

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	401608				
Denominación (español)	Dirección de Organizaciones Turísticas				
Denominación (inglés)	Tourism Management Organizations				
Titulaciones	Máster Universitario en Dirección Turística				
Centro	Facultad de Empresa, Finanzas y Turismo				
Módulo	Dirección y administración de organizaciones y recursos turísticos				
Materia	Dirección de Organizaciones Turísticas				
Carácter	Obligatorio	ECTS	6	Semestre	1º
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
Rafael Robina Ramírez		55		rrobina@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					
BÁSICAS Y GENERALES					
CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.					
CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.					
CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.					
CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.					
CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.					
CG1 Poseer y comprender conocimientos que posibiliten la realización de tareas de responsabilidad en el ámbito del turismo.					
CG2 Capacidad de plantear y defender soluciones en el ámbito de la dirección de organizaciones turísticas.					
CG3 - Capacidad de hacer presupuestos, planes, programas y estrategias (organización y planificación), en el ámbito de la dirección del turismo.					
CG5 - Capacidad para trabajar en entornos de presión en la toma de decisiones directivas					
CG6 - Adquisición de habilidades comunicativas orales y escritas a nivel					

directivo

CG7 - Motivación por la calidad como directivo de una organización turística

CG8 - Capacidad de organización personal y de gestión del tiempo como directivo de organizaciones turísticas

TRANSVERSALES

CT1 - Dominio de las Tecnologías de Información y Comunicación.

CT2 - Capacidad de mostrar una actitud igualitaria ante los derechos y oportunidades entre hombres y mujeres, así como respeto a la accesibilidad universal de las personas discapacitadas y concienciación de los valores democráticos y de una cultura de paz.

CT3 - Desarrollo del pensamiento crítico en los estudiantes como medio para la mejora de la innovación, la creatividad y el desarrollo de actitudes positivas hacia la justicia social.

CT4 - Desarrollo de habilidades sociales y de trabajo en equipo.

CT5 - Fomentar actitudes personales que favorezcan la investigación científica.

ESPECÍFICAS

CE1 - Comprender los fundamentos legales y empresariales, de la gestión y dirección de organizaciones turísticas.

CE2 - Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de organizaciones turísticas.

CE3 - Planificar y gestionar a nivel directivo los recursos humanos en organizaciones turísticas.

CE4 - Utilizar metodologías de análisis de la información e interpretar los resultados en la toma de decisiones directivas en organizaciones turísticas.

CE5 - Saber dirigir el proceso turístico en un contexto tecnológico actual.

CE7 - Ser capaz de elaborar y defender un Trabajo Fin de Master, que comprenda la formación adquirida a lo largo de las enseñanzas descritas.

Contenidos

Descripción general del contenido:

Temario

Breve descripción del contenido*

Dirección y Administración de organizaciones turísticas. Operaciones y procesos hoteleros. Dirección de alojamientos, alimentos y bebidas. Sistemas de información. Comunicación organizacional. Dirección de Recursos Humanos: motivación y liderazgo. Gestión de la calidad total. Gestión medioambiental. Cultura organizacional. Responsabilidad social corporativa. Creación de empresas turísticas.

Temario de la asignatura

Denominación Tema 1: Introducción a la dirección de organizaciones turísticas.

Contenido Tema 1: Introducción a la dirección de organizaciones turísticas a través de la dirección y administración de alojamientos y operaciones, procesos y sistemas de información y comunicación. Competencias adquiridas: CE1 CE2

Descripción de actividades prácticas tema 1: Conferencia profesional en el aula

Denominación Tema 2: Dirección y administración de alojamientos turísticos hoteleros y extra hoteleros.

Contenidos Tema 2: Exposición y análisis de la dirección y administración de los alojamientos turísticos, la dirección de recursos humanos: motivación y liderazgo. Competencias adquiridas: CE1 CE2 CE3

Descripción de actividades prácticas tema 2: Conferencia profesional en el aula

Denominación Tema 3: Dirección y administración de empresas de restauración. La gestión de la calidad total.

Contenidos Tema 3: Exposición y análisis de la dirección y administración de las

empresas de restauración. Exposición y análisis de la gestión de la calidad total en la dirección de organizaciones turísticas. Competencias adquiridas: CE2 CE3 CE4 CE5
Descripción de actividades prácticas Tema 3: Conferencia profesional en el aula más Seminario 2.

Denominación Tema 4: Dirección y administración de agencias de viaje y empresas de transporte.

Contenidos Tema 4: Exposición y análisis de la dirección y administración de las agencias de viaje y empresas de transporte. Competencias adquiridas: CE2 CE3 CE4CE5

Descripción de actividades prácticas tema 4: Conferencia profesional en el aula.

Denominación Tema 5: Creación de empresas turísticas.

Contenidos Tema 5: Exposición y análisis de la creación de empresas turísticas. Oportunidad, motivación, viabilidad. Competencias adquiridas: CE1 CE2 CE3 CE4 CE5
Descripción de las actividades prácticas Tema 5: Conferencia profesional en el aula + Seminario 3.

Denominación Tema 6: Crecimiento e internacionalización de empresas turísticas.

Contenidos Tema 6: Exposición y análisis de las formas de crecimiento e internacionalización de las empresas turísticas. Competencias adquiridas: CE2 CE3 CE4CE5

Descripción de las actividades prácticas Tema 6: Conferencia profesional en el aula + Seminario 3

Denominación Tema 7: Empresas de oferta turística complementaria. Dirección y administración. Gestión medioambiental. Competencias adquiridas: CE2 CE3 CE4 CE5
Contenidos Tema 7: Exposición y análisis de la dirección y administración de las empresas que ofrecen una oferta turística complementaria. Exposición y análisis de la dirección y administración de la gestión medioambiental. Competencias adquiridas: CE2 CE3 CE4 CE5

Descripción de actividades prácticas Tema 7: Conferencia profesional en el aula

Taller para la elaboración del Trabajo Fin de Master

Competencias adquiridas: CE7

SEMINARIO 1: Alojamiento

Competencias adquiridas: CE1 CE2 CE3 CE5 CE6

SEMINARIO 2: Restauración

Competencias adquiridas: CE1 CE2 CE3 CE5 CE6
SEMINARIO 3: Creación de Empresas Competencias adquiridas: CE1 CE2 CE3 CE5 CE6

SEMINARIO 3: Creación de Empresas Competencias adquiridas: CE1 CE2 CE3 CE5 CE6

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total		CH	L	O	S		
1	18	6						12
2	23	6				5		12

3	18	6					12
4	23	5			5		13
5	18	5					13
Taller TFM	3	2					1
6	19	5					14
7	23	5			5		13
Evaluación **	5.00	5.00					
TOTAL	150.00	45			15		90.00

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 docentes⁶

Clases Teóricas Grupo Grande:

Permitirán presentar en el aula los contenidos procurando que la clase sea participativa respecto a los conceptos y procedimientos analizados en cada materia. El profesor planifica, organiza, gestiona y controla la participación de los alumnos en las diferentes actividades formativas. El principal objetivo será la obtención de las competencias de la asignatura.

Clases Prácticas Grupo Grande:

Se destinarán a la resolución de problemas en el aula y desarrollo, en su caso, de prácticas en aulas de informática, tanto por el profesor, como por los alumnos (individualmente o en grupo). El alumno asimila, profundiza y aplica las competencias y contenidos de las materias que participan en el módulo. Se presentará y analizará la documentación; se supervisarán debates, tareas comunicativas, simulación de casos reales, foros de discusión, entrevistas, etc.

Seminarios/laboratorios

Ejecución práctica de tareas, casos y prácticas de laboratorio, presentación de trabajos, desarrollo de tareas específicas pertenecientes a las materias que componen el módulo orientadas al desempeño como profesional en el futuro.

Se desarrollarán las capacidades de análisis, síntesis, redacción de documentos, habilidades para el aprendizaje autónomo y colaborativo, aportando información, razonando de forma constructiva y crítica en las materias y contenidos incluidos en el módulo. Además se realizarán prácticas y tareas comunicativas (orales y escritas), analizarán casos prácticos, presentarán conclusiones y defenderán trabajos orales.

Actividades No Presenciales

Estudio de la materia y consulta de fuentes bibliográficas. Preparación y desarrollo de ejercicios, trabajos (individual y en grupo), lecturas, prácticas, etc. a través de medios impresos y tecnológicos. Consultas-tutorías a través de herramientas telemáticas. Comunicación en foros oral y escrita mediante las TIC's. Preparación y desarrollo de tareas, trabajos (individual y en grupo), lecturas, prácticas, etc. Trabajos de campo, visitas y asistencia empresas, exposiciones, conferencias, etc.

Resultados de aprendizaje⁶

RE1 Conocer y saber emplear las herramientas básicas de dirección y gestión de organizaciones turísticas.

RE2 Ser capaz de gestionar los recursos humanos de una organización turística

Agenda del estudiante

Semana	Actividades de Grupo Grande	Actividades de Seminario Laboratorio	Evaluación	Actividades no presencial	<u>Total</u> horas
1	6	0		15	21
2	6	0		15	21
3	6	5		10	21
4	6	0		15	21
5	6	5		10	21
6	6	5		10	21
7	4	0	2	15	21
Periodo de exámenes			3		3
<u>Total</u> Horas	40	15	5	90	150

Sistemas de evaluación⁶

La evaluación (0,2 créditos) será puntuable en base al desarrollo de preguntas teóricas y/o de ejercicios prácticos. Se realizarán al finalizar la asignatura. La evaluación debe permitir evaluar los conocimientos adquiridos y valorar la intensidad. La parte práctica permitirá evaluar el nivel alcanzado respecto a la aplicación de las competencias. El sistema de evaluación más adecuado es la realización de exámenes individuales. De igual modo, tendrá especial relevancia la claridad en la exposición, la utilización gramatical y ortográfica correcta, así como la capacidad de relacionar conceptos.

La parte teórica tendrá un peso sobre la nota final del 60%, y la práctica del 40%. Para superar la parte práctica el alumno deberá entregar durante el periodo lectivo los trabajos y tareas correspondientes a las diferentes partes del temario, y de las que el profesor irá informando puntualmente en el desarrollo de las clases. Todas las actividades de evaluación de la parte práctica se consideran no recuperables a lo largo de la convocatoria. El 40% se compone de dos presentaciones prácticas, cada una pesará la mitad.

MODALIDAD EVALUACIÓN GLOBAL

La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.

En este caso, el examen constará de una prueba (teórica y/o práctica), dirigida a valorar la comprensión y relación de los conceptos teóricos, así como la resolución de ejercicios y supuestos, razonando su ejecución e interpretando los resultados. La ponderación será del 100% sobre la calificación final.

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)

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

GALLEGO, F. (2002): Gestión de Hoteles. Una nueva visión. Ed. International Thomson Editores Spain Paraninfo, S.A. Madrid.

CHON, K. Y SPARRAWE, R. (2001): Atención al Cliente en Hostelería. Ed. International Thomson Editores Spain Paraninfo, S.A. Madrid.

CERRA, J. Y OTROS. (1996): "Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración". Editorial Síntesis, S.A. Madrid.

DORADO, J. A. Y CERRA, J. (1994): Manual de recepción y atención al cliente. Síntesis. Madrid.

DORADO, J. A.; REGIDOR, V.; SANCHEZ, J. M.; DE LEIVA, J. M. Y SOLER, J. M. (1998): Manual de hostelería. Blanguser. Madrid.

GALLEGO, F. (1994): Hostelería y productividad. ASEHS. Madrid.

GALLEGO, F. (1996): "Dirección Estratégica en los Hoteles del Siglo XXI". McGraw-Hill. Madrid.

INSTITUTO DE ESTUDIOS TURÍSTICOS. SECRETARÍA DE ESTADO DE COMERCIO, TURISMO Y PYME.- Revista de Estudios Turísticos (diferentes números).

ARCARONS SIMÓN, R. (1995): Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa hotelera. Síntesis. Madrid.

TRISCHLER, W. (1998): Mejora del valor añadido en los procesos. Gestión 2000. Barcelona.

VOGELER RUIZ, C. (2000): El mercado Turístico. Estructura, operaciones y procesos de producción. Centro de Estudios Ramón Areces. Madrid.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

LUNDBERG, E. D. (1986): Organización y administración de hoteles y restaurantes. Centrum. Barcelona.

QUIRÓS, T. y DÍAZ, M.C. (2002): "Operaciones y procesos de producción en el sector turístico desde una visión práctica. Ed. digital@tres. Sevilla.

ALARCÓN GONZÁLEZ, J. A. (1998): Reingeniería de Procesos Empresariales. Fundación Confemetal. Madrid.

ICHE -Instituto para la Calidad Hotelera- (1999): Normas de calidad para hoteles y apartamentos turísticos. Madrid.

KAUFMANN, A. E. (1996): Organización hotelera: innovación y formación. CDN, Ciencias de la dirección. Madrid.

BESNARD, P. (1991): La animación sociocultural. Paidós. Barcelona.

BAYÓN, F. y MARTÍN, I. (2004): Operaciones y procesos de producción en el sector turístico. Ed. Síntesis. Madrid.

COOPERS & LYBRAND- GALGANO (1994): Manual de calidad en el turismo. Editur. Barcelona.

ISHIKAWA (1990): Introducción al control de calidad. Díaz de Santos. Madrid.

AFARI, J. (1994): "La cientifización del turismo ". Estudios y Perspectivas en Turismo. 3(1), 7-36.

HOROVITZ, J. (1993): "La Calidad del Servicio". McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A. Madrid.

JURAN, J.M (1990): Manual de control de calidad. McGraw-Hill. Madrid.

KOTLER, P.; BOWEN, J. Y MAKENS, J. (1997): Mercadotecnia para hostelería y turismo. Prentice-Hall. México.

OIT –Organización Internacional del Trabajo- (1991): Tareas de los puestos de trabajo

para hostelería. Gestión 2000. Barcelona.
OMT -Organización Mundial del Turismo-. Madrid. - 1998: Turismo Panorama 2020.
ZEITHAML, V. A.; PARASURAMAN, A. Y BERRY, L. L. (1993): Calidad total en la
gestión de servicios. Díaz de Santos. Madrid.
Montes, L.E., Lloret, I. y López, Miguel A (2008). Diseño y Gestión de Cocinas. Manual
de Higiene Alimentaria Aplicada al sector de la Restauración. Editorial: Díaz de Santos.
ISBN.84-7978-698-1.

Otros recursos y materiales docentes complementarios