

# **Escuela Universitaria de Turismo Iriarte**

## **Grado en Turismo (IRIARTE)**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :**

**Operaciones y procesos de producción  
(2018 - 2019)**

## 1. Datos descriptivos de la asignatura

<b>Asignatura: Operaciones y procesos de producción</b>	<b>Código: 509433104</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Centro: <b>Escuela Universitaria de Turismo Iriarte</b></li><li>- Lugar de impartición: <b>Escuela Universitaria de Turismo Iriarte</b></li><li>- Titulación: <b>Grado en Turismo (IRIARTE)</b></li><li>- Plan de Estudios: <b>2009 (Publicado en 2009-11-25)</b></li><li>- Rama de conocimiento: <b>Ciencias Sociales y Jurídicas</b></li><li>- Itinerario / Intensificación:</li><li>- Departamento/s: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Área/s de conocimiento: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Curso: <b>3</b></li><li>- Carácter: <b>Obligatoria</b></li><li>- Duración: <b>Primer cuatrimestre</b></li><li>- Créditos ECTS: <b>6,0</b></li><li>- Modalidad de impartición: <b>Presencial</b></li><li>- Horario: <b>Enlace al horario</b></li><li>- Dirección web de la asignatura: <b><a href="http://www.iriarteuniversidad.es">http://www.iriarteuniversidad.es</a></b></li><li>- Idioma: <b>Castellano</b></li></ul>	

## 2. Requisitos para cursar la asignatura

Ninguno

## 3. Profesorado que imparte la asignatura

<b>Profesor/a Coordinador/a: FRANCISCO FLORES MUÑOZ</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Grupo: <b>Único</b></li><li>- Departamento: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Área de conocimiento: <b>Economía y Empresa</b></li></ul>	
Tutorías Primer cuatrimestre:	
<b>Horario:</b> Martes y jueves de 12 a 14 horas	<b>Lugar:</b> Sala de profesores
Tutorías Segundo cuatrimestre:	
<b>Horario:</b> Martes y jueves de 12 a 14 horas	<b>Lugar:</b> Sala de profesores

- Teléfono (despacho/tutoría): **922372045**
- Correo electrónico: **carrerasprofesionales@iriarteuniversidad.es / francisco.flores.munhoz@gmail.com**
- Web docente: **<http://moodle.iriarteuniversidad.es/>**

#### 4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Obligatoria**

Perfil profesional: **Administración y gestión de empresas. Viajes, turismo, ocio**

#### 5. Competencias

##### Competencias específicas

- CE12.1** - 12.1 Conocer los principios básicos de la dirección y gestión de empresas
- CE12.2** - 12.2 Conocer los conceptos y herramientas más actuales de planificación, organización, dirección, coordinación y control
- CE12.3** - 12.3 Conocer los distintos modelos organizativos de empresas turísticas
- CE12.4** - 12.4 Conocer los principios básicos de la dirección estratégica de la empresa
- CE17.3** - 17.3 Comprender los factores determinantes de la localización turística
- CE19.1** - 19.1 Conocer la terminología técnica empleada y documentos básicos en el campo del alojamiento
- CE19.2** - 19.2 Conocer los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento
- CE19.3** - 19.3 Conocer las diferencias operativas entre los distintos tipos de alojamiento y de los productos a ellas asociados
- CE19.4** - 19.4 Conocer los efectos que tienen las nuevas tecnología en los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento
- CE20.1** - 20.1 Conocer los principales tipos de restauración
- CE20.2** - 20.2 Conocer las principales culturas gastronómicas
- CE20.3** - 20.3 Análisis departamental y funcional del área de alimentos y bebidas,incidiendo en la relación entre las áreas de elaboración y las áreas de servicio a los clientes
- CE20.4** - 20.4 Reconocer los principales parámetros y puntos críticos del servicio
- CE21.1** - 21.1 Conocer los procedimientos operativos de las distintas empresas e instituciones de distribución e intermediación turística y las relaciones entre sus áreas operativas
- CE21.2** - 21.2 Conocer los procedimientos operativos correspondientes a las relaciones con sus clientes y sus proveedores
- CE21.3** - 21.3 Conocer la aportación de las TICs en el funcionamiento de la empresa e instituciones de intermediación y sus alto grado de integración en los procesos de producción
- CE21.4** - 21.4 Conocimiento de los documentos básicos del sector
- CE25.1** - 25.1 Conocer los principales conceptos de la organización de los recursos humanos
- CE25.2** - 25.2 Conocer las herramientas que ayudan a optimizar la contribución del capital humano en las organizaciones
- CE31.1** - 31.1 Conocimientos básicos de arquitectura interior y decoración
- CE31.2** - 31.2 Conocimiento de los sistemas para la prevención de riesgos laborales y de las normativas vigentes al respecto
- CE31.3** - 31.3 Conocimiento sobre las normas de certificación de calidad
- CE31.4** - 31.4 Conocer los procesos de innovación, los avances tecnológicos y usos de la domótica

##### Competencias Generales

- CG12** - ) los distintos tipos de entidades turísticas
- CG17** - Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos
- CG19** - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
- CG20** - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
- CG21** - Conocer los procedimientos operativos de las empresas de intermediación
- CG25** - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas
- CG31** - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas

#### Competencias Básicas

- CB1** - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de textos avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos de la vanguardia de su campo de estudios
- CB2** - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación 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

## 6. Contenidos de la asignatura

### Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

#### Módulo I: INTRODUCCIÓN

##### Tema 1.- INTRODUCCIÓN: OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN

- 1.1 El sistema de producción en empresas de servicios
- 1.2 Procesos: concepto y tipos
- 1.3 Objetivos y Estrategias del Sistema de Operaciones
- 1.4 El Mapa de procesos

##### Tema 2.- OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN ALOJAMIENTOS y RESTAURACIÓN

- 2.1 Características y organización de las empresas de alojamiento
- 2.2 Operaciones y procesos de establecimientos alojativos: departamento de alojamiento
- 2.3 Operaciones y procesos de establecimientos alojativos: departamento de alimentos y bebidas y de mantenimiento, servicio técnico y seguridad
- 2.4 Características y tipología de las empresas de restauración
- 2.5 Operaciones y procesos de establecimientos de restauración

##### Tema 3.- OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA INTERMEDIACIÓN TURÍSTICA

- 3.1 Actividad de intermediación turística
- 3.2 Operaciones y procesos de producción de productos turísticos
- 3.3 Operaciones y procesos de mediación y asesoramiento

##### Tema 4.- OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN EMPRESAS DE OFERTA TURÍSTICA COMPLEMENTARIA

4.1 Características y tipología de empresas de transporte de viajeros

4.2 Operaciones y procesos de empresas de transporte de viajeros

4.3 Operaciones y procesos de empresas de ocio

**Módulo II: DECISIONES ESTRATÉGICAS Y OPERATIVAS EN EMPRESAS TURÍSTICAS**

**Tema 5.- PRODUCTO, PROCESOS TURÍSTICOS y CAPACIDAD\***

5.1 Diseño del producto y Tecnología

5.2 Ciclo de vida del producto

5.3 Capacidad: concepto y medición

5.4 Capacidad y Precios: Yield Management

**Tema 6.- ESTABLECIMIENTO e INSTALACIONES TURÍSTICAS\***

6.1 Localización: ámbito de la decisión y factores de localización

6.2 Distribución física: concepto y tipología

6.3 Distribución física y diseño de puestos de trabajo

**Tema 7.- PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y CONTROL\***

7.1 Planificación y programación de la mano de obra

7.2 Dirección de proyectos: PERT y CPM

7.3 Modelos de líneas de espera

**Tema 8.- GESTIÓN DE LA CALIDAD\***

8.1 Concepto e importancia de la calidad en los servicios

8.2 Sistemas de gestión de calidad

8.3 Herramientas para el control de calidad

**Tema 9.- GESTIÓN DE INVENTARIOS\***

9.1 Funciones y costes de los inventarios

9.2 Modelos deterministas de gestión de inventarios

9.3 La ruptura de stocks y costes asociados. El stock de seguridad

\*Con aplicación a toma de decisiones en alojamientos, restauración, intermediación turística, transporte de viajeros y ocio

**Actividades a desarrollar en otro idioma**

## 7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

### Descripción

Con el fin de desarrollar las competencias propias de la asignatura, la metodología a seguir será la siguiente:

**Clases teóricas:** Se utilizará principalmente la clase magistral con apoyo de las TICs. Durante la exposición, el alumno podrá plantear las preguntas referidas al tema tratado y, para resolverlas, se podrían introducir actividades prácticas concretas, u otras que se estime conveniente.

**Clases prácticas:** Se fomentará el aprendizaje práctico a través del uso de las herramientas pertinentes y del trabajo tanto individual como en grupo para el estudio de casos, trabajos, proyectos, informes sobre seminarios, etc.

**Seminarios de apoyo:** Estas sesiones tratarán cuestiones teórico-prácticas no desarrolladas en las sesiones lectivas.

**Tutorías:** En ellas el estudiante podrá consultar al profesor, tanto de forma presencial como a través del campus virtual, todas aquellas dudas que no hayan podido ser solucionadas durante las clases presenciales.

**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	22,50	0,00	22,5	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	31,25	0,00	31,25	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]

Realización de seminarios u otras actividades complementarias	3,25	0,00	3,25	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]
Realización de trabajos (individual/grupal)	0,00	4,00	4,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]

Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	35,00	35,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]
Estudio/preparación de clases prácticas	0,00	40,00	40,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]

Preparación de exámenes	0,00	10,00	10,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]

Asistencia a tutorías	0,00	1,00	1,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]
Total horas	60.0	90.0	150.0	
		Total ECTS	6,00	

## 8. Bibliografía / Recursos

### Bibliografía Básica

- Albert Piñole, A. (1996): Gestión y Técnicas de Agencias de Viajes. Síntesis, Madrid.
- Albert Piñole, A. (1999): Gestión de Productos y Servicios de las Agencias de Viaje. Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid.
- Alonso, M., Barcos, L. y Martín, J.I. (2006): Gestión de la calidad de los procesos turísticos. Síntesis, Madrid.
- Bayón, F. y Martín, I. (2004): Operaciones y Procesos de Producción en el sector turístico. Síntesis, Madrid.
- Blasco, A. (coord.) (2006): Manual de gestión de producción de Alojamientos y Restauración. Síntesis, Madrid
- Cerra, J.; Dorado, J.A.; Estepa, D.E. y García, P.E. (1996): Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración. Síntesis, Madrid.
- Cuatrecasas Arbós, LI. (2000): Organización de la producción y dirección de operaciones. Sistemas actuales de gestión eficiente y competitiva. Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid
- Davis, M.M., Aquilano, N.J. y Chase, R.B. (2001): Fundamentos de Dirección de Operaciones. McGraw Hill, Madrid.

### Bibliografía Complementaria

- Cuatrecasas Arbós, LI. (2010). Gestión integral de la Calidad. Implantación, control y certificación. Ed. Profit. Barcelona.
- Domínguez Machuca, J.A. y otros (1995): Dirección de Operaciones. Aspectos tácticos y operativos en la producción y en los servicios. McGraw-Hill, Madrid.
- Domínguez Machuca, J.A. y otros (1995): Dirección de Operaciones. Aspectos estratégicos en la producción y en los servicios. McGraw-Hill, Madrid.
- González, L. y Talón, P. (2002): Dirección Hotelera. Operaciones y Procesos. Síntesis, Madrid.

-González, M.A. (1997): Fundamentos Teóricos y Gestión Práctica de las Agencias de Viajes. Síntesis, Madrid.  
-Heizer, J., Render, B. (1997): Dirección de la Producción. Decisiones tácticas. 4ª edición, Prentice Hall, Madrid.  
-Heizer, J., Render, B. (1997): Dirección de la Producción. Decisiones estratégicas. 4ª edición, Prentice Hall, Madrid.  
Senlle, A. y Bravo, O. (1995): La Calidad en el Sector Turístico. Gestión 2000, Barcelona.  
-Krajewski, L.J. y Ritzman, L.P. (2000): Administración de operaciones. Estrategia y análisis. Prentice Hall, México.  
-Mestre, J. R. (1995): Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Gestión 2000, Barcelona.  
-Vogeler, C y Hernández, E. (2000): El mercado turístico: estructura, operaciones y procesos de producción. Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid.

#### Otros Recursos

<http://www.webtenerife.com/investigacion/>  
<http://www.gobiernodecanarias.org/turismo/>  
<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/>  
<https://sites.google.com/site/reinventur/>  
<http://www.hosteltur.com/>  
<http://www.ict.e.es>  
<http://www.ithotelero.com/>  
[http://www.ifema.es/fitur\\_01/](http://www.ifema.es/fitur_01/)

Otros disponibles a través de las indicaciones de la página WEB de la asignatura, en el Campus Virtual.

## 9. Sistema de evaluación y calificación

### Descripción

La evaluación consta de dos itinerarios, evaluación continua y evaluación final única.

La evaluación continua requiere un 80% de asistencia a clase. La evaluación continua consta de dos pruebas de evaluación. Una tendrá lugar hacia la mitad del cuatrimestre según calendario indicado por el Centro. La otra tendrá lugar en convocatoria oficial.

El peso de cada parte en la evaluación será:

Primera prueba de evaluación 25%  
Segunda prueba de evaluación en convocatoria 25%  
Ejercicios prácticos 30%  
Trabajo 20%  
Total 100%

La evaluación final única consiste en un examen que supondrá el 100% de la calificación y que podrá calificarse de 0 a 10, en convocatoria oficial. Los alumnos que participen pero no superen la evaluación continua pasan automáticamente a final única.

**Estrategia Evaluativa**

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]	Pruebas objetivas	50 %
Trabajos y proyectos	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]	Trabajo individual y/o en grupo	20 %
Pruebas de ejecuciones de tareas reales y/o simuladas	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5], [CG12], [CG17], [CG19], [CG20], [CG21], [CG25], [CG31], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE12.4], [CE17.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.3], [CE19.4], [CE20.1], [CE20.2], [CE20.3], [CE20.4], [CE21.1], [CE21.2], [CE21.3], [CE21.4], [CE25.1], [CE25.2], [CE31.1], [CE31.2], [CE31.3], [CE31.4]	Resolución de casos prácticos	30 %

**10. Resultados de Aprendizaje**

- Utilizar herramientas (flujogramas, diagramas de proceso, etcétera) para describir procesos en alojamiento y restauración (chek-in, chek-out, mise en place, organización de bufett, etc.) e intermediación turística (elaboración de un paquete turístico a la demanda, gestión y emisión de billetes de viaje) para su análisis y posterior mejora.

- Elaborar y cumplimentar documentos propios de procesos turísticos (lista de reservas, previsiones de ocupación, cardex, billetes de viaje, vouchers, etcétera).
- Planificar y programar la producción (desde la planificación del trabajo del personal adscrito a diferentes procesos o planificación de eventos, entre otros, hasta la programación de las vacaciones de trabajadores, etcétera).
- Aplicar herramientas para la gestión de aprovisionamientos, principalmente de artículos perecederos.

## 11. Cronograma / calendario de la asignatura

### Descripción

\* La distribución de los temas por semana es orientativo, puede sufrir cambios según las necesidades de organización docente.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1	Clases teóricas	2.50	3.50	6.00
Semana 2:	Tema 1	Clases teóricas	2.50	4.00	6.50
Semana 3:	Tema1/2	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 4:	Tema 2	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 5:	Tema 2	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 6:	Tema 3	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 7:	Tema 4	Clases teóricas, prácticas, y actividad formativa	5.25	6.00	11.25
Semana 8:	Tema 5	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 9:	Tema 5/6	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 10:	Tema 6	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 11:	Tema 7	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 12:	Tema 7	Clases teóricas, prácticas, y actividad formativa	5.50	6.00	11.50
Semana 13:	Tema 8	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 14:	Tema 8/9	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25
Semana 15:	Tema 9	Clases teóricas y prácticas	3.75	5.50	9.25

Semana 16 a 18:	Evaluación	Examen	3.00	10.00	13.00
Total			60.00	90.00	150.00