



**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA  
"Empresas y Organizaciones Turísticas"**

Grado en Turismo

Departamento de Administración Empresas y C.I.M. (Mark.)

E.U. de Estudios Empresariales

**DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

<b>Titulación:</b>	Grado en Turismo
<b>Año del plan de estudio:</b>	2009
<b>Centro:</b>	E.U. de Estudios Empresariales
<b>Asignatura:</b>	Empresas y Organizaciones Turísticas
<b>Código:</b>	1790004
<b>Tipo:</b>	Troncal/Formación básica
<b>Curso:</b>	1º
<b>Período de impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Ciclo:</b>	0
<b>Área:</b>	Organización de Empresas (Area responsable)
<b>Horas :</b>	150
<b>Créditos totales :</b>	6.0
<b>Departamento:</b>	Administración Empresas y C.I.M. (Mark.) (Departamento responsable)
<b>Dirección lógica:</b>	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
<b>Dirección electrónica:</b>	<a href="http://admark.us.es">http://admark.us.es</a>

**OBJETIVOS Y COMPETENCIAS**

**Objetivos docentes específicos**

- Conocer el concepto de empresa, empresario y espíritu empresarial.
- Conocer las funciones de la empresa y del empresario.
- Distinguir entre las figuras del empresario, el directivo y el propietario.
- Reconocer la multiplicidad de objetivos que existen en una empresa turística y saber que su trabajo consistirá en interpretarlos y combinarlos.
- Ser capaz de clasificar una empresa turística de acuerdo con múltiples criterios: dimensión, sector, actividad turística, ámbito geográfico, forma jurídica, contacto con el cliente, salidas del proceso productivo, etc.
- Distinguir una empresa o una organización turística de otra que no lo sea.
- Ser capaz de analizar cualquier objeto o situación real como un sistema y a la empresa turística como un sistema compuesto de subsistemas.
- Conocer los principales condicionantes del subsistema de operaciones de las empresas turísticas: procesos, costes, inventarios, calidad...
- Conocer los principios básicos de la comercialización en las empresas turísticas y particularmente las variables de marketing-mix.
- Comprender el doble papel de la financiación y la inversión en la empresa, conocer los aspectos relevantes de una y otra y los

<b>Código Seguro De Verificación</b>	fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==	<b>Fecha</b>	20/05/2020
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	<b>Página</b>	1/6
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==">https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==</a>		



- criterios básicos para tomar decisiones en estos temas dentro del subsistema financiero.
- Reconocer la importancia que el entorno tiene para el funcionamiento de un sistema.
  - Ser capaz de reconocer y clasificar los distintos elementos que componen el entorno general y específico de una empresa turística.
  - Ser capaz de identificar las características o dimensiones de un entorno real.
  - Reconocer en el entorno turístico cercano las grandes tendencias que se están produciendo en todos los sectores.
  - Distinguir entre los conceptos de servicio y producto en la actividad turística.
  - Conocer el trabajo propio de los directivos, con sus funciones, sus características y roles, sabiendo que su actividad laboral futura se desarrollará en estos puestos.
  - Conocer el concepto de cultura empresarial, sus elementos y sus funciones.
  - Comprender el concepto de estrategia y su repercusión en la dirección de la empresa turística.
  - Conocer las principales decisiones estratégicas ligadas al crecimiento y a la obtención de ventajas competitivas sostenibles.
  - Conocer las estrategias que pueden seguir las empresas turísticas de menor dimensión basadas en distintas formas de cooperación.
  - Comprender la importancia de los recursos humanos en la empresa turística y su carácter estratégico.
  - Comprender el concepto de cadena de valor y el sistema de valor como extensión del mismo y saber analizar su uso dentro de las empresas turísticas y sus relaciones.
  - Conocer la estructura básica y el funcionamiento del sector turístico tanto en el ámbito empresarial como no empresarial.
  - Conocer e interpretar la actividad empresarial que se genera en los diferentes subsectores del turismo: alojamiento, restauración, transporte, intermediación mayorista y minorista y servicios complementarios.
  - Reconocer a todos los agentes turísticos no empresariales y comprender su papel en el entramado económico y social de la actividad turística.
  - Comprender la importancia de la calidad y del servicio al cliente en la actividad turística.
  - Conocer algunos temas actuales en la gestión de la empresa turística como la gestión medioambiental, la gestión de las empresas familiares, las franquicias, los procesos de subcontratación, la cooperación, las redes empresariales, la innovación, la internacionalización, la ética empresarial, etc.
  - Desarrollar habilidades para aplicar modelos gráficos, matemáticos y verbales como forma habitual de comunicación entre expertos y base del trabajo futuro del alumno.
  - Desarrollar una visión integrada de la gestión de la empresa turística teniendo en cuenta su interior y su entorno.
  - Desarrollar habilidades para aplicar los conocimientos teóricos a situaciones reales o realistas tomadas de la prensa, del cine, de la televisión, de casos de empresas o de ejemplos.
  - Generar capacidad de análisis de distintas situaciones empresariales.
  - Desarrollar la capacidad de organizar y planificar tareas y trabajos.
  - Desarrollar habilidades para obtener y analizar información empresarial.
  - Propiciar la reflexión sistemática sobre los problemas organizativos empresariales, en especial desde el punto de vista de la dirección de la empresa turística.
  - Potenciar actitudes de apertura profesional y personal en los alumnos, en las que se reconozcan distintas situaciones y diferentes puntos de vista, entrando en discusiones que no necesariamente hallen respuestas definitivas a los problemas.
  - Mantener y transmitir a los alumnos una actitud de indagación, de investigación, de comprensión y de análisis sistemático, reflexivo y creativo ante las situaciones prácticas que puedan surgir en los estudios o, posteriormente, en su vida profesional.
  - Potenciar el uso de distintas fuentes de información y de material de primera mano o datos primarios que el alumno debe saber manejar.
  - Fomentar una actitud emprendedora y creativa que recoja en sí misma el espíritu empresarial.
  - Asimilar valores como la cooperación, la participación, la democracia, el respeto a los demás, la tolerancia, el compromiso, la apertura, el respeto a la diversidad, y en general, una actitud ética en la gestión empresarial.
  - Adquirir apertura y valoración positiva de la diversidad entre personas, áreas geográficas, situaciones económicas o estilos de gestión.

## Competencias:

### Competencias transversales/genéricas

- Capacidad de crítica y autocrítica (Se entrena débilmente)
- Trabajo en equipo (Se entrena de forma moderada)
- Conocimientos generales básicos (Se entrena de forma moderada)
- Habilidades para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes (Se entrena de forma intensa)
- Capacidad para aplicar la teoría a la práctica (Se entrena de forma intensa)
- Habilidad para trabajar de forma autónoma (Se entrena de forma intensa)

### Competencias específicas

Las competencias generales que pretende cubrir esta asignatura son las siguientes:

- G.1. Poseer y comprender conocimientos básicos generales y los conocimientos del área de Turismo que se reflejan en libros de texto avanzados.
- G.6. Derivar de los datos información relevante imposible de reconocer por los no especialistas del área de Turismo.
- G.14. Ser capaz de trabajar en equipo.

Respecto a las competencias específicas que va a cubrir la asignatura, son las siguientes:

- E02. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la Dirección de empresas.
- E11. Reconocer los principales agentes turísticos (públicos y privados).
- E23. Comprender los procesos de aparición, innovación y desarrollo de la empresa y fomento del espíritu emprendedor, así como de la ética empresarial.
- E37. Conocer las influencias de la cultura organizativa y del entorno en la evolución de las organizaciones.

Código Seguro De Verificación	fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==	Fecha	20/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	2/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==		



## CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

### TEMA 1.- EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURÍSTICAS.

- 1.- Organizaciones y empresas.
- 2.- Concepto de empresario. Espíritu empresarial.
- 3.- Los objetivos de la empresa.
- 4.- Tipos de empresas.
- 5.- Empresas y organizaciones turísticas.
- 6.- Las características del servicio turístico.
- 7.- Tipos de empresas turísticas.
- 8.- Particularidades de las empresas turísticas.
- 9.- La empresa turística familiar.

### TEMA 2.- LA ORGANIZACIÓN TURÍSTICA COMO SISTEMA.

- 1.- Concepto de sistema. La empresa turística como sistema.
- 2.- Subsistemas de la empresa turística.
- 3.- El subsistema de operaciones.
- 4.- El subsistema de marketing.
- 5.- El subsistema financiero.
- 6.- El subsistema de dirección.
- 7.- El subsistema de valores: la cultura empresarial.

### TEMA 3.- EL ENTORNO DE LA EMPRESA TURÍSTICA.

- 1.- Concepto de entorno.
- 2.- Entorno general.
- 3.- Entorno específico. Análisis sectorial.
- 4.- Tendencias en el entorno turístico.
- 5.- Responsabilidad social y ética en la empresa turística.
- 6.- El entorno medioambiental y la respuesta de la empresa turística.

### TEMA 4.- LA ESTRUCTURA DEL SECTOR TURÍSTICO.

- 1.- La cadena de valor y la estructura de los sectores.
- 2.- La oferta turística: Alojamiento.
- 3.- La oferta turística: Transporte.
- 4.- La oferta turística: Restauración y oferta turística complementaria.
- 5.- La intermediación en el sector turístico.
- 6.- Instituciones, organizaciones y asociaciones turísticas.
- 7.- Cambios estructurales en el sector turístico.

### TEMA 5.- EL DESARROLLO DE LAS ORGANIZACIONES TURÍSTICAS.

- 1.- El cambio consciente en las organizaciones turísticas.
- 2.- La estrategia en las organizaciones.
- 3.- Recursos y capacidades en las organizaciones.
- 4.- Análisis estratégico.
- 5.- El crecimiento en la empresa. Estrategias de crecimiento.
- 6.- Innovación en la empresa turística.
- 7.- Internacionalización en la empresa turística.

### TEMA 6.- COOPERACIÓN EN EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURÍSTICAS.

- 1.- La cooperación entre empresas y organizaciones.
- 2.- Tipos y formas de cooperación.
- 3.- Redes de empresas turísticas.
- 4.- Tipología de redes de empresas turísticas.
- 5.- Formas de cooperación en el turismo: subcontratación, cadenas y franquicias.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

### Relación de actividades de primer cuatrimestre

Código Seguro De Verificación	fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==	Fecha	20/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	3/6
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==">https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==</a>		



## Clases teóricas

Horas presenciales: 27.0

Horas no presenciales: 60.0

### Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Las clases teóricas tendrán como elemento metodológico fundamental el aprendizaje basado en problemas. Con la adaptación de este sistema para grupos numerosos de alumnos se trata de hacer trabajar los contenidos de cada tema a alumnos en vez de usar la clase magistral para la enseñanza de los mismos. Para cada tema o sección, el alumno recibirá un caso consistente en noticias reales y actuales de una empresa del sector turístico; con este caso como hilo conductor, el alumno deberá responder a una serie de preguntas sobre la propia empresa y a otras preguntas de tipo teórico, tomando como referencia para la resolución de ambas el manual y la bibliografía que el programa señala. El aprendizaje estará basado tanto en el trabajo individual del alumno (que debe leer con anterioridad a la clase la bibliografía sobre el tema o parte del mismo que se va a trabajar) como en la puesta en común en el grupo-clase de las opciones que sobre el problema particular a resolver tienen los distintos alumnos.

La bibliografía básica se convierte en la referencia principal en cuanto a los contenidos de cada tema, de forma que el alumno podrá seguirlos por los manuales proporcionados.

### Competencias que desarrolla:

G.1. Poseer y comprender conocimientos básicos generales y los conocimientos del área de Turismo que se reflejan en libros de texto avanzados.

G.6. Derivar de los datos información relevante imposible de reconocer por los no especialistas del área de Turismo.

G.14. Ser capaz de trabajar en equipo.

E02. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la Dirección de empresas.

E11. Reconocer los principales agentes turísticos (públicos y privados).

E23. Comprender los procesos de aparición, innovación y desarrollo de la empresa y fomento del espíritu emprendedor, así como de la ética empresarial.

E37. Conocer las influencias de la cultura organizativa y del entorno en la evolución de las organizaciones.

## Prácticas (otras)

Horas presenciales: 15.0

Horas no presenciales: 15.0

### Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Las clases prácticas estarán basadas en la resolución en clase de casos de empresas, de supuestos prácticos o de problemas de tipo analítico que los alumnos deben resolver, primero de forma individual (también pueden ser trabajados antes de la clase práctica) y después de forma conjunta dentro del grupo clase. Los casos prácticos o problemas a realizar se encuentran en la bibliografía seleccionada o se publicarán con la debida antelación por fotocopias para que los alumnos puedan acceder a ellos. El profesor indicará también con la suficiente anticipación qué casos o problemas concretos se van a trabajar en cada clase práctica, para que los alumnos puedan llevarlos preparados. Adicionalmente la parte práctica de la asignatura también incluirá la discusión de noticias publicadas en prensa y/o la visualización de reportajes o documentales relacionados con el tema tratado

### Competencias que desarrolla:

G.1. Poseer y comprender conocimientos básicos generales y los conocimientos del área de Turismo que se reflejan en libros de texto avanzados.

G.6. Derivar de los datos información relevante imposible de reconocer por los no especialistas del área de Turismo.

G.14. Ser capaz de trabajar en equipo.

E02. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la Dirección de empresas.

E11. Reconocer los principales agentes turísticos (públicos y privados).

E23. Comprender los procesos de aparición, innovación y desarrollo de la empresa y fomento del espíritu emprendedor, así como de la ética empresarial.

E37. Conocer las influencias de la cultura organizativa y del entorno en la evolución de las organizaciones.

## Actividades académicas dirigidas sin presencia del profesor

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 18.0

### Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Se proponen dos actividades para el autoaprendizaje del alumno que no requieren la presencia conjunta de profesor y alumno en su desarrollo: el seguimiento de la asignatura a través de la plataforma de enseñanza virtual y la realización de los trabajos propuestos en la misma y que abarcará los contenidos de todo el temario de la asignatura; y la respuesta interactiva de preguntas tipo test sobre el trabajo previo de una unidad de contenido y del trabajo en clase utilizando el programa Educlick.

La primera actividad fuera del aula consistirá en la realización de un trabajo con el que se podrá obtener hasta un punto del total de la nota de la asignatura. El objetivo es que los alumnos realicen un trabajo previo de comprensión del temario antes de ir a la clase correspondiente a través de la bibliografía y de otros instrumentos de aprendizaje incluidos en la plataforma de enseñanza virtual. Para la realización de dicho trabajo el primer día de clase los alumnos podrán visualizar en la WebCT un listado de empresas. Entre ellas tendrán que ir eliminando, por cada tema del programa, empresas según la información

Código Seguro De Verificación	fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==	Fecha	20/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	4/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==		



suministrada por los profesores de la asignatura; de forma que al concluir el último tema del programa el alumno se quedará con una sola empresa, que será la elegida desde el principio de la asignatura por los profesores para tal fin. Cuando se vaya a comenzar cada uno de los temas de la asignatura el profesor indicará que se encuentra publicada en la página de la asignatura en WebCT la información correspondiente a dicho tema, de forma que dicha información sólo será accesible para ser contestada hasta el día en el cual se trate en clase la materia sobre la que se informa. Con la información suministrada, el/la alumno/a tendrá que eliminar una de las empresas del listado. Si elimina la correcta, obtendrá un 10% del total de la puntuación que se da con este trabajo; si no elimina la correcta, no obtendrá nada. Con el siguiente tema se procederá igual, con la única salvedad de que habrá desaparecido del listado de empresas aquella que debería haber sido eliminada en el anterior. Cuando se llegue al último tema del programa (tema 6) quedarán un determinado número de empresas (5 menos que al principio) y el alumno habrá podido obtener (si acertó en la eliminación de la empresa en los 5 primeros temas) hasta el 50% de la puntuación del trabajo; pero en este caso la información que se suministre debe llevar al alumno a escoger la empresa correcta, y no a eliminar ninguna. Si escoge la acertada, obtendrá un 50% del total de la puntuación que se da con este trabajo; si no elimina la correcta, no obtendrá nada. La puntuación que se vaya acumulando con los aciertos no se perderá en ningún caso.

La segunda actividad tiene como objetivo fomentar el aprendizaje participativo del alumno tanto antes de la clase como durante la misma y supone un interesante complemento al aprendizaje basado en problemas. Se trata de que el alumno se esfuerce en la realización de un trabajo de comprensión del tema previa a su consideración en el grupo clase (básicamente por medio de la bibliografía que en cada unidad de aprendizaje se establece para una clase concreta) y de aprendizaje guiado con sus demás compañeros durante la clase teórica. La respuesta interactiva de las preguntas tipo test se realizará al finalizar cada sesión teórica. Apoyándonos en la herramienta informática Educlick, al acabar cada sesión los alumnos responderán con un mando que les identificará durante todo el curso, a una serie de preguntas tipo test sobre la parte del temario vista. La máxima puntuación que se puede obtener por esta actividad es de 1 punto de los 10 que constituyen la nota global de la asignatura, obteniéndose la parte proporcional de dicho punto que se corresponda con el número de respuestas acertadas durante el curso.

#### Competencias que desarrolla:

G.1. Poseer y comprender conocimientos básicos generales y los conocimientos del área de Turismo que se reflejan en libros de texto avanzados.

G.6. Derivar de los datos información relevante imposible de reconocer por los no especialistas del área de Turismo.

G.14. Ser capaz de trabajar en equipo.

E02. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la Dirección de empresas.

E11. Reconocer los principales agentes turísticos (públicos y privados).

E23. Comprender los procesos de aparición, innovación y desarrollo de la empresa y fomento del espíritu emprendedor, así como de la ética empresarial.

E37. Conocer las influencias de la cultura organizativa y del entorno en la evolución de las organizaciones.

#### Exámenes

**Horas presenciales:** 0.0

**Horas no presenciales:** 15.0

**Tipo de examen:** Teórico-práctico y casos

## SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

### EVALUACIÓN MEDIANTE EXÁMENES

La evaluación mediante exámenes constituirán el 80% de la nota de la asignatura. Los exámenes constarán de una parte teórica y una práctica. Ambas partes tendrán la misma ponderación en la evaluación global. La parte teórica consistirá en pruebas objetivas tipo test que intenten evaluar la adquisición de conocimientos. Para la fijación de los criterios de evaluación se partirá de los objetivos específicos de la materia. Las pruebas tipo test constarán de 20 preguntas, cada una con cuatro respuestas posibles, siendo una de ellas verdadera o correcta y las tres restantes falsas o incorrectas. Las preguntas mal contestadas restarán 1/3 del valor de cada una bien contestada, para corregir los efectos de la aleatoriedad. La parte práctica consistirá en la realización de uno o varios casos o problemas similares a los que se han venido realizando durante las clases prácticas de la materia. La evaluación intentará medir el grado en que los alumnos trasladan los conocimientos adquiridos a situaciones empresariales reales y otros aspectos de los objetivos específicos.

Para la realización de la parte práctica del examen, el alumno puede utilizar todo el material bibliográfico que crea necesario con la condición de que sea original y de que no contenga anotaciones ni añadidos.

Para la superación del examen será necesario que el alumno obtenga una puntuación mínima de 2.5 puntos sobre 10 tanto en la parte teórica como en la parte práctica del examen.

En ningún caso, salvo lo expresamente dispuesto en los Estatutos de la Universidad de Sevilla, se realizará un examen o prueba fuera de las convocatorias oficiales.

Las fechas concretas de los exámenes y las aulas asignadas aparecerán en la página web de la Escuela

(<http://centro.us.es/euee/home.htm>). En esta página se encontrará una versión actualizada del programa de la asignatura con todos los datos de programación, calendario y exámenes que no se habían concretado a la fecha de cierre de este programa.

### EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES FUERA DEL AULA

La evaluación de las actividades realizadas fuera del aula se asignará a la nota global de la materia en una proporción respecto a la nota de los exámenes del 20%, frente al 80% reservada para dichos exámenes. La nota obtenida en estas actividades servirá para evaluar el 20% de la asignatura en las convocatorias segunda de este curso y tercera del siguiente.

La evaluación de la primera actividad será de hasta un 10% de la nota y estará condicionada a los aciertos parciales (0.1 puntos) y al acierto final (50%) en el trabajo que se desarrollará mediante la plataforma de enseñanza virtual (WEBCT) y que habrá que contestar antes del comienzo de la clase correspondiente.

La evaluación de la segunda actividad también equivale al 10% de la nota y consistirá en la adición proporcional a la nota del

<b>Código Seguro De Verificación</b>	fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==	<b>Fecha</b>	20/05/2020
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	<b>Página</b>	5/6
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==">https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==</a>		



número de aciertos que se vayan obteniendo con el sistema Educlick, contabilizando el 100% de los aciertos un punto.

### **EVALUACIÓN ADICIONAL DE TRABAJOS VOLUNTARIOS**

La realización de trabajos voluntarios por parte de los alumnos puede suponer hasta un punto adicional a los obtenidos en los exámenes y en las actividades fuera del aula. Estos trabajos consistirán en la realización y entrega de forma individual de los casos y problemas de las prácticas antes de las clases y la participación activa en su resolución en la clase. La valoración de estos trabajos voluntarios correrá a cargo del profesor que tendrá en cuenta su calidad, su presentación, la adecuación a la materia y el grado en que se ha utilizado en componente teórico de los contenidos. Cada trabajo se valorará entre 0 y 10. La incorporación a este sistema de valoración no se entenderá completa si no se entregan adecuadamente al menos el 50% de los trabajos requeridos por el profesor.

La realización de trabajos voluntarios supondrá una puntuación adicional de hasta un punto para aquellos alumnos que sigan este sistema de incentivo. En ningún caso la puntuación numérica podrá superar los 10 puntos, por lo que los alumnos que gracias al sistema de trabajos voluntarios pudieran sobrepasar esa puntuación perderían la parte correspondiente al exceso sobre esa valoración de 10.

Cualquier anomalía en el desarrollo de estos trabajos voluntarios podrá dar lugar a la pérdida del derecho a la puntuación conseguida con los mismos, según el criterio del profesor.

La valoración total será proporcional al número de trabajos estimados como aceptables según los criterios antes mencionados de la siguiente forma:

- A. 80 % ó más de los casos: 100% de la puntuación
- B. 70 % - 79 % " " " : 70% de la puntuación
- C. 60 % - 69 % " " " : 60% de la puntuación
- D. 50 % - 59 % " " " : 50% de la puntuación
- E. menos del 50 % : 0% de la puntuación.

Las puntuaciones obtenidas en las actividades fuera del aula y el sistema de trabajos voluntarios serán tenidas en cuenta en la segunda convocatoria de ese curso y en la tercera del curso siguiente. Después no serán valoradas.

### **EVALUACIÓN GLOBAL DE LA ASIGNATURA**

La evaluación de la asignatura se basa en la puntuación del examen (80%) de la nota, la puntuación de las actividades fuera del aula (20%) de la nota y la puntuación de los trabajos voluntarios (hasta un punto adicional).

En caso de que un alumno sea expulsado de clase en dos ocasiones o más por incumplimiento de las normas de convivencia acordadas entre alumnos y Centro, perderán automáticamente toda puntuación obtenida por actividades fuera del aula y por entrega de trabajos de clase; quedando en este caso su nota supeditada a lo obtenido en el examen de la asignatura que constituye el 80% de la nota de la misma.

Los alumnos pueden superar la asignatura sin tener que realizar el examen final con una calificación de Aprobado (5.0), si obtiene la máxima puntuación simultáneamente en los casos entregados en las prácticas como trabajos voluntarios y en la actividad que se le propone mediante la realización del trabajo en la plataforma de enseñanza virtual que se explicó con anterioridad. Para acogerse a este sistema de superación de la asignatura el alumno debe expresarlo por escrito al coordinador de la asignatura previamente al examen y, de esta forma, no se presentará al mismo ni tendrá ningún peso en su calificación.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==	<b>Fecha</b>	20/05/2020
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	<b>Página</b>	6/6
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==">https://pfirma.us.es/verifirma/code/fPesvY0eiR9jz3EPK7PBow==</a>		

