



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Dirección de Operaciones en Organizaciones Turísticas I"

Grado en Turismo

Departamento de Economía Financiera y Dirección de Op.

Facultad de Turismo y Finanzas

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	Grado en Turismo
Año del plan de estudio:	2009
Centro:	Facultad de Turismo y Finanzas
Asignatura:	Dirección de Operaciones en Organizaciones Turísticas I
Código:	1790014
Tipo:	Obligatoria
Curso:	2º
Período de impartición:	Cuatrimestral
Ciclo:	0
Área:	Organización de Empresas (Area responsable)
Horas :	150
Créditos totales :	6.0
Departamento:	Economía Financiera y Dirección de Op. (Departamento responsable)
Dirección física:	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Dirección electrónica:	http://www.aloj.us.es/defdo/

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

1.- Conseguir transmitir al alumno una visión clara sobre el importante papel desempeñado por el subsistema de operaciones en las organizaciones turísticas 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 turísticos.

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 y dominio suficiente de las herramientas y técnicas más empleadas para apoyar la toma de decisiones a medio y corto plazo en el ámbito de la Dirección de las Operaciones, así como de la destreza necesaria en el manejo de dichas herramientas.

Concretamente el alumno debe conseguir adquirir un conocimiento suficiente de las herramientas más habituales empleadas en las organizaciones turísticas para:

-Planificar las operaciones y la capacidad.

Código Seguro De Verificación	Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	1/7
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==		



- Gestionar reservas.
- Programar tareas y personal.
- Gestionar los inventarios de apoyo necesarios para prestar el servicio correspondiente.
- Gestionar y controlar la calidad del servicio prestado y los aspectos medioambientales del mismo.

4.-Adquirir competencias informacionales. Se persigue que los estudiantes adquieran un conjunto de aptitudes, conocimientos y habilidades para localizar y usar información en cualquier momento y cualquier contexto. Este objetivo está relacionado con el desarrollo de competencias de tipo transversales para la titulación.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

Poseer y comprender conocimiento básicos generales y los conocimientos del área de Turismo que se reflejan en libros de texto avanzados
 Capacidad de organizar y planificar
 Ser capaz de usar el tiempo de forma efectiva
 Toma de decisiones
 Ser capaz de coordinar actividades
 Inquietud por la calidad
 Capacidad para un compromiso con la calidad ambiental
 Capacidad de análisis y síntesis
 Habilidades para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes
 Capacidad de crítica y autocrítica
 Compromiso ético
 Habilidades de investigación
 Capacidad de aprender
 Habilidad para trabajar de forma autónoma

Competencias específicas

1. Management, dirección y gestión de los distintos tipos de entidades turísticas.
2. Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas.
3. Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
4. Conocer el procedimiento operativo en el ámbito del alojamiento, la restauración y de las empresas de intermediación (ocio y transporte).

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

“La Dirección y Gestión de Operaciones o Producción trata acerca de la forma en que las empresas u organizaciones producen bienes y servicios. Cada cosa que vistes, cada comida que consumes en un restaurante, cada libro que lees o incluso cada objeto que utilizas para hacer deporte, llega hasta ti gracias a los directores de operaciones que organizan su producción. Cada libro que sacas de la biblioteca, cada tratamiento que recibes en un hospital, cada servicio que recibes de una tienda y cada clase a la que asistes en una universidad, han sido producidos ”. (Slack Et al. (1995): Operations Management. Pitman Publishing. Londres)

Con las diferentes asignaturas de Dirección de Operaciones en Organizaciones Turísticas que se presentan en el Plan de Estudios del Grado en Turismo, se pretende que el alumno obtenga una visión clara sobre el importante papel que desempeña el subsistema de operaciones en el sistema empresa 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 Operaciones o Plan de Operaciones a largo plazo.

El diseño de la Estrategia de Operaciones conlleva, necesariamente, la toma de una serie de decisiones de carácter estratégico de forma coordinada. La asignatura de Dirección de Operaciones en Organizaciones Turísticas II (3º curso, 2º cuatrimestre) se centrará principalmente en algunas de las más relevantes; concretamente abordará decisiones tan importantes para las organizaciones como las de selección y diseño del producto, selección y diseño del proceso, capacidad a largo plazo, localización, distribución en planta y diseño de instalaciones y aspectos estratégicos de calidad y la gestión medioambiental.

Una vez definido el marco general de actuación para el área de operaciones mediante el correspondiente Plan de Operaciones a Largo Plazo (parte del plan de empresa, plan corporativo o plan estratégico), será necesario, dado el escaso nivel de detalle con el que cuenta, que sea concretado a medio (nivel táctico) y corto plazo (nivel operativo) para que pueda ser ejecutado. Precisamente, al tratamiento de las cuestiones más relevantes de los aspectos tácticos y operativos en las operaciones dedicaremos la asignatura de Dirección de Operaciones en Organizaciones Turísticas I, objeto de este programa.

La asignatura de Dirección de Operaciones en Organizaciones Turísticas I, está dirigida, por tanto, a profundizar en el conocimiento táctico y operativo de la Gestión de Operaciones en los principales subsectores turísticos (alojamiento, intermediación, restauración, transporte y ocio). Se tratarán tanto los aspectos teóricos como las técnicas y herramientas empleadas habitualmente en cada tipo de organización para dirigir y gestionar el desarrollo de las operaciones en las mismas. Así abordaremos aspectos como la correcta planificación y control de las operaciones; la obligada consecución de equilibrio entre capacidad y demanda (Yield Management); la gestión adecuada de los inventarios de los materiales y bienes de apoyo para la realización de los servicios principales y la necesaria atención a la gestión medioambiental y de la calidad.

Más concretamente, en el tema 1, y tras realizar un breve recordatorio sobre la concepción sistémica de la empresa y las organizaciones, nos centraremos en el subsistema de operaciones para abordar cuestiones claves como:

- Su función.

Código Seguro De Verificación	Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	2/7
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==		



- Su misión.
- La formulación de la estrategia productiva: las decisiones estratégicas.
- Objetivos generales del subsistema que guiarán la fijación de los objetivos a medio y corto plazo.
- El proceso de Planificación y Control de la Producción.
- La importancia de las previsiones en la planificación y control de la producción.

A medida que se va avanzando en el proceso de planificación y control de las operaciones, se van obteniendo diferentes planes que, para que puedan ser llevados a cabo, han de contar con los recursos necesarios; es decir, han de ser factibles desde el punto de vista de la capacidad. Por ello, en el tema 2 del programa, vamos a tratar los aspectos relativos a la planificación y control de la capacidad. Así pues, partiremos del concepto de capacidad y analizaremos los elementos que la condicionan para, de esta forma, tomar conciencia de la complejidad de su determinación y gestión. Posteriormente y dado que, en general, en el sector servicios es más difícil estimar la demanda debido a que se ve sometida a fluctuaciones más acusadas que las experimentadas por las empresas industriales, se hace necesario abordar cómo las empresas del sector turístico pueden tratar de ajustar capacidad y demanda. Por último, y como una estrategia mixta de ajuste de capacidad y demanda bastante extendida en las empresas del sector en el que nos encontramos, estudiaremos la Gestión del Rendimiento o Revenue Management (Yield Management) abordando sus orígenes, definición, objetivos y herramientas (aplicación a medio y corto plazo).

En el tema 3, nos centraremos en la planificación táctica de las operaciones, para abordar la planificación agregada o, como se conoce en el sector de los servicios, la planificación de operaciones o de personal. En relación con ella, tras definirla y analizar los factores a considerar, estudiaremos cómo se realiza el proceso que nos permitirá obtener un plan de operaciones o de personal. A continuación, y a partir de este plan se iniciará la planificación operativa, la cual implicará, a medida que se van cubriendo sus diferentes fases, la obtención de varios planes con mayor nivel de detalle.

En general, una vez que se dispone de un plan de necesidades de materiales o servicios, éste debe ser ejecutado para poder cumplir la planificación realizada hasta el momento. Para ello, es necesario programar las diferentes actividades y trabajos que hay que realizar para ejecutar los diferentes servicios, al objeto de establecer cuándo deben comenzar y terminar para que estén disponibles cuando se necesitan. Esto nos lleva a tener que tratar la problemática de la programación de las operaciones (tema 4) que, en los servicios, puede variar dependiendo de los casos. Así habrá trabajos y actividades que depende completamente de la llegada de los clientes y precisan de una actuación inmediata, no se podrán programar las operaciones a realizar de forma previa y lo fundamental será establecer las horas y días en que cada empleado debe estar en el puesto. De afrontar esta problemática se encargará la programación de personal. Por el contrario, si los trabajos pueden programarse previamente con antelación, el programador además de tener que programar el personal tendrá que programar los trabajos a realizar y así, el programa de trabajo debe asignar las diferentes tareas entre diferentes equipos de personas, personas individuales o máquinas (asignación), establecer la prioridad y el orden en el que deben ser realizado los trabajos asignados previamente (secuenciación) y proporcionar las fechas de inicio y terminación de los mismos (programación detallada) para cumplir con las fechas y plazos acordados con los clientes.

El tema 5 del programa lo dedicaremos a tratar las cuestiones relativas a la gestión de la cadena de suministros, tema de gran importancia y de tremenda actualidad. Aunque son diversos los temas a tratar en este campo, en el presente curso académico nos limitaremos a realizar una introducción a la problemática de los inventarios, dada la importancia que para muchas empresas de servicios (ej.: hoteles, restaurantes, complejos de ocio...) tienen los stocks de "bienes o suministros de apoyo" para garantizar, por una parte, el normal desarrollo de su actividad evitando interrupciones o incumplimiento del servicio acordado y, por otra, la adecuación del servicio a las fluctuaciones de una demanda incierta. Así abordaremos el estudio de algunos sistemas de planificación y control de los inventarios en los servicios, en general, y en el sector turístico, en particular. Un buen servicio implica, entre otras cosas, no incurrir en retrasos por falta de materiales o productos para poder prestarlo, de ahí, como se ha comentado, el papel primordial que juega la gestión de los inventarios en las organizaciones.

No podemos olvidar que estamos en organizaciones turísticas y por ello son fundamentales en un servicio turístico las consideraciones sobre la calidad y el desarrollo de una gestión sostenible y, por tanto, respetuosa con el medio ambiente. Abordaremos estos aspectos en el tema 6, y trataremos cuestiones tales como

- Introducción a la calidad.
- Algunas de las herramientas de gestión y control de la calidad más útiles para emplear en el sector (Servqual).
- Los sistemas de gestión de la calidad (breve referencia).
- La problemática medioambiental en el sector turístico: El impacto medioambiental generado por las organizaciones turísticas.
- Las herramientas de gestión medioambiental más empleadas en el sector turístico [los sistemas de gestión medioambiental certificables (ISO 14001 y reglamento EMAS) y otras herramientas de gestión medioambiental (Códigos de conductas, guías de buenas prácticas, ecoetiquetas...)].
- Aproximación a los sistemas integrados de gestión.

Por último, y en cuanto a lo que se refiere a los contenidos propios de la Dirección de Operaciones, el tema 7, lo dedicaremos a dar a conocer las operaciones y procesos básicos en la prestación de los servicios realizados por las organizaciones que conforman la oferta turística, esto es, las empresas de alojamiento, intermediación (agencias de viajes), restauración, transporte y ocio. Esto proporcionará a los alumnos un conocimiento básico de los principales departamentos en los que se estructuran dichas organizaciones y de cuáles son sus principales funciones, procesos y actividades que tienen encomendadas.

Los profesores de la asignatura, además de tratar de formar al alumnado en los contenidos propios de la Dirección de Operaciones, también nos proponemos colaborar con la Biblioteca de nuestro centro en su tarea de facilitar al alumnado la adquisición de capacidades y habilidades informacionales que le sean de utilidad no sólo en el desarrollo de sus estudios a lo largo de esta titulación, sino también a lo largo de su futura vida profesional y personal. Esta colaboración dirigida hacia la alfabetización informacional de los estudiantes de la titulación se realiza 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 Graduado en Turismo. Pese a incorporarse al final del programa, el estudio de los diferentes módulos del proyecto se realizará por el alumno de manera autónoma a lo largo de todo el cuatrimestre y a un ritmo independiente al seguido por los contenidos referidos a la Dirección de Operaciones, por ser una materia dirigida a dotar al alumno de las diversas competencias y habilidades de carácter general.

Dicho proyecto será presentado en la correspondiente sesión presencial a principio del curso, al objeto de informar al alumnado 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 contenidos relacionados con las competencias informacionales con el apoyo de la Plataforma de

Código Seguro De Verificación	Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	3/7
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==		



Enseñanza Virtual y la participación en un seminario de formación en habilidades informacionales que a tal efecto organizará en diversas ediciones programadas la Biblioteca del Centro a lo largo del cuatrimestre. Este seminario tienen carácter voluntario, aunque es muy recomendable asistir a alguna de sus ediciones y no tienen otro objeto, como ya se ha comentado, que el de ayudar a los alumnos a adquirir habilidades informacionales.

La elaboración de los contenidos del curso formativo, así como su organización e impartición en sus diferentes ediciones programadas, coordinación del proyecto y, en su caso, propuesta de de evaluación son responsabilidad del personal de la Biblioteca de la Facultad de Turismo y Finanzas de la Universidad de Sevilla. Concretamente los responsables del proyecto a lo largo de curso serán D. José Manuel Vinagre Lobo y D^a. Ana M^a Surián Ruiz.

De acuerdo con todo lo dicho más arriba, la asignatura estará estructurada en los siguientes bloques temáticos:

I. INTRODUCCIÓN AL SUBSISTEMA DE OPERACIONES.

- Tema 1: Introducción al subsistema de operaciones.

II. ASPECTOS TÁCTICOS Y OPERATIVOS DE LAS OPERACIONES EN LAS ORGANIZACIONES TURÍSTICAS.

- Tema 2: Gestión de la capacidad y de la demanda a medio y corto plazo. Revenue Management.

- Tema 3: Planificación táctica de las operaciones: el plan de operaciones o de personal.

- Tema 4: Planificación y control de las operaciones.

- Tema 5: Gestión de la cadena de suministro: La problemática de los inventarios.

- Tema 6: Gestión y control de la calidad y gestión medioambiental.

- Tema 7: Operaciones y procesos en organizaciones turísticas.

III. ALFABETIZACIÓN INFORMACIONAL EN EL ÁMBITO DEL TURISMO (Contenidos Transversales)

- Curso sobre recursos informacionales (FAMA y DIALNET).

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 31.0

Horas no presenciales: 0.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

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 pizarra. En ellas se abordarán los aspectos teóricos de los contenidos específicos de la Dirección de Operaciones. El profesor realizará un recorrido general por las principales cuestiones del tema objeto de estudio en cada caso, analizando con mayor nivel de detalle, sobre todo, aquellas cuestiones que tengan mayor complejidad. La exposición en clase que realice el profesor no tiene que ser necesariamente exhaustiva. En esos casos el profesor podrá remitir expresamente al alumno a la bibliografía recomendada y contenida en el proyecto docente de la asignatura.

Competencias que desarrolla:

Todas las genéricas y las específicas definidas para la asignatura.

Clases prácticas

Horas presenciales: 10.0

Horas no presenciales: 0.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

En los temas 2, 3, 4, 5 y 6 se realizarán problemas y ejercicios prácticos que permitirán al alumno adquirir una mejor comprensión y manejo de las técnicas de gestión explicadas en las clases teóricas. En su momento se pondrán a disposición de los alumnos los enunciados de los problemas y casos prácticos relacionados con los temas del programa anteriormente indicados. En estas sesiones presenciales el profesor resolverá junto con los alumnos, al menos, un problema tipo que suponga el empleo de cada una de las herramientas consideradas a medida que se vayan viendo los fundamentos teóricos de cada tema. Durante el desarrollo de la resolución del problema en cuestión, a los alumnos se les irán haciendo preguntas sobre los aspectos claves de la misma con el doble fin de, en primer lugar, estimular la participación en el proceso de resolución y, en segundo lugar, obtener el correspondiente feed-back sobre cómo se está realizando el proceso de aprendizaje de los contenidos teóricos impartidos en la asignatura.

Competencias que desarrolla:

Todas las genéricas y las específicas definidas para la asignatura.

Código Seguro De Verificación	Tq6AfPoDHBRPJHF8/eYZAA==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	4/7
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Tq6AfPoDHBRPJHF8/eYZAA==		



ADD sin presencia del profesor: Resolución de casos prácticos**Horas presenciales:** 10.0**Horas no presenciales:** 0.0**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

Llegado el momento, de acuerdo con la programación realizada para la asignatura, y previo anuncio, el alumno deberá resolver y entregar al profesorado de la asignatura utilizando como herramienta la Plataforma de Enseñanza Virtual de la Universidad de Sevilla, varios problemas o casos prácticos propuestos por dicho profesorado. Estos casos estarán relacionados con los temas 2, 3, 4, 5 y 6 del temario de la asignatura. Las actividades en cuestión tendrán el peso correspondiente en la nota y calificación final de la asignatura, según se detalla en el apartado correspondiente al "Sistema de Evaluación" de este programa docente.

Competencias que desarrolla:

Todas las genéricas y las específicas definidas para la asignatura.

ADD con presencia del profesor: Prueba Global sobre contenidos de Dirección de Operaciones**Horas presenciales:** 2.0**Horas no presenciales:** 0.0**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

Esta actividad consiste en evaluar, de manera previa al examen final, los conocimientos adquiridos por los alumnos en la asignatura a lo largo del cuatrimestre. La actividad consistirá en dar respuesta a un test cerrado elaborado con un mínimo de 10 y un máximo de 20 preguntas de carácter teórico y práctico sobre los contenidos propios de los temas de Dirección de Operaciones del temario de la asignatura. Cada pregunta del test contará con cuatro opciones posibles y una sola correcta. La prueba se realizará al final del cuatrimestre, en el día que se determine y durante el horario de clase habitual utilizando a tal efecto, un sistema de respuesta interactiva mediante el empleo de un mando codificado para cada alumno. Esta evaluación o prueba global tendrá el peso correspondiente en la nota y calificación final de la asignatura según se recoge en el apartado relativo al "Sistema de Evaluación" de este programa docente.

Competencias que desarrolla:

Todas las genéricas y las específicas definidas para la asignatura

ADD sin presencia del profesor: Proyecto ALFIN (Curso sobre recursos de información)**Horas presenciales:** 4.0**Horas no presenciales:** 0.0**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

En una única sesión de 2 horas que se realizará a lo largo de los meses de Noviembre y Diciembre, se realizará un curso práctico sobre el empleo de recursos de información, centrado básicamente en el uso de instrumentos como FAMA y DIALNET, entre otros. Se organizarán, a lo largo de del periodo indicado, diversas ediciones del curso para facilitar su realización por parte de todos los alumnos interesados en adquirir competencias informacionales. El curso sobre recursos de información correspondiente al proyecto ALFIN, por ser una materia dirigida a dotar al alumno de diversas competencias y habilidades de carácter general, es independiente de las sesiones destinadas a impartir los contenidos referidos a la Dirección de Operaciones y su fin, como ya se ha mencionado, no es otro que el de dotar al alumno de las competencias informacionales necesarias en su formación como futuro Graduado en Turismo.

Asimismo, y en la asignatura virtual en la plataforma WebCt, las personas encargadas de dar el citado curso dejarán de forma permanente para facilitar cualquier consulta por parte del alumno, material sobre dichas herramientas y cuestiones de interés en materia informacional. A través de de esta actividad el alumno se familiarizará con el uso de instrumentos para la búsqueda y empleo de la información que le permita adquirir competencias.

La actividad se realizará con la asistencia y aprovechamiento del curso impartido por los responsables del proyecto D. José Manuel Vinagre Lobo y D^a Ana Surián Ruiz, ambos, como ya se ha mencionado, personal de la Biblioteca de la Facultad de Turismo y Finanzas y especializados en materia y herramientas informacionales.

Competencias que desarrolla:

Capacidad de análisis y síntesis, habilidad para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes, capacidad de crítica y autocrítica, compromiso ético, habilidades de investigación, capacidad de aprender y habilidad para trabajar de forma autónoma.

Código Seguro De Verificación	Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	5/7
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==		



Exámenes

Horas presenciales: 3.0

Horas no presenciales: 0.0

Horas de estudio y trabajo autónomo del alumno

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 90.0

Clases teóricas

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 0.0

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Examen final

Deberá ser realizado por cualquier alumno que decida no acogerse al sistema de evaluación continua o por curso, o que habiendo optado por dicho sistema no haya superado la asignatura por curso. Durante el curso se realizarán, de acuerdo con la normativa vigente, tres exámenes finales sobre los contenidos de Dirección de Operaciones. Dichos exámenes se realizarán coincidiendo con las fechas de las tres convocatorias ordinarias que en cada curso se realicen, de acuerdo con el calendario de exámenes aprobados por la Junta de Centro en cada curso académico.

Cada examen, y cualquiera que sea la convocatoria de la que se trate, constará de la siguiente estructura: PRUEBA TEÓRICA Y PRUEBA PRÁCTICA, y versará exclusivamente sobre los contenidos en materia de Dirección de Operaciones.

- La PRUEBA TEÓRICA (T) representará el 40% de la nota final del examen y estará compuesta de un test de 20 preguntas con 4 opciones posibles de las cuales, sólo una será la válida (test cerrado). La prueba se puntúa siguiendo una escala de 0 a 10 puntos, de forma que cada acierto (A) sumará 1 punto y cada error (E) restará 0,25 puntos (las preguntas en blanco ni suman ni restan puntos). Por tanto, la nota del test vendrá representada por la siguiente expresión:
[A-0,25 x E]/20.

- La PRUEBA PRÁCTICA (P) representará el 60% de la nota final del examen y estará compuesta por varios problemas (mínimo 2 y máximo 4) relacionados con los contenidos prácticos de los temas del programa. La prueba se puntúa siguiendo una escala de 0 a 10 puntos, de forma que cada problema puede contar con una ponderación diferente según el grado de complejidad apreciado. Cada ejercicio se corregirá en función de los pasos a realizar hasta alcanzar el objetivo final de problema. Si el alumno realiza de forma correcta todos los pasos y obtiene la solución final, alcanzará la máxima puntuación posible.

La NOTA FINAL DEL EXAMEN (NE), vendrá dada por la siguiente expresión: $NE = T \times 0,4 + P \times 0,6$

Cualquiera que sea la convocatoria Ordinaria de la que se trate, el peso que representará el examen final será del 100% de la nota. Por tanto, en este caso, la nota y calificación final del alumno que se presente al examen final de la asignatura (NF) vendrá dado por la siguiente expresión: NF= Nota del Examen.

Sistema de Evaluación Continua

Es un Sistema para ofrecer la posibilidad de obtener el aprobado por curso (Art. 8.1 Normativa Reguladora de la Evaluación y Calificación de las asignaturas). La fórmula para optar al aprobado por curso consistiría en realizar una serie de trabajos (las actividades TAAD programadas) cuyo peso total en la nota final será de un 30% y una prueba global que representará el 70% restante de la nota final. Para realizar esta prueba final y tener derecho a la calificación por curso, se deberán cumplir obligatoriamente dos requisitos en lo que se refiere a las actividades TAAD. Si no se cumplen con los mismos, o, cumpliendo con todos los requisitos no se obtiene con todas las pruebas una nota igual o superior a 5, el aprobado por curso no se habrá alcanzado y el alumno deberá ir al examen final y, en este caso, su calificación corresponderá en un 100% a la nota obtenida en dicho examen. Estructura del Sistema de Evaluación Continua o por Curso:

1. Actividades TAAD (30% nota final por curso): se proponen dos tipos de actividades: TAAD de Operaciones (20%) y TAAD Proyecto ALFIN (10%). TAAD de Operaciones: De acuerdo con la programación se proponen cuatro tareas que consistirán en la resolución de 4 supuestos prácticos que se presentarán a través de la WebCt. Todas las tareas de los contenidos de Operaciones tendrán el mismo peso y la nota se obtendrá de la forma siguiente, teniendo en cuenta que se evalúan sobre 10:

Nota TAAD Operaciones = [Notas obtenidas en las TAAD/Nº de pruebas ofrecidas]

TAAD ALFIN (Biblioteca): Corresponderá a la actividad propuesta por los responsables de la Biblioteca de la FTF, José Manuel Vinagre y Ana Surián. La actividad consistirá en la asistencia a un curso de 2 horas sobre el empleo y las utilidades de FAMA y de DIALNET, entre otros recursos informacionales. La nota por la asistencia al citado curso se calcula sobre 10 y se pondera por su peso. Con la asistencia y aprovechamiento del curso se otorgará la máxima puntuación (10 puntos). La no asistencia o expulsión del curso supondrá una puntuación igual a cero puntos. En este último caso, el alumno perderá el derecho a continuar el Sistema de Evaluación Continua, quedando obligado a tener que presentarse al examen final para poder superar la asignatura.

Nota TAAD ALFIN = 0,1 X [Nota obtenida en la TAAD]

Código Seguro De Verificación	Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	6/7
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Tq6AfPoDHRPJHF8/eYZAA==		



Para poder mantener la opción de aprobar por curso antes del examen final sería necesario que se cumplan los siguientes requisitos:

- 1.1.- Se deberán realizar como mínimo cuatro de las cinco actividades TAAD que se propondrán en todo el curso. Por tanto, sólo se admitirá la no realización, sin justificar, de una sola actividad TAAD de entre todas las propuestas. Sólo se admitirá como casos justificados los previstos en la normativa vigente de la Universidad de Sevilla.
- 1.2.- Se requerirá haber realizado en una clase programada a tal efecto, una prueba Global de Operaciones.
2. Prueba Global de Operaciones (70% nota final por curso): De acuerdo con la programación se propone la realización, en nuestro horario de clase en el día que corresponda, una prueba global de la asignatura. Ésta estará compuesta de preguntas tipo test relativas a los contenidos teóricos y a uno o varios casos práctico. Esta prueba será realizada con el sistema Educlick. La prueba se puntúa siguiendo una escala de 0 a 10 puntos, de forma que cada acierto (A) sumará 1 punto y cada error (E) restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco ni suman ni restan puntos. Por tanto, la nota final del test se obtendrá de la siguiente forma:

Nota de la Prueba Global = $[A - 0,25 \times E] / n^{\circ}$ preguntas

El aprobado por curso se obtendrá siempre que el alumno cumpla con los requisitos fijados y alcance una puntuación media de 5 puntos sobre 10 teniendo en cuenta el peso de cada una de las partes a considerar. En caso contrario, el alumno deberá presentarse al examen final de la asignatura. La nota final obtenida con este sistema vendrá dado por la siguiente expresión:

NEC = TAAD Operaciones x 0,2 + TAAD ALFIN x 0,1 + Prueba Global x 0,7

Los alumnos que aprueben por curso, pueden presentarse al examen final para subir nota. En tal caso, se renunciará a la nota y calificación conseguida por curso.

El sistema para aprobar por curso sólo tiene validez para la primera convocatoria, en el resto de las convocatorias oficiales de la asignatura, el alumno para superar la asignatura estará obligado a realizar el correspondiente examen final.

Código Seguro De Verificación	Tq6AfPoDHBRPJHF8/eYZAA==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Tq6AfPoDHBRPJHF8/eYZAA==	Página	7/7

