

## ***Guía docente de la asignatura “Temas de turismo”***

### **1. IDENTIFICACIÓN**

---

- ✓ **Nombre de la asignatura:** Temas de turismo
- ✓ **Código:** 103757
- ✓ **Titulación:** Grado en Dirección Hotelera
- ✓ **Curso académico:** 2018-19
- ✓ **Tipo de asignatura:** Optativa
- ✓ **Créditos ECTS (horas):** 6 ECTS (150 horas)
- ✓ **Período de impartición:** 4º curso / 2º semestre
- ✓ **Idioma en que se imparte:** Inglés
- ✓ **Profesorado:** Carme Ruiz
- ✓ **E-mail:** [carmen.ruiza@uab.cat](mailto:carmen.ruiza@uab.cat)

### **2. PRESENTACIÓN**

---

La asignatura pretende dotar al alumno de cuarto curso del Grado en Dirección hotelera de la capacidad de análisis y pensamiento crítico sobre la excelencia y las prácticas más adecuadas a implementar en las diversas tipologías de empresas turísticas y profesionales independientes del sector para diferenciarse de la competencia.

### **3. OBJETIVOS FORMATIVOS**

---

Al finalizar la asignatura el alumno deberá ser capaz de:

1. Analizar las nuevas tecnologías aplicadas al turismo y conocer cuáles serían las más adecuadas para implementar en cada caso.
2. Trabajar en equipo.
3. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
4. Capacidad de auto evaluar los conocimientos adquiridos.
5. Trabajar con las técnicas de comunicación y las nuevas tecnologías a todos los niveles.
6. Desarrollar el pensamiento crítico.
7. Conocer las empresas que destacan por su excelencia dentro del sector.

8. Estar al día de las últimas novedades del sector.

#### **4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

##### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

CE12. Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y de restauración.

###### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE12.4. Aplicar la política comercial en las empresas hoteleras partiendo de sus características distintivas.

CE17. Demostrar que conoce el carácter dinámico y evolutivo de la industria hotelera y de restauración y la nueva sociedad del ocio.

CE25. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión de empresas de hotelería y restauración.

###### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE25.3. Estudiar y adaptar a las empresas de hotelería los sistemas informáticos de información genéricos y específicos.

CE32. Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas del sector de la hotelería, especialmente en el campo de la comercialización *on-line*.

###### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE32.6. Presentar y detallar planes específicos de promoción y comercialización para las empresas hoteleras incluyendo especialmente los medios *on-line*.

CE33. Desarrollar y aplicar las políticas de internacionalización y de crecimiento sostenibles a las empresas del sector.

###### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE33.3. Identificar y aplicar los elementos estratégicos fundamentales en los procesos de internacionalización de las actividades y de las empresas del sector hotelero.

##### **COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT4. Emplear las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como saber adaptarse a diferentes contextos interculturales.

CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajo en equipo.

CT13. Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y sostenibilidad.

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.

CT15. Tener visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.

## 5. TEMARIO Y CONTENIDO

---

Tema 1. Nuevas tendencias en el sector turístico

1.1. Productos

1.2. Segmentos

1.3. Destinos

Tema 2. Blogs de viaje y bloggers

Tema 3. *Revenue Management*

Tema 4. Creación y diseño de viajes combinados

Tema 5. Nuevas tecnologías aplicadas al sector turístico:

5.1. Metabuscadore

5.2. Telefonía móvil: webs adaptadas y aplicaciones específicas

5.3. Big Data

5.4. Tendencias tecnológicas: *Smart cities* y *Smart tourism*

5.5. Innovaciones TIC en el mercado hotelero

## 6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

---

*De Pablo Redondo, R.* (2004). Las nuevas tecnologías aplicadas al turismo. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid.

*Gretzel, U. & Xiang, Z.* (2010). Role of social media in online travel information search. *Tourism management* 31, p. 179-188. Elsevier Ltd, Great Britain.

*Larsen, J., Urry, J. & Axhausen, K.W.* (2006). Networks and tourism: Mobile Social Life. *Annals of Tourism Research*, Vol. 34, nº 1, pp. 244-262. Elsevier Ltd, Great Britain.

Mangold, W. G. & Faulds, D. J. (2009) Social Media: The new hybrid element of the promotion mix. Kelly School of Business, Indiana University. Available online at [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

Material de apoyo en formato digital y enlaces a páginas web se ofrecen en el Campus Virtual.

Webgrafia:

<http://www.tnooz.com/article/fifteen-of-the-best-social-media-campaigns-in-travel-so-far/>

<http://www.travelandleisure.com/smitty-2013>

<http://springnest.com/blog/social-media-travel-marketing/>

<http://www.tourism.australia.com/industry-advice/using-social-media.aspx>

<http://www.blogtrw.com/en/>

[www.sitefinity.com](http://www.sitefinity.com)

<http://www.discoverhongkong.com/eng/plan-your-trip/travel-kit/mobile-apps.jsp>

<http://wearedata.watchdogs.com/>

## 7. METODOLOGÍA DOCENTE

La asignatura funciona en base a tres metodologías de enseñanza-aprendizaje:

a) Metodología teórica: Explicaciones presenciales de tipo clase-magistral en cuanto a los diferentes temas del programa y que permitirán al estudiante desarrollar la metodología práctica.

b) Metodología práctica: Investigación de casos reales por parte de los alumnos y puesta en común-debate con el resto de compañeros, prueba de las diversas herramientas tecnológicas explicadas en clase y aprendizaje de su funcionamiento.

c) Seminarios, conferencias y / o visitas a empresas del sector obligatorias a cargo de profesionales en activo del sector para presentar alguno de los temas o aplicaciones tecnológicas incluidas en el programa de la asignatura.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<b>Tipo: Dirigidas</b>			
Clases teóricas	25	1	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Clases prácticas	40	1,6	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
<b>Tipo: Supervisadas</b>			
Tutorías	10	0,4	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
	4		

---

**Tipo: Autónomas**

Resolución de casos prácticos	25	1	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Elaboración de trabajos	25	1	CE12.4, CE32.6
Preparación porfolio	25	1	CE12.4, CE32.6, CE33.3

## 8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

La evaluación de la asignatura será:

**Evaluación continua.** La evaluación continuada consta del siguiente sistema:

- Realización de una prueba el último día de clase para validar los conocimientos trabajados en todas las actividades prácticas de la asignatura, que valdrá un **40% de la nota final** y que incluirá además la materia teórica expuesta en las clases magistrales.
- La realización de diversas actividades prácticas en el aula y fuera del aula, relacionadas con los contenidos teóricos trabajados en clase que valdrán un **50 % de la nota final** (10 % las actividades de cada tema). Se valorará una presentación formal correcta y una elaboración cuidada.
- Realización de un trabajo que incluye la lectura, el análisis y la opinión personal de 10 noticias relacionadas con los contenidos de la asignatura (2 para cada tema) que valdrán un **10% de la nota final**.

### ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Examen teórico	40 %	3	0,12	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Actividades prácticas	50%	90	3,6	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Trabajo	10	25	1	CE12.4, CE32.6, CE33.3

**Evaluación única.** Habrá un examen final con todo el contenido de la asignatura para aquellos estudiantes que no hayan superado el sistema de evaluación contemplado en el punto anterior y para aquellos estudiantes con características especiales (repetidores, estudiantes con movilidad, etc.) y que valdrá en **100% de la nota final.**

**Re-evaluación.** Aquellos alumnos que en la convocatoria de evaluación única hayan obtenido una nota final entre 3.5 y 5 tendrán derecho a presentarse al examen de re-evaluación. La nota máxima que el alumno obtendrá en esta convocatoria es de 5.

## 9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Tema 1	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
2	Tema 1	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
3	Tema 1	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
4	Tema 2	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
5	Tema 2	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
6	Tema 2	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
7	Tema 3	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
8	Tema 3	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
9	Tema 3	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
10	Tema 3	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
11	Tema 4	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
12	Tema 4	Sesión magistral Sesión práctica Actividad dirigida	1 2 1
13	Tema 5	Sesión magistral	1

		Sesió pràctica	2
		Actividad dirigida	1
14	Tema 5	Sesió magistral	1
		Sesió pràctica	2
		Actividad dirigida	1

## 10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

---

Para fomentar el espíritu emprendedor se facilitan al alumno las herramientas necesarias para que analice las posibilidades que las aplicaciones trabajadas pueden dar a los nuevos proyectos empresariales del mundo turístico. Asimismo, las actividades en el aula y en grupo consolidan la relación entre personas con la necesidad de aportar sinergias para conseguir objetivos de grupo consensuados y después convertidos en proyectos para un futuro empresarial.

La asignatura aporta al estudiante la visión real y actual mediante los estudios y las investigaciones que se han de llevar a plazo en las actividades programadas. Por otra parte, el sistema evaluativo cuenta con autoevaluaciones y la evaluación comunitaria como complemento a la evaluación propia del docente para hacer partícipe al alumno del nivel alcanzado por el grupo y para adiestrarlo en las técnicas de reflexión ante planteamientos oportunos o no satisfactorios por el bien de un proyecto empresarial, ya sea individual o de grupo.

Todos los trabajos y las aportaciones de los alumnos son puestos al alcance de todo el grupo de clase con el fin de compartir los recursos creados, así como para asegurar una creación auténtica de información.