemana	4,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T4
7ªSemana	0,00	0,00	4,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T5
8ªSemana	0,00	0,00	2,00	4,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T5/NP
9ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Semana Santa
10ªSemana	0,00	0,00	2,00	4,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T5/NP
11ªSemana	0,00	0,00	4,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T6
Nº total de horas	24,00	84,00	26,00	52,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	3,00	-

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	8/10

HORAS SEMANALES	Teoría		Prácticas		ALFIN. Módulo 1		Resolución de Ejercicios Prácticos (Tema 5)		ALFIN. Módulo 2		Resolución de Ejercicios Prácticos (Tema 7)		ALFIN. Módulo 3		Actividad de evaluación		Exámenes	Temario
Segundo Semestre	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	H	Total	Total	-
12ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	NP/Feria
13ªSemana	0,00	0,00	4,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T6
14ªSemana	0,00	0,00	4,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T7
15ªSemana	0,00	0,00	4,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T7
16ªSemana	0,00	0,00	2,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	T7/NP
17ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	NP
18ªSemana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	Examen
Nº total de horas	24,00	84,00	26,00	52,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	3,00	-

11. TEMARIO DESARROLLADO

I. INTRODUCCIÓN A LA DIRECCIÓN ESTRATEGICA DE LA PRODUCCIÓN/OPERACIONES EN EMPRESAS TURÍSTICAS

- Tema 1: Una Introducción a la Dirección Estratégica de la Producción
  (Competencia 12 y 15)

II. ESTRATEGIAS GENERICAS Y ESTRATEGIA DE PRODUCCION/OPERACIONES

- Tema 2: Estrategia de Operaciones en Empresas Turísticas (I)
  (Competencia 12 y 15)
- Tema 3: Estrategia de Operaciones en Empresas Turísticas (II)
  (Competencia 12 y 15)

III. DECISIONES ESTRATEGICAS DE PRODUCCION/OPERACIONES

- Tema 4: El Diseño del Producto y del Proceso en Empresas Turísticas.
  (Competencia 6, 8, 11, 12, 15, 20 y 21)
- Tema 5: Gestión de la Capacidad y la Demanda. Yield / Revenue Management
  (Competencia 5, 8, 12, 15, 20 y 21)
- Tema 6: La Localización de Empresas Turísticas
  (Competencia 5, 12, 15 y 18)
- Tema 7: La Distribución en Planta y el Diseño de las Instalaciones Turísticas
  (Competencia 5, 12, 15 y 32)

IV. ALFABETIZACIÓN INFORMACIONAL (ALFIN)

- Módulo 1: Definición de competencias informacionales.
  (Competencias transversales 1, 5, 6, 9, 20, 21 y 23)
- Módulo 2: Evaluación y comunicación de la información.
  (Competencias transversales 1, 5, 6, 9, 20, 21 y 23)
- Módulo 3: Recursos electrónicos especializados en turismo.
  (Competencias transversales 1, 5, 6, 9, 20, 21 y 23)

Código Seguro De Verificación	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	9/10

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	1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Fecha	22/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/1D8w/gTW/LX059GdAF+E1w==	Página	10/10