

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2025/2026

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					
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 Tecnología 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 compendie 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. 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 CE4 CE5 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

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

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	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

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".

Otros recursos y materiales docentes complementarios