

26-27

GRADO EN TURISMO
SEGUNDO CURSO

GUÍA DE ESTUDIO PÚBLICA



PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA TURÍSTICA

CÓDIGO 65032086

UNED

26-27**PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE LA
EMPRESA TURÍSTICA****CÓDIGO 65032086**

ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN
REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR LA
ASIGNATURA
EQUIPO DOCENTE
HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE
TUTORIZACIÓN EN CENTROS ASOCIADOS
COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
CONTENIDOS
METODOLOGÍA
SISTEMA DE EVALUACIÓN
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA
IGUALDAD DE GÉNERO

NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA TURÍSTICA
CÓDIGO	65032086
CURSO ACADÉMICO	2026/2027
DEPARTAMENTO	ECONOMÍA DE LA EMPRESA Y CONTABILIDAD
TÍTULO EN QUE SE IMPARTE	GRADO EN TURISMO
CURSO - PERIODO - TIPO	GRADUADO EN TURISMO (PLAN 2026) - SEGUNDOCURSO - SEMESTRE 1 - OBLIGATORIAS
CURSO - PERIODO - TIPO	GRADUADO EN TURISMO (PLAN 2010) - SEGUNDOCURSO - SEMESTRE 1 - OBLIGATORIAS
Nº ETCS	6
HORAS	150.0
IDIOMAS EN QUE SE IMPARTE	CASTELLANO

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

La asignatura “Planificación y Dirección de la Empresa Turística” se imparte en el primer cuatrimestre del segundo curso del Grado de Turismo y tiene asignados 6 créditos ECTS. El objetivo principal de esta asignatura es proporcionar al estudiante aquellos conocimientos relativos a la planificación y dirección de la empresa turística. Por ello, es necesario introducirnos en la empresa, su administración y en aquellos instrumentos que permitan planificar y tomar decisiones a la hora de gestionar una empresa turística.

REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR LA ASIGNATURA

Esta asignatura no precisa conocimientos previos más que los adquiridos en la enseñanza secundaria o en el Curso de Acceso para mayores de 25 años.

EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellidos	MARIA TERESA NOGUERAS LOZANO
Correo Electrónico	tnoguer@cee.uned.es
Teléfono	6373/6374
Facultad	FAC.CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
Departamento	ECONOMÍA DE LA EMPRESA Y CONTABILIDAD

Nombre y Apellidos	MARIA PILAR ALBERCA OLIVER
Correo Electrónico	palberca@cee.uned.es
Teléfono	91398-8281
Facultad	FAC.CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
Departamento	ECONOMÍA DE LA EMPRESA Y CONTABILIDAD
Nombre y Apellidos	LAURA RODRIGUEZ FERNANDEZ (Coordinador/a de asignatura)
Correo Electrónico	lrodriguez@cee.uned.es
Teléfono	91398-7833
Facultad	FAC.CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
Departamento	ECONOMÍA DE LA EMPRESA Y CONTABILIDAD

HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE

Los estudiantes tienen a su disposición:

- Un profesor tutor en su Centro Asociado, al que pueden acudir en los horarios previstos para plantearle dudas y aquellas orientaciones que precise o comentar la evolución de su trabajo.
- Los profesores del equipo docente encargados de proponer y desarrollar el programa de la signatura, elaborar las pruebas de evaluación continua y pruebas presenciales así como realizar el proceso de evaluación de los conocimientos.

Los estudiantes podrán contactar con el equipo docente, dentro del calendario lectivo, en el despacho 1.01 los jueves de 10 a 14 horas y en los siguientes teléfonos: 91.398.78.33 - 91.398.63.74. -91. 398.82.81

La dirección postal es:

Planificación y Dirección de la Empresa Turística

UNED- Facultad de Económicas.

Departamento Economía de la Empresa y Contabilidad. Despacho 1.02

Paseo Senda del Rey

28040 Madrid

TUTORIZACIÓN EN CENTROS ASOCIADOS

En el enlace que aparece a continuación se muestran los centros asociados y extensiones en las que se imparten tutorías de la asignatura. Estas pueden ser:

•**Tutorías de centro o presenciales:** se puede asistir físicamente en un aula o despacho del centro asociado.

•**Tutorías campus/intercampus:** se puede acceder vía internet.

Consultar horarios de tutorización de la asignatura 65032086

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE

Ver apartado de Resultados de Aprendizaje

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PLAN NUEVO

De acuerdo con la Memoria de Verificación del título, la superación de esta asignatura contribuye a la adquisición de los siguientes resultados de aprendizaje, organizados en competencias, conocimientos y habilidades:

Competencias

CM1 Competencias de gestión, planificación, capacidad de aprendizaje y trabajo individual.

CM2 Competencias de gestión de la calidad y la innovación.

Conocimientos

CN1 Demostrar que se poseen y comprenden conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CN2 Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CN4 Comprender los principios del turismo e identificar a los agentes económicos que intervienen en el turismo así como las relaciones que se establecen entre ellos.

CN6 Identificar los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística.

CN8 Comprender los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas.

CN9 Dominar la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística.

CN12 Entender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal.

Habilidades

H8 Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas así como saber tomar decisiones estratégicas.

PLAN ANTIGUO

Dentro del contexto general del Plan de Estudios del Grado en Turismo esta asignatura ha de contribuir a la consecución de las siguientes competencias:

Competencias generales:

CG1.1 - Competencias de gestión, planificación, capacidad de aprendizaje y trabajo individual

CG1.2 - Aplicación de los conocimientos a la práctica

CG1.3 - Resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos

CG1.4 - Competencias de gestión de la calidad y la innovación

CG1.5 - Pensamiento creativo

CG1.6 - Razonamiento crítico

Competencias específicas:

CE05 - Comprender los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas

CE08 - Comprender e interpretar el marco legal que regula las actividades turísticas

CE11 - Identificar los procesos operativos en empresas turísticas

CE13 - Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas

CE15 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente

CE16 - Desarrollar habilidades de aprendizaje para emprender estudios posteriores en el ámbito del turismo con un alto grado de autonomía

CE17 - Habilidades en el manejo de las TIC propias del sector turístico para la búsqueda y aprovechamiento de la información

El aprendizaje permitirá al estudiante:

1. - Entender el concepto de la gestión de empresas turísticas desde la perspectiva de la función de producción.
2. - Destacar la calidad y las nuevas tecnologías aplicadas al sector turístico como estrategia para conseguir ventajas competitivas.
3. - Identificar las respuestas que debe dar la planificación de la producción, destacando la importancia de la localización de las instalaciones y de la capacidad productiva de este tipo de empresas
4. - Identificar los principales modelos en la gestión del aprovisionamiento en la empresa turística.

5. - Poner de manifiesto las principales decisiones de inversión y financiación en el seno de la empresa turística.
6. - Desarrollar habilidades de aprendizaje para emprender estudios posteriores en el ámbito del turismo con un alto grado de autonomía.

CONTENIDOS

CAPITULO 1: FORMAS DE EMPRESA TURÍSTICA.

CAPITULO 2: LA FUNCIÓN DE PLANIFICACIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA

CAPITULO 3: LA FUNCIÓN DE ORGANIZACIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA.

CAPÍTULO 4: LA FUNCIÓN DE DIRECCIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA

CAPITULO 5: LA FUNCIÓN DE CONTROL EN LA EMPRESA TURÍSTICA

CAPITULO 6: DECISIONES ESTRATÉGICAS EN LA EMPRESA TURÍSTICA

CAPITULO 7: DECISIONES DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA

CAPITULO 8: DECISIONES DE APROVISIONAMIENTO EN LA EMPRESA TURÍSTICA

CAPITULO 9: DECISIONES FINANCIERAS EN LA EMPRESA TURÍSTICA

METODOLOGÍA

La enseñanza de la asignatura se impartirá con la metodología propia de la UNED.

La actividad formativa del estudiante se plantea de la siguiente manera:

- **Trabajo autónomo**: Estudio de los contenidos teóricos, realización de ejercicios y

problemas numéricos, para lo que el alumno dispondrá de un material didáctico básico (bibliografía básica), preparación de las pruebas de evaluación y realización de las mismas.

- **Trabajo mediante interacción con los equipos docentes y profesores tutores:** El estudiante puede recurrir, a través del Curso Virtual, a la comunicación con el equipo docente y con los profesores tutores con el fin de resolver dudas y de ampliar conocimientos así como la realización de todas aquellas actividades que pudieran proponerse.

Así mismo, además de utilizar el Curso Virtual, el estudiante podrá plantear preguntas o cuestiones a los profesores del equipo docente todos los jueves lectivos del segundo cuatrimestre de 10 a 14 horas.

El reparto recomendado de las horas de trabajo del estudiante que representan los ECTS es el siguiente: 60% para el trabajo autónomo y 40% para el correspondiente a la interacción con los equipos docentes y profesores tutores.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

TIPO DE PRUEBA PRESENCIAL

Tipo de examen	Examen tipo test
Preguntas test	10
Duración del examen	90 (minutos)
Material permitido en el examen	

Calculadora no programable

Criterios de evaluación

Las pruebas presenciales consistirán en una prueba objetiva de 10 preguntas de elección múltiple con una única respuesta válida.

Las preguntas podrán ser referidas tanto a aspectos teóricos como prácticos.

Los criterios de calificación serán los siguientes: las respuestas correctas suman 1 punto y las incorrectas restan 0,30 puntos. Las preguntas no contestadas no puntúan.

Para superar la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5 puntos.

% del examen sobre la nota final	100
Nota del examen para aprobar sin PEC	5
Nota máxima que aporta el examen a la calificación final sin PEC	10
Nota mínima en el examen para sumar la PEC	5
Comentarios y observaciones	

Las pruebas presenciales consistirán en una prueba objetiva de 10 preguntas de elección múltiple con una única respuesta

válida. Las preguntas podrán ser referidas tanto a aspectos teóricos como prácticos.

Los criterios de calificación serán los siguientes: las respuestas correctas suman 1 punto y las incorrectas restan 0,30 puntos.

Las preguntas no contestadas no puntúan.

Para superar la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5 puntos.

El único material permitido es calculadora no programable.

PRUEBAS DE EVALUACIÓN CONTINUA (PEC)

¿Hay PEC? Si

Descripción

La prueba de evaluación continua (PEC) tendrá **carácter voluntario**

La prueba de evaluación continua consistirá en la realización de un cuestionario tipo test de 10 preguntas, por parte del estudiante, que será propuesto por el equipo docente en una fecha determinada.

Criterios de evaluación

La forma de calificación es la siguiente: 1 punto las correctas, las incorrectas restan 0,30 puntos y en blanco no puntúan.

La calificación obtenida en la PEC se dividirá por 20 para añadirse a la nota final de la Prueba Presencial de Junio/Septiembre. Sólo computará si el estudiante supera la Prueba Presencial de Junio/Septiembre con una calificación igual o superior a 5.

Ponderación de la PEC en la nota final

Fecha aproximada de entrega

Comentarios y observaciones

La fecha se determinará por el equipo docente al comienzo de la asignatura y se comunicará a los estudiantes a través del curso virtual.

OTRAS ACTIVIDADES EVALUABLES

¿Hay otra/s actividad/es evaluable/s? No

Descripción

Criterios de evaluación

Ponderación en la nota final

Fecha aproximada de entrega

Comentarios y observaciones

¿CÓMO SE OBTIENE LA NOTA FINAL?

El estudiante podrá optar por dos modalidades de evaluación: *modalidad de evaluación continua o modalidad de evaluación final*.

Si el estudiante opta por la *modalidad de evaluación continua*, la calificación final se obtendrá como resultado de la calificación de la prueba presencial más la de la evaluación continua. La calificación de esta prueba se añadirá a la nota obtenida por el estudiante en la prueba presencial, siempre que dicha nota (prueba presencial) sea como mínimo de cinco puntos. Es importante tener en cuenta que la mayor nota final que se puede obtener es de 10 puntos.

Si el estudiante opta por la *modalidad de evaluación final*, la calificación final coincidirá con resultado de la prueba presencial. Para aprobar la asignatura se requerirá un mínimo de cinco puntos

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

La bibliografía básica estará formada por el siguiente material:

Decisiones de Planificación y Dirección en la Empresa Turística: Nogueras Lozano, María Teresa, Sanz y Torres, Madrid, 2011.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

No es necesaria la utilización en esta asignatura de bibliografía complementaria.

RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA

Para la preparación y estudio de esta asignatura, el estudiante cuenta con el apoyo del curso virtual. En él podrá participar en las actividades formativas que se propongan y obtener información complementaria, si fuese necesario, para la preparación y superación de la asignatura; así como el planteamiento y resolución de dudas.

IGUALDAD DE GÉNERO

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en esta Guía hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación, o miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no se hayan sustituido por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino o masculino, según el sexo del titular que los desempeñe.