

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2025/26

Identificación y características de la asignatura					
Código	501919 (Turismo) 502500 (ADE-T)				
Denominación (español)	Sistemas de Información Aplicados a la Gestión Turística				
Denominación (Inglés)	Information Technology in Turistic Business Management				
Titulaciones	Grado en Turismo, Doble Grado ADE-Turismo				
Centro	Facultad de Empresa, Finanzas y Turismo				
Módulo	Administración de Organizaciones y Empresas				
Materia	Informática de gestión				
Carácter	Obligatorio	ECTS	6	Semestre	6º (Turismo) 7º (ADE-T)
Profesor/es					
Nombre		Despacho	Correo-e		
José Manuel Rodríguez García		28	jmrodri@unex.es		
Manuel Barrena García		2	barrena@unex.es		
Área de conocimiento	Lenguajes y Sistemas Informáticos				
Departamento	Ingeniería de Sistemas Informáticos y Telemáticos				
Profesor coordinador (si hay más de uno)	José Manuel Rodríguez García				
Competencias					
Competencias Básicas y Generales Básicas					
CG1 - Poseer y comprender conocimientos que permitan la realización de tareas de responsabilidad en el ámbito del turismo.					
CG2 - Capacidad de análisis y de síntesis.					
CG3 - Capacidad de plantear y defender soluciones.					
CG4 - Capacidad de hacer presupuestos, planes, programas y estrategias (organización y planificación), en el ámbito del turismo.					
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo.					
CG7 - Adquirir y desarrollar una actitud emprendedora.					
CG8 - Capacidad para trabajar en entornos de presión.					
CG9 - Potenciar un compromiso ético con el trabajo.					
CG10 - Capacidad de innovación.					
CG11 - Adquisición de habilidades comunicativas orales y escritas.					
CG12 - Habilidades de aprendizaje que permitan al estudiante aprender de los problemas y le motiven a seguir una formación continua.					
CG13 - Motivación por la calidad.					
CG14 - Capacidad de organización personal. Gestión del tiempo.					
CG15 - Utilización de las tecnologías de la información y las comunicaciones.					

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Transversales

CT1 - Poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria.

CT2 - Aplicar los conocimientos a su trabajo y resolución de problemas dentro de un área de estudio.

CT3 - Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios.

CT4 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

CT5 - Capacidad para de adaptación a nuevas situaciones.

CT6 - Aprendizaje autónomo.

CT7 - Capacidad de gestión de la información.

CT8 - Capacidad creativa.

CT9 - Habilidades en las relaciones interpersonales.

CT10 - Liderazgo.

CT11 - Razonamiento crítico.

CT12 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

CT14 - Capacidad para la toma de decisiones.

CT15 - Trabajo en un contexto internacional.

CT16 - Transmitir información, ideas, problemas y soluciones.

Competencias Específicas:

CE3 - Conocer y aplicar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico (CLBT24).

Contenidos

Breve descripción del contenido

Hoja de cálculo.

Procesador de textos.

Hoja de cálculo.

Internet.

Sistemas de gestión hotelera.

Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: Introducción

Contenidos del tema 1:

- Conceptos básicos de Internet.
- Servicios básicos en Internet.
- El comercio electrónico.
- Sistemas de información de gestión hotelera

Denominación del tema 2: Hoja de cálculo

Contenidos del tema 2:

- Introducción.
- Referencias absolutas, relativas y mixtas.
- Ordenación de datos
- Fórmulas y funciones.
- Funciones anidadas.
- Gráficos y diagramas.
- Impresión de datos

Denominación del tema 3: Procesador de Textos

Contenidos del tema 3:

- Introducción.
- Formateado básico.
- Estilos.
- Numeración.
- Índices.
- Listas.
- Tablas.
- Imágenes.
- Secciones.
- Paginación.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas Gran Grupo	Actividades prácticas			Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	L	O	S	TP	EP
1.Introducción	9,5	2		4		0,5	3
2 Hoja de cálculo	70	12,5		11		3,5	43
3 Procesador de textos	65,5	10,5		15		3,5	36,5
4. Evaluación	5	5					
Total	150	30		30		7,5	82,5

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes)

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes

1. Clases expositivas de teoría y problemas: método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor.
2. Resolución de ejercicios y problemas: Método basado en el planteamiento de problemas por parte del profesor y la resolución de los mismos en el aula. Los estudiantes desarrollan e interpretan soluciones adecuadas a partir de la aplicación de procedimientos de resolución de problemas.
3. Estudio de casos; proyectos y experimentos: análisis intensivo y completo de un caso real, proyecto, simulación o experimento con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, a veces, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución.
4. Aprendizaje a través del aula virtual. Descripción: Situación de enseñanza/aprendizaje en la que se usa un ordenador con conexión a la red como sistema de comunicación entre profesor y estudiante e incluso entre los estudiantes entre si y se desarrolla un plan de actividades formativas.
5. Tutorización: Descripción: Situación de enseñanza/aprendizaje en la que el profesor de forma individualizada o en pequeños grupos orienta al estudiante en su aprendizaje.
6. Evaluación: Descripción: Situación de aprendizaje/evaluación en la que el alumno realiza alguna prueba que sirve para reforzar su aprendizaje y como herramienta de evaluación.
7. Aprendizaje autónomo: Descripción: Situación de aprendizaje en la que el estudiante de forma autónoma profundiza en el estudio de una materia para adquirir las competencias.
8. Aprendizaje a través de experimentos e investigación: Aplicación de método científico con planteamiento de hipótesis, recopilación de datos, busca información, aplica modelos, contrasta las hipótesis y extrae conclusiones

Resultados de aprendizaje

- RA2.4.1: Conocer y aplicar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico
- RA2.4.2: Conocer los sistemas más comunes utilizados por las empresas que operan en el sector turístico, en la gestión de cuartos reservas, alimento, bebida.
- RA2.4.3: Manejará adecuadamente hoja de cálculo y paquetes informáticos utilizados en el ámbito de la gestión turística
- RA2.4.4: Conocimiento de los fundamentos de redes telemáticas, Internet y mercados electrónicos.
- RA2.4.5: Conocimiento del funcionamiento de los CRS-GDS

Sistemas de evaluación

Normativa de evaluación: <http://doe.gobex.es/pdfs/doe/2020/2120o/20062265.pdf>,

La asignatura contempla dos sistemas de evaluación:

- Evaluación continua
- Prueba final global

El estudiante comunicará mediante un escrito dirigido al profesor y entregado en la tarea dispuesta al efecto en el aula virtual de la asignatura el tipo de evaluación elegido para cada convocatoria, ordinaria y extraordinaria. Esta comunicación se podrá realizar durante el primer cuarto del período de impartición si la asignatura se imparte en el primer cuatrimestre o, si la asignatura se imparte en el segundo semestre, durante el primer cuarto del periodo de impartición o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después del periodo de impartición. Cuando un estudiante no realice esta comunicación, se entenderá que opta por la evaluación continua.

Evaluación continua

En la convocatoria ordinaria, la nota final estará compuesta en un 100% por la nota de la evaluación continua. Para optar al sistema de evaluación continua la asistencia al laboratorio es requisito de obligado cumplimiento, En los casos en que la asistencia no alcance el 85%, el estudiante no podrá optar a este proceso de evaluación.

La evaluación continua consistirá en entregar, en las fechas establecidas al efecto, diversas tareas que consistirán fundamentalmente en la resolución de ejercicios prácticos similares a los vistos en clase. En los casos en los que el profesor lo estime oportuno, se realizarán controles presenciales personalizados.

La nota de la evaluación continua será la suma ponderada de las notas de la evaluación continua de cada uno de los temas impartidos. En caso de no superar alguna de las partes, el estudiante se deberá presentar a esa parte de la asignatura junto con los alumnos que hayan optado por la prueba final global.

En la convocatoria extraordinaria las actividades de evaluación continua se recuperarán mediante un examen y la nota de la asignatura será la media de las notas obtenidas en cada tema.

Evaluación global

Si el alumno elige este tipo de evaluación, en cada convocatoria, la nota final de la asignatura será el 100% de la nota del examen final.

El examen final constará de varias partes, una por cada tema. Para aprobar la asignatura será necesario superar cada una de las partes, obteniendo al menos un 5 sobre 10 en cada una. En otro caso, la asignatura no estará aprobada. Si se superan todas las partes de la asignatura, la nota final será la nota media ponderada de las partes. En otro caso, la nota será el mínimo entre 4 y la nota media ponderada de las partes.

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía básica:

- Guiones, apuntes y bibliografía de la asignatura disponibles en el campus virtual.

Bibliografía complementaria:

- Domando al escritor 4.0. Apache OpenOffice Writer para escritores. Ricardo Gabriel Berlasso, 2013. Se distribuye bajo licencia Creative Commons.
- Primeros Pasos con LibreOffice 3.3. LibreOffice, The Document Foundation. Licencia GNU.
- Calc Guide. Working with spreadsheets. LibreOffice 4,1, The Document Foundation. Licencia GNU.

- Calc Guide. Using Spreadsheets in OpenOffice.org. Licencia GNU.
- Barrena, M. "Word para universitarios. Tutorial para la confección de documentos académicos". Servicio de publicaciones de la Universidad de Extremadura. 2020. Acceso gratuito: <https://dehesa.unex.es/handle/10662/11684>.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Páginas web:

- Asignatura en el Campus Virtual: <http://campusvirtual.unex.es>

Otros recursos:

- Manuales de Writer. Se pueden obtener numerosos manuales, tutoriales y videotutoriales en Internet.
- Manuales de Calc. Se pueden obtener numerosos manuales, tutoriales y videotutoriales en Internet.
- Videotutoriales realizados por el profesor, disponibles en el campus virtual y en el canal de Youtube: https://www.youtube.com/channel/UCyM6KKgeT3W6hCqK9v_NiCw