

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura						
Código	503052					
Denominación (español)	Creación de Empresas Turísticas					
Denominación (inglés)	Tourist Entrepreneurship					
Titulaciones	GRADO DE TURISMO					
Centro	Facultad de Empresa, Finanzas y Turismo					
Módulo	Administración de Organizaciones Turísticas					
Materia	Administración de Organizaciones Turísticas					
Carácter	Obligatorio	ECTS	6	Semestre	7º	
Profesorado						
Nombre		Despacho		Correo-e		
Ana Belén Leal Solís		57		analealsol@unex.es		
Área de conocimiento	Organización de Empresas					
Departamento	Dirección de Empresas y Sociología					
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)						
Competencias / Resultados de aprendizaje						
COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES						
CG1 - Poseer y comprender conocimientos que posibiliten la realización de tareas deresponsabilidad en el ámbito del turismo.						
CG10 - Capacidad de innovación.						
CG11 - Adquisición de habilidades comunicativas orales y escritas.						
CG12 - Habilidades de aprendizaje que permitan al estudiante aprender de losproblemas 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.CG2 - Capacidad de análisis y de síntesis.						
CG3 - Capacidad de plantear y defender soluciones.						
CG4 - Capacidad de hacer presupuestos, planes, programas y estrategias (organizacióny 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						
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 sueleencontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia desu 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.

CT10 - Liderazgo

CT11 - Razonamiento crítico

CT12 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad

CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales

CT14 - Capacidad para la toma de decisiones

CT15 - Trabajo en un contexto internacional

CT16 - Transmitir información, ideas, problemas y soluciones.

CT2 - Aplicar los conocimientos a su trabajo y resolución de problemas dentro de su 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

ESPECÍFICAS

CE11 - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento (CLBT20)

CE12 - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración (CLBT21)

CE15 - Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación (CLBT22)

CE22 - Gestionar los recursos financieros (CLBT10)

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

CE7 - Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas (CLBT14)

Contenidos

El objetivo de esta asignatura es formar al alumno en la metodología precisa para crear empresas y diseñar, implementar y controlar un proyecto de inversión, en todas sus fases, en relación al mercado, la técnica, la viabilidad económica y financiera y sus aspectos socioeconómicos relacionados con el sector turístico. La asignatura se dividirá

en tres créditos dedicados a la creación de empresas y organizaciones turísticas; y otros tres a realización de proyectos de inversión

Temario

BLOQUE 1: INTRODUCCIÓN

Tema 1: Emprendedor y empresa.

Tema 2: La idea de negocio: nuevos yacimientos para la creación de empresas turísticas

Tema 3: Modelos de negocio

BLOQUE 2: EL PROYECTO DE INVERSIÓN: GUIA DE ELABORACIÓN

Tema 4: El Plan de Empresa y metodologías ágiles (Lean Start-Up).

Tema 5: El mercado. Plan comercial. Plan de marketing.

Tema 6: Plan de producción y operaciones.

Tema 7: Plan económico-financiero.

Tema 8: Plan de lanzamiento, puesta en marcha y contingencias.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	15	5						10
2	15	5						10
3	15	5						10
4	20	2				3		15
5	20	2				3		15
6	20	2				3		15
7	20	2				3		15
8	20	2				3		15
Evaluación **	5	5						
TOTAL	150	30				15		105

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (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 sí y se desarrolla un plan de actividades formativas.
 5. 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.
 6. 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

Será capaz de RA7.1. Conocer y aplicar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
 RA7.2. Conocer el marco legal que regula las actividades turísticas.
 RA7.3. Trabajar con los procedimientos operativos del ámbito de alojamiento.
 RA7.4. Trabajar con los procedimientos operativos del ámbito de restauración.
 RA7.5. Trabajar con los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.
 RA7.6. Gestionar los recursos financieros.

Sistemas de evaluación

Tal como establece la Normativa de Evaluación de la Universidad de Extremadura (<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2020/2120o/20062265.pdf>), para la calificación de la asignatura el estudiante podrá elegir entre dos modalidades de evaluación:

- a) Evaluación continua: sistema de evaluación constituido por diversas actividades distribuidas a lo largo del semestre de docencia de una asignatura.
- b) Evaluación global: sistema de evaluación constituido exclusivamente por una prueba final, que englobe todos los contenidos de la asignatura y que se realizará en la fecha oficial de cada convocatoria.

Modalidad de Evaluación Continua:

- Examen final (60% de la calificación final de la asignatura): constará de prueba tipo test y/o prueba de desarrollo. Se realizará una prueba final escrita, dirigida a valorar la comprensión y relación de los conceptos teóricos-prácticos.
- Seminarios/prácticas/seguimiento (30% de la calificación final de la asignatura): esta nota trata de reflejar la participación activa del alumnado y seguimiento de la asignatura durante su transcurso. Se tendrá en cuenta la resolución de ejercicios prácticos que podrán consistir en desarrollo de trabajos, creación de informes, resolución de actividades, casos prácticos, exposiciones orales, debates, etc., individuales o en grupo. La nota por este apartado sólo se podrá conseguir durante el período de clases establecido.
- Asistencia (10% de la calificación final de la asignatura): la asistencia a clase será obligatoria (asistencia al 75% de las clases considerando grupo grande y seminarios). El/la alumno/a que no cumpla con la asistencia a clase pasará al sistema de prueba final alternativa de carácter global.

La nota de los trabajos, tareas y prácticas que se realizarán a lo largo del semestre no es recuperable. La calificación final de la asignatura será la valoración agregada de tres partes: (1) la nota obtenida en el examen final, (2) la nota obtenida por los seminarios/prácticas/seguimiento y (3) la nota correspondiente a la asistencia. Será necesario obtener una nota mínima de 4 en el examen final para sumar la nota de los seminarios/prácticas/seguimiento y asistencia. En el caso de que no se alcance esta nota mínima, la obtenida será la que aparezca como la nota final.

Modalidad de Evaluación Global:

Aquellos/as alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación global deberán comunicarlo a través del formulario habilitado para tal en el Campus Virtual de la asignatura durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura (Normativa de Evaluación vigente), o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula, si este acaba después. En dicho espacio se debe elegir la modalidad de evaluación para la convocatoria ordinaria y también para la convocatoria extraordinaria. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.

Estos alumnos/as realizarán una prueba final de carácter global, de tipo test y/o prueba de desarrollo, en la que se evaluarán los conocimientos teórico-prácticos, competencias y habilidades adquiridas, así como la comprensión de los temas expuestos en clase y del material complementario. La superación de esta prueba final supone la superación de la asignatura.

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Bibliografía (básica y complementaria)

Bermejo, M; De la Vega, I (2003): Crea tu propia empresa. Estrategias para su puesta en marcha y supervivencia. McGrawHill /Interamericana de España S.A.U. Madrid.

Martín Rojo, Inmaculada (1998): Economía y Administración de Empresas Turísticas. Ed. Universidad de Málaga.

NUENO PEDRO. (2006); Emprendiendo hacia el 2010. Una renovada perspectiva global del arte de crear empresas y sus artistas" Ediciones Deusto.

Veciana, J.M. (2005): "La creación de empresas. Un enfoque gerencial". Servicio de Estudios de La Caixa. Colección Estudios Económicos. Barcelona

Freire Andy (2005): Pasión por Empezar. De la idea a la cruda realidad. Ed. Granica.

Hernández, R.; Hernández, J.M. (1999): Del Cero al Éxito. El caso del emprendedor español. Ed. Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones.

Hernández Mogollón, R.; Díaz Casero, J.C. Sánchez Escobedo, M.C.; Postigo Jiménez (2008): Global Entrepreneurship Monitor. Informe Ejecutivo 2007 Extremadura. Ediciones La Coria. Fundación Xavier de Salas (<http://www.fundacionxavierdesalas.com>).

Díaz Casero, J.C. (2002): "La Creación de Empresas. Revisión histórica de teorías y escuelas". Ed. La Coria. Trujillo (Cáceres).

Otros recursos y materiales docentes complementarios

1. Medios y recursos impresos: documentos digitales, apuntes, fotocopias, manuales, revistas, prensa, etc.
2. Medios y recursos audiovisuales: cañón de vídeo, diapositivas, vídeos, powerpoint, Softwares simuladores.
3. Medios y recursos virtuales: páginas webs, correo electrónico, CAMPUS VIRTUAL Uex, etc.