

Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Grado en Turismo
Año plan de estudio:	2009
Curso implantación:	2009-10
Centro responsable:	Facultad de Turismo y Finanzas
Nombre asignatura:	Dirección de Operaciones en Organizaciones Turísticas II
Código asignatura:	1790025
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	3
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	6
Horas totales:	150
Área/s:	Organización de Empresas
Departamento/s:	Economía Financiera y Dirección de Op.

Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

Ofrecer a los alumnos formación teórica y práctica sobre el proceso de Dirección y Gestión de la Producción/Operaciones a nivel estratégico en el ámbito de la empresa turística.

Desde el punto de vista teórico, partiendo de la definición de la Estrategia de Operaciones se profundizará en los objetivos del área y en las Decisiones Estratégicas de Operaciones así como en las nuevas tendencias en la disciplina en un contexto internacional.

Desde el punto de vista práctico se abordarán una serie de técnicas que apoyen el proceso de adopción de las distintas Decisiones de Operaciones.

Los alumnos deberán conocer en profundidad el proceso de adopción de decisiones en el área de Operaciones a nivel estratégico, así como aprender a seleccionar, utilizar, aplicar e interpretar los resultados obtenidos con la aplicación de las técnicas objeto de estudio.

COMPETENCIAS:

Competencias específicas:

1. Convertir un problema "empírico" en un proyecto de investigación - (Se entrena de forma intensa).

Código Seguro De Verificación	Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg==	Fecha	04/05/2023
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg%3D%3D	Página	1/5



2. Tener una marcada orientación de servicio al cliente - (Se entrena de forma moderada).
3. Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación - (Se entrena débilmente).
4. Management, dirección y gestión de los distintos tipos de entidades turísticas - (Se entrena de forma intensa).
5. Trabajar en inglés como lengua extranjera - (Se entrena débilmente).
6. Identificar las tipologías de espacios y destinos turísticos - (Se entrena de forma moderada).
7. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento - (Se entrena de forma moderada).
8. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración - (Se entrena de forma moderada).
9. Detectar las necesidades para la planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas - (Se entrena de forma moderada).

Competencias genéricas:

Capacidad de análisis y síntesis (Se entrena de forma moderada)

Capacidad de organizar y planificar (Se entrena de forma intensa)

Conocimientos generales básicos (Se entrena de forma moderada)

Solidez en los conocimientos básicos de la profesión (Se entrena de forma moderada)

Comunicación oral en la lengua nativa (Se entrena débilmente)


Comunicación escrita en la lengua nativa (Se entrena de forma moderada)

Conocimiento de una segunda lengua (Se entrena débilmente)

Habilidades elementales en informática (Se entrena débilmente)

Habilidades para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes (Se entrena de forma moderada)

Código Seguro De Verificación	Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg==	Fecha	04/05/2023
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	2/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg%3D%3D		



Resolución de problemas (Se entrena de forma intensa)

Toma de decisiones (Se entrena de forma intensa)

Capacidad de crítica y autocrítica (Se entrena débilmente)

Habilidades en las relaciones interpersonales (Se entrena débilmente)

Habilidad para trabajar en un contexto internacional (Se entrena débilmente)

Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad (Se entrena débilmente)

Compromiso ético (Se entrena débilmente)

Capacidad para aplicar la teoría a la práctica (Se entrena de forma intensa)

Capacidad para un compromiso con la calidad ambiental (Se entrena de forma moderada)

Habilidades de investigación (Se entrena débilmente)

Capacidad de aprender (Se entrena de forma intensa)

Capacidad de adaptación a nuevas situaciones (Se entrena débilmente)

Capacidad de generar nuevas ideas (Se entrena de forma moderada)

Habilidad para trabajar de forma autónoma (Se entrena de forma intensa)

Planificar y dirigir (Se entrena de forma intensa)


Iniciativa y espíritu emprendedor (Se entrena de forma moderada)

Inquietud por la calidad (Se entrena débilmente)

Inquietud por el éxito (Se entrena de forma moderada)

Contenidos o bloques temáticos

Código Seguro De Verificación	Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg==	Fecha	04/05/2023
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	3/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg%3D%3D		



- Tema 1: La Estrategia de Operaciones.
- Tema 2: La Selección y Diseño del Producto y el Proceso (I).
- Tema 3: La Selección y Diseño del Producto y el Proceso (II).
- Tema 4: La Decisión de Capacidad a Largo Plazo.
- Tema 5: Las Decisiones de Localización.
- Tema 6: La Distribución en Planta y el Diseño de las Instalaciones.

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas	Créditos
B Clases Teórico/ Prácticas	60	6

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas-prácticas

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 producción relativos a los Temas 1 a 6 del programa de la asignatura.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Este sistema permite a aquellos alumnos que asisten a clase de forma regular aprobar la asignatura con anterioridad a las fechas previstas en las convocatorias ordinarias establecidas.

Los que se acojan a esta modalidad realizarán dos exámenes durante el curso:

- Primer parcial. Contempla la evaluación del aprendizaje, tanto teórico como práctico, de los temas 1 a 3 de la asignatura.
- Segundo parcial. Evalúa la materia referida a los temas 4 a 6 de la asignatura.

El cálculo de la calificación obtenida por el alumno conforme a este sistema de evaluación se obtendrá teniendo en consideración que cada parcial supondrá el 50% de la nota final.

Código Seguro De Verificación	Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg==	Fecha	04/05/2023
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	4/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg%3D%3D		



Por tanto, si el alumno obtiene una calificación final, media de las notas obtenidas en los dos parciales, de 5 o superior a 5 habrá aprobado la asignatura, siempre y cuando haya obtenido una nota mínima de 3 en cada uno de los parciales realizados.

A principios del segundo cuatrimestre se publicará la fecha exacta de su celebración en el calendario de clases en la Plataforma de Enseñanza Virtual.

El examen constará de dos partes:

- Teoría. Se evaluará, mediante una batería de preguntas tipo test, el contenido teórico de los distintos temas del programa (1 a 6).
- Práctica. Se evaluará el contenido práctico del programa (temas 1 a 6). Su grado de aprendizaje se evaluará mediante la resolución de ejercicios prácticos y respuestas otorgadas sobre los resultados numéricos obtenidos y/o su interpretación.

Código Seguro De Verificación	Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg==	Fecha	04/05/2023
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/Fn2KzwQrBmx49XU68tQmfg%3D%3D	Página	5/5

