



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Gestión Integrada de la Calidad en el Turismo"

Grado en Turismo

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

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:	Gestión Integrada de la Calidad en el Turismo
Código:	1790042
Tipo:	Optativa
Curso:	4º
Período de impartición:	Cuatrimestral
Ciclo:	0
Área:	Organización de Empresas (Área responsable)
Horas :	150
Créditos totales :	6.0
Departamento:	Administración Empresas y C.I.M. (Mark.) (Departamento responsable)
Dirección física:	AVDA. RAMÓN Y CAJAL, 1, 41018, SEVILLA
Dirección electrónica:	http://admark.us.es

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

- 1.- La asignatura pretende dotar al alumno de los conocimientos básicos esenciales relativos a la Gestión y Mejora de la Calidad como uno de los más pujantes enfoques de gestión empresarial que, directa o indirectamente, se halla ya presente en el día a día de una gran cantidad de organizaciones modernas, y, especialmente, aquellas dedicadas a la prestación de servicios turísticos.
- 2.- Concienciar al alumno sobre la importancia de asumir en el plano personal y profesional la filosofía, los principios, los valores y los conceptos clave que conforman la Gestión de la Calidad Total (Gestión de la Excelencia), formándolo en el uso de la terminología, los modelos y las técnicas de mayor aplicación a las organizaciones turísticas.
- 3.- Dotar al alumno de los conocimientos básicos que le permitan en el futuro profundizar en el manejo de las técnicas necesarias para diseñar e implantar sistemas de calidad aplicados a diferentes tipos de organizaciones turísticas.
- 4.- Formar al alumno en el manejo de Normas de Calidad (de productos/servicios y de gestión) así como de Modelos de Excelencia.
- 5.- Contribuir a aumentar la capacidad del alumno/a para afrontar los retos de la competitividad en su vida profesional y personal mediante la realización de:
 - 5.1. Trabajos en equipo
 - 5.2. Organización y participación en debates

Curso de entrada en vigor: 2014/2015

1 de 4

Vigencia del programa: Cursos académicos del 2014-15 al 2016-17

Código Seguro De Verificación	NiaqA+4qp34XgJwpi/AsNg==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	1/4
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/NiaqA+4qp34XgJwpi/AsNg==		



- 5.3. Actividades básicas de investigación y búsqueda de documentación
- 5.4. Lectura y estudio de artículos especializados
- 5.5. Elaboración de resúmenes de contenidos dentro del programa de la asignatura
- 5.6. Resolución de casos prácticos
- 5.7. Preparación de presentaciones multimedia
- 5.8. Exposiciones públicas de contenidos

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

- Capacidad de análisis y síntesis
- Capacidad de organización y planificación
- Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- Capacidad de gestión de la información
- Resolución de problemas
- Toma de decisiones
- Trabajo en equipo
- Habilidades en las relaciones interpersonales
- Razonamiento crítico
- Compromiso ético
- Aprendizaje autónomo
- Creatividad
- Iniciativa y espíritu emprendedor
- Motivación por la calidad
- Sensibilidad hacia temas sociales y medioambientales

Competencias específicas

- Comprender los principios en los que debe fundamentarse la prestación de servicios turísticos bajo premisas de Calidad en sentido amplio.
- Comprender la importancia de prestar servicios de calidad creciente a partir del carácter dinámico y evolutivo del cliente turístico, de los cambios constantes en la dinámica del sector, de las nuevas formas organizativas, y de la nueva sociedad del ocio y el tiempo libre.
- Conocer las principales organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con el mundo de la calidad y, específicamente, con la calidad turística.
- Potenciar en el alumno una actitud personal y profesional marcada por la idea de mejora continua y servicio al cliente
- Evaluar las potencialidades de un turismo basado en criterios de calidad desde una óptica integral (calidad de servicio, sostenibilidad, accesibilidad, seguridad, etc.) y analizar de forma prospectiva su posible explotación como fórmulas para el logro de ventajas competitivas sostenibles.
- Gestionar los recursos financieros, los ingresos y los costes bajo premisas de eficiencia y calidad
- Definir objetivos, estrategias y políticas de calidad.
- Dirigir y hacer gestión (management) en entidades turísticas siguiendo estrategias de diferenciación y de liderazgo en costes basadas en la aplicación de principios de calidad.
- Conocimiento práctico de los diferentes modelos de gestión de la calidad aplicables al sector turístico.
- Comprender el marco normativo nacional, europeo e internacional de carácter voluntario que aplica a las organizaciones turísticas que desean aplicar estrategias de calidad
- Concienciar sobre la necesidad de gestionar establecimientos turísticos para ofertar servicios de calidad acordes con las expectativas del cliente.
- Planificar y gestionar los recursos humanos y materiales de organizaciones turísticas con criterios de calidad

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

- Tema 1.- Fundamentos de la Gestión Integrada de la Calidad y su aplicación al sector turístico
- Tema 2.- Estrategia de Calidad en Servicios Turísticos
- Tema 3.- Aseguramiento y Gestión Integrada de la Calidad mediante normas. Infraestructura Institucional para la Calidad. Normas de Calidad en el Sector Turístico.
- Tema 4.- Gestión de la Excelencia y Servicios Turísticos: El Modelo Europeo de Excelencia en la Gestión.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Código Seguro De Verificación	NiaqA+4qp34XgJwpi / AsNg==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	2/4
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/NiaqA+4qp34XgJwpi / AsNg==		



Horas presenciales: 42.0

Horas no presenciales: 60.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

La dinámica metodológica habitual será una exposición breve de los conceptos más importantes de cada tema por parte del profesor, tras lo cual los alumnos plantearán las dudas que les hayan surgido, qué términos no han sido comprendidos y cuantas aclaraciones o ampliaciones de los conceptos deseen. El alumno dispondrá con antelación a la impartición de la clase del material de apoyo necesario para seguir de manera ágil las explicaciones y tomar las notas de clase que estime oportunas.

Técnicas docentes:

* Sesiones académicas teóricas. Exposición por parte del profesor de los conceptos más importantes de cada tema.

* Empleo de la plataforma de Enseñanza Virtual de la Universidad de Sevilla por medio de la aplicación WebCT. Este medio permitirá mejorar y agilizar la relación con el alumno. Esta plataforma ayudará a los alumnos a acceder a contenidos de la asignatura.

Competencias que desarrolla:

- Capacidad de análisis y síntesis
- Capacidad de organización y planificación
- Capacidad de gestión de la información
- Sensibilidad hacia temas sociales y medioambientales
- Motivación por la calidad
- Razonamiento crítico
- Compromiso ético
- Aprendizaje autónomo
- Comprender los principios en los que debe fundamentarse la prestación de servicios turísticos bajo premisas de calidad en sentido amplio.
- Comprender la importancia de prestar servicios de calidad creciente a partir del carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio
- Conocer las principales organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con el mundo de la calidad y, específicamente, con la calidad turística.
- Potenciar una marcada orientación de servicio al cliente
- Evaluar las potencialidades de un turismo basado en criterios de calidad y analizar de forma prospectiva su posible explotación
- Gestionar los recursos financieros, los ingresos y los costes bajo premisas de eficiencia y calidad
- Definir objetivos, estrategias y políticas de calidad
- Dirigir y gestionar (management) entidades turísticas siguiendo estrategias de diferenciación y de liderazgo en costes basadas en la aplicación de principios de calidad.
- Conocimiento práctico de los diferentes modelos de gestión de la calidad aplicables al sector turístico
- Comprender el marco normativo nacional, europeo e internacional de carácter voluntario que aplica a las organizaciones turísticas que desean aplicar estrategias de calidad
- Concienciar sobre la necesidad de gestionar establecimientos turísticos con criterios de sostenibilidad, accesibilidad y seguridad de personas y bienes
- Planificar y gestionar los recursos humanos y materiales de organizaciones turísticas con criterios de calidad

Prácticas (otras)

Horas presenciales: 18.0

Horas no presenciales: 18.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

La parte práctica de la asignatura consistirá en:

- La resolución de casos prácticos
- El estudio en profundidad de aspectos concretos del programa de la asignatura (mediante la utilización de noticias de prensa, artículos en revistas divulgativas del sector, revistas científicas, documentales, etc.) con directa aplicación a la futura actividad profesional del alumno.
- La preparación y posterior exposición pública de las conclusiones obtenidas a partir de estos trabajos.
- Planteamiento, preparación, dirección y participación en debates sobre las cuestiones tratadas en las clases prácticas de la asignatura.

Con carácter general, la actividad práctica dentro de la asignatura se desarrollará en un contexto de constante interacción entre alumnos y profesor basado en el trabajo en grupo, sin que ello descarte la realización de determinadas tareas a título individual. Esta interacción personal y presencial durante las clases se verá apoyada por el empleo de la plataforma de enseñanza virtual de la Universidad de Sevilla, las horas de tutorías y el empleo de otros recursos tecnológicos susceptibles de mejorar el rendimiento académico y el nivel de logro de los objetivos programáticos establecidos.

Competencias que desarrolla:

- Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- Resolución de problemas
- Toma de decisiones
- Trabajo en equipo
- Habilidades en las relaciones interpersonales

Código Seguro De Verificación	NiaqA+4qp34XgJwpi/AsNg==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	3/4
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/NiaqA+4qp34XgJwpi/AsNg==		



- Creatividad
- Iniciativa y espíritu emprendedor

Exámenes

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 12.0

Tipo de examen: Escrito

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Evaluación continua con exámenes durante el curso y valoración de actividad práctica del alumno.

A lo largo del curso se realizarán dos controles de conocimientos que incluirán en cada caso todos los temas impartidos hasta la fecha del control (previsiblemente y salvo la aparición de situaciones anómalas a lo largo del curso), el primero de ellos abarcará los temas 1 y 2 del programa, y el segundo la asignatura en su totalidad). En las clases prácticas los alumnos desarrollarán de manera individual y/o en grupo las actividades encargadas por el profesor (casos, lecturas, comentario de noticias, preparación de presentaciones, exposición pública de las mismas, debates, etc.). En estas sesiones se fomentará de manera especial la interacción con el profesor y con los compañeros en el aula para lograr un mayor nivel de cumplimiento de los objetivos del aprendizaje. En ocasiones, una parte de estas actividades prácticas habrá sido previamente encargada por el profesor a los alumnos para que sea realizada también de manera individual o en grupo fuera del aula.

La suma de las calificaciones de los controles de conocimientos y de las actividades prácticas del alumno realizadas tanto en las clases como fuera de ellas, constituirá su calificación final por el sistema de evaluación continua. Las fechas escogidas para las clases prácticas serán anunciadas por el profesor con antelación suficiente y la asistencia a las mismas tendrá carácter obligatorio. La no presencia del alumno en las clases prácticas podría determinar su exclusión del sistema de evaluación continua. Los pesos de las diferentes actividades para la obtención de la calificación final serán los siguientes:

- Las notas obtenidas en los dos controles de conocimientos tendrán en conjunto un peso total del 70% de la calificación final del alumno. De este 70%, el 35% se corresponderá con el primero de los controles y el 65% restante con el segundo.
- Las notas obtenidas como consecuencia de la asistencia a clases y en virtud del resultado de las actividades prácticas realizadas por el alumno dentro y fuera del aula, tendrán un peso total del 30% en su calificación final.

Evaluación final

Los alumnos que no hayan seguido el sistema de evaluación continua o que no hayan superado la asignatura a través de él, podrán realizar un examen final de toda la materia contenida en el programa. Dicho examen podrá contener cuestiones teóricas (en formato test y/o de respuesta redactada por parte del alumno) y cuestiones o casos prácticos.

Código Seguro De Verificación	NiaqA+4qp34XgJwpi/AsNg==	Fecha	21/05/2020
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	4/4
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/NiaqA+4qp34XgJwpi/AsNg==		

