



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de aloxamentos

Materia	Xestión de aloxamentos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	A materia aborda os instrumentos necesarios para a xestión empresarial, profundando nas particularidades das empresas que prestan servizos de aloxamento no sector turístico. Análise das estruturas e organización das empresas de aloxamento. Análise dos aspectos operacionais da xestión hoteleira.			

Competencias

Código	
A1	Que os estudantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudantes desenvolvan aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto da xestión da información financeira e analítica da empresa turística
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados de aprendizaxe				
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Ao finalizar a materia o alumnado deberá coñecer o subsector das empresas de aloxamento, con especial incidencia nos hoteis, diferenciando tipoloxías, organización e funcionamento	A1 A3 A4	B8 B9	C1 C11	D4
O alumnado contextualizará o sector de aloxamento turístico, analizando a evolución e os seus cambios, considerando o dinamismo e avance do mesmo, obtendo coñecementos que satisfagan as necesidades dunha clientela cada vez máis esixente	A2 A3 A4	B3 B5 B7 B8	C1 C5 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Os alumnos e alumnas recibirán unha capacitación suficiente para tratar coa clientela de empresas do sector do aloxamento, desenvolvendo habilidades en recepción e acollida, tipificando as actividades diferenciadas dos recursos humanos que integren o diferentes departamento funcionais	A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13	D2 D3 D4 D5
O alumnado obterá coñecementos sobre nomenclatura específica aplicándoa ás diferentes áreas dun hotel, así como coñecementos sobre normativas legais aplicables a aloxamentos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	A3	B1 B3 B8 B9	C1 C5 C7 C8	D5
Sendo unha materia cun marcado cariz de servizo ao cliente, o alumnado deberá estar capacitado para solucionar e afrontar situacións que se darán no seu futuro profesional	A3 A4	B3 B7 B8 B10	C1 C11 C13	D2 D3 D4

Contidos

Tema

Nos contidos desta materia impartiranse coñecementos tanto teóricos como prácticos, para afrontar procesos de xestión de aloxamentos, diferenciando as actividades dos distintos departamentos e tipos de aloxamentos.

TEMA 1: CONTIDOS TEÓRICOS E TIPOLOXÍAS DE EMPRESAS DE ALOXAMENTO

TEMA 2: DIRECCIÓN E XESTIÓN DE EMPRESAS DE ALOXAMENTO

TEMA 3: ANÁLISE ECONÓMICA-FINANCEIRO DE EMPRESAS DE ALOXAMENTO

TEMA 4: NOVAS TENDENCIAS NO ALOXAMENTO

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	18	18	36
Resolución de problemas e/ou exercicios	4	12	16
Prácticas en aulas de informática	13	26	39
Estudo de casos/análises de situacións	8	24	32
Probas de resposta curta	2	25	27

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas . As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análises de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos.
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedementais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.
Estudo de casos/análises de situacións	O estudante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixa as directrices de supervisión do profesor

Atención personalizada

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Estudo de casos/análises de situacións	Realización de actividades que complementan a sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Participación activa na clase.	40	A1	B1	C7	D2
			A2	B3	C11	D3
			A3	B5	C13	D4
			A4	B7		D5
			A5	B8		
Probas de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico. Pode exporse algunha pregunta a desenvolver	60	A1	B9		
				B10		
				B8	C1	D5
					C5	
					C7	
					C8	

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obterase da avaliación dos traballos de aula e realización dun exame final. Para ter en conta ditas cualificacións é necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 no exame final.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola xunta de centro para o curso 2015-2016. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na paxina web da fctou.

Segunda convocatoria: a nota correspondente aos traballos de aula conservarase durante un curso académico, convocatorias de xuño e xullo.

Os alumnos e alumnas que non sigan avaliación continua realizarán un exame final teórico-práctico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota.

Bibliografía. Fontes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, Síntesis,
Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, Síntesis,
González L. e Talón, P., **Dirección Hotelera. Operaciones y Procesos**, Síntesis,
Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, Gestión 2000,
Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitat Internacional,

Recomendacións

Outros comentarios

Esta Guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirir axustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola e as situacións que poidan aparecer.

Así mesmo, proporcionarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.