

TITULACIÓN: GRADO TURISMO (PLAN 2024)**1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

Nombre: **DIRECCIÓN DE OPERACIONES EN ORGANIZACIONES TURÍSTICAS II**

Curso: TERCERO

Semestre: SEGUNDO

Tipo (Formación Básica/Obligatoria/Optativa): Obligatoria

Horas de clase semanales: 4

Créditos totales (ECTS): 6

Año del Plan de Estudio: 2024

2. DESCRIPTORES

Organización de los procesos de producción de operaciones turísticas en las empresas de intermediación, haciendo especial hincapié en las agencias de viajes y en la prestación de servicios llevada a cabo por los guías turísticos.

3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

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.

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)

4. CONTENIDOS O BLOQUES TEMÁTICOS

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

5. METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DOCENTES

Actividades formativas presenciales:

1. Sesiones presenciales teóricas, prácticas o teórico-prácticas. Peso de la actividad 50-100%.
2. Sesiones presenciales de debate u otras actividades participativas. Peso de la actividad 0-50%.
3. Intervención de invitados expertos en las materias tratadas en la asignatura. Peso de la actividad 0-10%.

Actividades formativas no presenciales:

4. Realización de trabajos y/o prácticas individuales o en grupo. Peso de la actividad 0-100%.
5. Otras actividades no presenciales. Peso de la actividad 0-50%.

6. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Las calificaciones finales de valoración de adquisición de las competencias mínimas para superar este módulo serán de forma general o parcial:

1. Examen consistente en una prueba teórica y otra práctica. En conjunto supondrá un 0-100% de la calificación total. La posibilidad de su sustitución por una prueba oral solo se hará cuando sea imposible realizarla de forma escrita, manteniendo el mismo valor que ésta.
2. Trabajos teóricos y/o prácticos de autoría individual o colectiva, de carácter obligatorio o voluntario a criterio del docente. Podrán obtener entre 0 y 100% de la nota total
3. La asistencia y/o participación en clase y/o tutorías será considerada según el criterio del docente (0-20%)
4. Participación en actividades vía telemática: blogs, foros, plataformas virtuales, webs, social media, etc (0-20%).
5. El docente podrá emplear otros sistemas de evaluación en función de su criterio. En tal caso deberán constar en el proyecto docente, especificados y con su valor en la calificación final.