

Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA: Sistemas de Información para la Gestión de la Empresa Turística

Curso Académico 2016 - 2017



Fecha: 11 de junio de 2016

1. Datos Descriptivos de la Asignatura

Asignatura: **Sistemas de Información para la Gestión de la Empresa Turística**

Código: 519453204

- Centro: Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife
- Titulación: Grado de Turismo
- Plan de Estudios: G045
- Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas
- Área de conocimiento: Organización de empresas
- Curso: Tercero
- Carácter: Obligatoria
- Duración: 2º cuatrimestre
- Créditos: 6 ECTS
- Horario: <http://eutur.es/estudios/titulaciones-universitarias>
- Dirección Web de la asignatura (aula virtual): <http://aulavirtual.eutur.es/>
- Idioma: Castellano

2. Requisitos

Recomendables:

- Conocimientos básicos de informática que se adquieren en Bachillerato.

3. Profesorado que imparte la asignatura

Coordinación / Profesor: **Oswaldo Ledesma González**

- Lugar Tutoría: Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife.
- Horario Tutoría: se facilitará al alumnado al principio del curso.
- Teléfono (despacho/tutoría): 922.225.006
- Correo electrónico: oswaldo.ledesma@eutur.es
- Dirección web: <http://eutur.es>

4. Contextualización de la asignatura en el Plan de Estudios

- **Bloque Formativo al que pertenece la asignatura:** Producción de servicios turísticos.

- **Perfil Profesional:** La asignatura capacita al alumno para tener un conocimiento global del funcionamiento de los Sistemas de Información en la empresa, así como de su importancia para el logro de los objetivos de la empresa. Pretende capacitar a los alumnos para entender el significado de los sistemas de información necesarios para gestionar una empresa turística; en particular, como este profesional debe afrontar diferentes situaciones en el ámbito turístico, se presta especial atención a la gestión de recursos, la planificación empresarial y el control de la empresa. Todo esto, con el fin de mejorar los procesos de innovación y calidad del servicio que se ofrece.

5. Competencias

Básicas

- [B01] 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.
- [B02] 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.

- [B03] 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.
[B04] Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
[B05] Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

- [09] Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas.
[12] Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de organizaciones turísticas.
[19] Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
[21] Conocer los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.
[23] Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
[31] Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.

Específicas

- [09–3] Conocer los sistemas de información para la gestión aplicados a las empresas turísticas.
[12–1] Conocer los principios básicos de la dirección y gestión de empresas.
[12–2] Conocer los conceptos y herramientas más actuales de planificación, organización, dirección, coordinación y control.
[12–3] Conocer los distintos modelos organizativos de empresas turísticas.
[19–1] Conocer la terminología técnica empleada y documentos básicos en el campo del alojamiento.
[19–2] Conocer los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento.
[19–4] Conocer los efectos que tienen las nuevas tecnologías en los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento.
[21–1] Conocer los procedimientos operativos de las distintas empresas e instituciones de distribución e intermediación turística y las relaciones entre sus áreas operativas.
[21–3] Conocer la aportación de las TIC's en el funcionamiento de la empresa e instituciones de intermediación y su alto grado de integración en los procesos de producción.
[23–1] Conocer los principios básicos de las TIC.
[23–2] Conocer las tecnologías aplicadas a la promoción y comercialización turística (Bases de datos, DMS, Análisis y Diseño de Sistemas de Información Turística, Diseño y promoción de sitios webs turísticos).
[31–4] Conocer los procesos de innovación, los avances tecnológicos y usos de la domótica.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

1. Sistemas de información y tecnologías de la información en la empresa turística.
2. Componentes del sistema de información.
3. Sistemas de información como soporte a la planificación, a las actividades y al control.
4. Sistemas de información como soporte a las decisiones.
5. Sistemas de información interorganizativos.
6. Turismo electrónico y comercio electrónico (E-tourism).

7. Metodología y Volumen de trabajo del estudiante

Descripción

Se sigue una metodología de enseñanza-aprendizaje en la que se combinan clases teóricas planteadas con un método expositivo de los temas, imprescindibles para la transmisión de los conocimientos básicos y de los problemas a resolver, con clases prácticas que sirven para aplicar los conocimientos impartidos en las horas teóricas y como forma de motivar al alumno en la investigación y profundización de los temas tratados.

Mediante la preparación de las prácticas, los estudiantes adquieren competencias en conocimiento, análisis, razonamiento crítico y capacidad para la argumentación. Asimismo, con el desarrollo práctico, que consiste en la realización de pruebas objetivas tras la finalización de cada tema y dos actividades de investigación, el alumnado adquiere el protagonismo de su aprendizaje y desarrolla competencias en la resolución de problemas, la indagación y la obtención de resultados entre otras dimensiones.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante				
Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total Horas	Relación con competencias
Clases teóricas	30		30	Todas las competencias
Clases prácticas	22		22	[CB1] [CB2] [CB3] [CB4] [CB5] [09] [19] [21] [23] [09-3] [19-1] [19-2] [19-4] [21-1] [21-3] [23-2]
Actividades complementarias	5		5	[CB1] [CB2] [CB3] [CB4] [CB5] [12] [21] [23] [31] [21-1] [21-3] [23-1] [23-2] [31-4]
Preparación clases teóricas		20	20	Todas las competencias
Preparación clases prácticas		50	50	[CB1] [CB2] [CB3] [CB4] [CB5] [09] [19] [21] [23] [09-3] [19-1] [19-2] [19-4] [21-1] [21-3] [23-2]
Preparación de exámenes		20	20	Todas las competencias
Realización de exámenes	3		3	Todas las competencias
Total horas	60	90	150	
Total ECTS			6	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

ARJONILLA, S. (2010): *La gestión de los sistemas de información en la empresa: teoría y casos prácticos*. Pirámide, Madrid.

GÓMEZ, A. y SUÁREZ, R. (2011): *Sistemas de información: herramientas prácticas para la gestión empresarial*. RA-MA, Paracuellos del Jarama (Madrid).

PABLO DE, R. (2004): *Las nuevas tecnologías aplicadas al sector turístico*. Ed. Centro de Estudios Ramón Acero, Madrid.

SIEBER, S. (2006): *Los sistemas de información en la empresa actual: aspectos estratégicos y alternativas tácticas*. McGraw-Hill, Madrid.

Bibliografía Complementaria

ALFONS, C. (1994): *Los recursos de información: ventaja competitiva de las empresas*. McGraw-Hill, Madrid.

ANDREU, R. (1994): *Estrategia y sistemas de información*. McGraw-Hill, Madrid.

BUHALIS, D. y COSTA, C. (2009): "Tecnologías y sistemas de información de gestión en turismo", en Beech J. y Chadwich, S. (eds.): *Modernización y calidad en la administración del turismo*. Síntesis, Madrid, pp. 241-256.

DE PABLOS, C. (2012): *Organización y transformación de los sistemas de información en la empresa*. Esic, Universidad Rey Juan Carlos, Madrid.

Otros recursos

Distintos enlaces web que se consultarán oportunamente a lo largo de las sesiones teóricas.

9. Sistema de Evaluación y Calificación

Descripción

Se adopta un sistema de evaluación formativa continua. Esta forma de evaluación se lleva a cabo a través de la realización de la entrega de las actividades propuestas, acceder con regularidad al aula virtual y la intervención en los foros habilitados. Asimismo, con la asistencia a clase y la participación activa. Se tendrá en cuenta la evaluación continua siempre que el alumno asista como mínimo al 80% de las clases. Se valorará la preparación de la asignatura de manera continua, el dominio de los conceptos y contenidos del programa y la aplicación de los mismos en la resolución de problemas. Con las prácticas de asignatura se valora la elaboración de un documento con adecuada estructura y formalidad, contenido, originalidad y correcta redacción. Los alumnos que pierdan la evaluación continua tendrán que realizar también las prácticas para poder superar la asignatura. El examen final se desarrollará en relación con los contenidos tratados a lo largo del curso. La superación de la asignatura exigirá el cumplimiento de dos condiciones: (a) tener una puntuación total de como mínimo 5 puntos y (b) obtener al menos un 5 sobre 10 en el examen final.

Estrategia Evaluativa			
TIPO DE PRUEBA	COMPETENCIAS	CRITERIOS	PONDERACIÓN
Prueba final	Todas las competencias	Desarrollo correcto de al menos un 50%	60%
Actividades	[CB1] [CB2] [CB3] [CB4] [CB5] [09] [19] [21] [23]	Planteamiento y desarrollo correcto del 60%	20%
Técnicas de observación	Todas las competencias	Participación, tutorías y actividades complementarias	20%

10. Resultados de aprendizaje

Emplear los CRS-DGS. Analizar y utilizar los principales sistemas de información de las distintas áreas funcionales de la empresa turística. Manejar herramientas ofimáticas integradas y programas de gestión de empresas turísticas. Usar las tecnologías de información para mejorar el servicio que prestan las empresas turísticas. Generar estrategias basadas en sistemas y tecnologías de información. Adquirir los conceptos y estructuras fundamentales de los sistemas de transmisión de información a través de Internet mediante páginas Web.

11. Cronograma/Calendario de la asignatura

Descripción del Cronograma

Este cronograma es orientativo y puede estar sujeto a modificaciones si lo demanda el desarrollo de la materia.

2º Cuatrimestre					
SEMANA	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1	Tema 1	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 2	Tema 1	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 3	Tema 2	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 4	Tema 2	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9

Semana 5	Tema 2	Conferencia (3 h.)	3	3	6
Semana 6	Tema 3	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 7	Tema 3	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 8	Tema 3	Clase práctica (3 h.)	3	4	7
Semana 9	Tema 4	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 10	Tema 4	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 11	Tema 5	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 12	Tema 5	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 13	Tema 6	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semana 14	Tema 6	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4	5	9
Semanas 15	Tema 6	Conferencia (3 h.)	3	3	6
Semanas 16 - 18	Evaluación	Preparación de la asignatura y realización de examen	3	20	23
Total			60	90	150