

## Datos básicos de la asignatura

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

## Objetivos y resultados del aprendizaje

### OBJETIVOS:

Ofrecer a los alumnos formación teórica y práctica sobre el proceso de Dirección y Gestión de las Operaciones, a nivel estratégico, en el ámbito de la empresa turística en general, y de restauración y transportes en particular.

La consecución de los objetivos costes, calidad, entrega, flexibilidad y sostenibilidad serán el eje vertebrador de la asignatura, toda ella enfocada desde un punto de vista estratégico a conseguir empresas turísticas rentables de forma socialmente responsable y, lógicamente, sostenibles.

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 (Producto, Proceso, Capacidad, Calidad, Localización, etc.), así como en las nuevas tendencias estratégicas en la disciplina.

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

<b>Código Seguro De Verificación</b>	8FH2RnML6xsQgV71+ykyAQ==	<b>Fecha</b>	30/01/2025
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	<b>Página</b>	1/5
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D</a>		



## RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

### Conocimientos:

- (C01) Poseer y comprender conocimientos básicos generales y los conocimientos del área de Turismo que se reflejan en libros de texto avanzados.
- (C14) Management, dirección y gestión de los distintos tipos de entidades turísticas.
- (C17) Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas.
- (C28) Conocer y comprender la dimensión estratégica de la Dirección de Operaciones en los ámbitos de alojamiento, restauración y de las empresas de intermediación.

### Competencias:

- (COM02) Tener capacidad de organizar y planificar.
- (COM05) Ser capaz tomar decisiones.
- (COM18) Poseer motivación por la calidad.

### Habilidades:

- (HD09) Gestionar el territorio turístico de acuerdo con los principios de la sostenibilidad. (C19 LB).

## Contenidos o bloques temáticos

---

Código Seguro De Verificación	8FH2RnML6xsQgV71+ykyAQ==	Fecha	30/01/2025
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D</a>	Página	2/5



Estrategia de Operaciones en organizaciones turísticas.

Objetivos de Operaciones: Costes, calidad, entrega, flexibilidad y medioambiente.

Decisiones Estratégicas de Operaciones

Dirección de Operaciones en Restauración

Dirección de Operaciones en Transportes

## Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	60

## 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 con el apoyo de pizarra. También se hará del uso de nuevas tecnologías que ayuden a hacer más participativa, motivadora y educativa la clase.

En las distintas sesiones del curso se abordarán los aspectos teóricos de los contenidos del programa de la asignatura, pero siempre las clases estarán apoyadas con ejemplos reales de empresas de nuestro rico sector turístico, abarcando todos sus subsectores, en especial la restauración y los transportes.

Se fomentará especialmente la participación del alumnado en debates sobre las decisiones estratégicas expuestas, fomentado de este modo el espíritu crítico y creativo.

En las enseñanzas prácticas será de especial relevancia el saber interpretar los resultados de los modelos de apoyo a la decisión expuestos.

## Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Código Seguro De Verificación	8FH2RnML6xsQgV71+ykyAQ==	Fecha	30/01/2025
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	3/5
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D</a>		



### Sistema de Evaluación por Curso

Este sistema permitirá a aquellos/as alumnos/as que asistan a clase de forma regular aprobar la asignatura con anterioridad a las fechas previstas en las convocatorias oficiales establecidas.

El alumnado que se acoja a esta modalidad realizará dos exámenes parciales durante el curso, abarcando cada uno de ellos los contenidos de la asignatura que específicamente se fijan en la convocatoria de la prueba correspondiente.

El cálculo de la calificación final obtenida por el/la alumno/a conforme a este sistema de evaluación se obtendrá teniendo en consideración que cada parcial supondrá el 50% de la nota final. Por tanto, si se obtiene una calificación final (media de las notas obtenidas en los dos parciales) de 5 puntos sobre 10, o superior a 5, habrá superado la asignatura, siempre y cuando haya obtenido una nota mínima de 3 puntos sobre 10 en cada uno de los parciales realizados. Por otra parte, para que se pueda promediar cada una de las partes (Teoría y Práctica) de las que conste la prueba parcial de la que se trate, es imprescindible obtener, igualmente, una nota mínima de 3 puntos sobre 10 en cada una de ellas. En caso contrario, el parcial que corresponda estará calificado como suspenso.

El/la alumno/a que de acuerdo con los criterios anteriores no supere la asignatura por curso deberá acudir a las convocatorias oficiales con toda la materia.

### Convocatorias Ordinarias:

El examen constará de dos partes:

Teórica. Se evaluará mediante una batería de preguntas tipo test el contenido teórico de los distintos temas del programa. Ponderará el 70% de la nota final. Habrá que obtener un mínimo de 3 puntos sobre 10 para poder hacer media con la parte práctica.

Práctica. Evaluará el contenido práctico del programa. Su grado de aprendizaje se evaluará mediante la resolución de ejercicios prácticos y respuestas otorgadas sobre los resultados numéricos obtenidos y su interpretación. Ponderará el 30% de la nota final. Habrá que

<b>Código Seguro De Verificación</b>	8FH2RnML6xsQgV71+ykyAQ==	<b>Fecha</b>	30/01/2025
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	<b>Página</b>	4/5
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D</a>		

obtener un mínimo de 3 puntos sobre 10 para poder hacer media con la parte teórica.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	8FH2RnML6xsQgV71+ykyAQ==	<b>Fecha</b>	30/01/2025
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/8FH2RnML6xsQgV71%2BykyAQ%3D%3D</a>	<b>Página</b>	5/5

