

# **Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife Grado en Turismo (EUTUR)**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :**

**Sistemas de Información para la Gestión de la Empresa  
Turística  
(2019 - 2020)**

## 1. Datos descriptivos de la asignatura

<b>Asignatura: Sistemas de Información para la Gestión de la Empresa Turística</b>	<b>Código: 519453204</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Centro: <b>Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife</b></li><li>- Lugar de impartición: <b>Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife</b></li><li>- Titulación: <b>Grado en Turismo (EUTUR)</b></li><li>- Plan de Estudios: <b>2009 (Publicado en 2010-11-22)</b></li><li>- Rama de conocimiento: <b>Ciencias Sociales y Jurídicas</b></li><li>- Itinerario / Intensificación:</li><li>- Departamento/s: <b>Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife</b></li><li>- Área/s de conocimiento: <b>Economía, Contabilidad y Dirección de Empresas</b></li><li>- Curso: <b>3</b></li><li>- Carácter: <b>Obligatoria</b></li><li>- Duración: <b>Segundo 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://eutur.es/">http://eutur.es/</a></b></li><li>- Idioma: <b>Castellano</b></li></ul>	

## 2. Requisitos para cursar la asignatura

Conocimientos básicos de informática que se adquieren en Bachillerato

## 3. Profesorado que imparte la asignatura

<b>Profesor/a Coordinador/a: ANA VERONICA BERDEJO FARIÑA</b>
- Grupo:
<b>General</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nombre: <b>ANA VERONICA</b></li><li>- Apellido: <b>BERDEJO FARIÑA</b></li><li>- Departamento: <b>Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife</b></li><li>- Área de conocimiento: <b>Economía, Contabilidad y Dirección de Empresas</b></li></ul>

#### Contacto

- Teléfono 1: **922 225006**
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **ana.berdejo@eutur.es**
- Correo alternativo:
- Web: **http://eutur.es/**

#### Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
-------	-------	-----	--------------	------------	--------------	----------

Observaciones: Lunes de 08:00 a 09:00 horas.

#### Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
-------	-------	-----	--------------	------------	--------------	----------

Observaciones: Lunes de 08:00 a 09:00 horas.

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

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

#### Competencias Específicas del Título (CE):

**CE9.3** - Conocer los sistemas de información para la gestión aplicados a las empresas turísticas.

**CE12.1** - Conocer los principios básicos de la dirección y gestión de empresas.

**CE12.2** - Conocer los conceptos y herramientas más actuales de planificación, organización, dirección, coordinación y control.

**CE12.3** - Conocer los distintos modelos organizativos de empresas turísticas.

**CE19.1** - Conocer la terminología técnica empleada y documentos básicos en el campo del alojamiento.

**CE19.2** - Conocer los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento.

**CE19.4** - Conocer los efectos que tienen las nuevas tecnologías en los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento.

**CE21.1** - Conocer los procedimientos operativos de las distintas empresas e instituciones de distribución e intermediación turística y las relaciones entre sus áreas operativas.

**CE21.3** - Conocer la aportación de las TICs en el funcionamiento de la empresa e instituciones de intermediación y su alto grado de integración en los procesos de producción.

**CE23.1** - Conocer los principios básicos de las TIC.

**CE23.2** - Conocer el funcionamiento de los CRS-GDS.

**CE31.4** - Conocer los procesos de innovación, los avances tecnológicos y usos de la domótica.

#### Competencias Generales del Título (CG):

**CG9** - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas.

**CG12** - Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.

**CG19** - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.

**CG21** - Conocer los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.

**CG23** - Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.

**CG31** - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.

#### Competencias Básicas del Título (CB):

**CB1** - 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.

**CB2** - 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.

**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.

**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

Temas:

1. Sistemas de información y tecnologías de la información para 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).

### Actividades a desarrollar en otro idioma

-

## 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	30,00	0,00	30,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CE9.3], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.1], [CE23.2], [CE31.4], [CG9], [CG12], [CG19], [CG21], [CG23], [CG31]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	22,00	0,00	22,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CE9.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.2], [CG9], [CG19], [CG21], [CG23]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	5,00	0,00	5,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.1], [CE23.2], [CE31.4], [CG12], [CG21], [CG23], [CG31]

Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	20,00	20,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CE9.3], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.1], [CE23.2], [CE31.4], [CG9], [CG12], [CG19], [CG21], [CG23], [CG31]
Estudio/preparación de clases prácticas	0,00	50,00	50,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CE9.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.2], [CG9], [CG19], [CG21], [CG23]
Preparación de exámenes	0,00	20,00	20,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CE9.3], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.1], [CE23.2], [CE31.4], [CG9], [CG12], [CG19], [CG21], [CG23], [CG31]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CE9.3], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.1], [CE23.2], [CE31.4], [CG9], [CG12], [CG19], [CG21], [CG23], [CG31]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
Total ECTS			6,00	

## 8. Bibliografía / Recursos

### Bibliografía Básica

ALBACETE, C y HERRERA, M (2012): Las tecnologías de la información y comunicación en el sector turístico: una aproximación al uso de las redes sociales. Universitaria Ramón Areces, Madrid.

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 Aceres, Madrid.

### Bibliografía Complementaria

ALFONS, C. (1994): Los recursos de información: ventaja competitiva de las empresas. 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.

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

### Otros Recursos

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

## 9. Sistema de evaluación y calificación

### Descripción

#### EVALUACIÓN CONTINUA:

El sistema de evaluación de la asignatura consiste en una EVALUACIÓN CONTINUA con una PARTE PRÁCTICA (50%) que constará de actividades prácticas a realizar, cada una de ellas adaptado a bloques temáticos de la asignatura. Para superar esta parte y acceder así a la evaluación continua es necesario entregar todas las prácticas obteniendo, como mínimo, un 5 de nota en cada una de ellas.

Por otra parte, la evaluación continua estará compuesta de dos exámenes parciales (40%).

El EXAMEN PARCIAL 1 será sobre el tema 1, 2 y 3 de la asignatura, y estará compuesto por preguntas tipo test y/o supuestos trabajados en clase y/o preguntas de desarrollo. En caso de superar este examen con una nota superior a 5, se accederá a un EXAMEN PARCIAL 2 sobre los temas 4, 5 y 6. En caso de que el alumnado suspenda o no se presente a los EXÁMENES PARCIALES, tendrá que evaluarse de los 6 temas que componen la asignatura en las fechas previstas para tal fin en las convocatorias de examen oficial.

Para la evaluación continua se deberá cumplir con un mínimo del 80% de ASISTENCIA A CLASE.

La puntuación restante de la asignatura (10%), se obtendrá de esa asistencia a clase y del comportamiento e interés presentado en las mismas.

PARA EL ALUMNADO QUE NO SUPERE LA EVALUACIÓN CONTINUA: Deberá realizar un examen en convocatoria oficial, con una puntuación máxima de 10 puntos, que consistirá en resolución de cuestiones teóricas y/o supuestos prácticos de todos los contenidos de la asignatura.

#### Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CE9.3], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.1], [CE23.2], [CE31.4], [CG9], [CG12], [CG19], [CG21], [CG23], [CG31], [CB2], [CB4], [CB5], [CB1], [CB3]	Desarrollo correcto de al menos un 50%	50,00 %
Trabajos y proyectos	[CG9], [CG19], [CG21], [CG23], [CB2], [CB4], [CB5], [CB1], [CB3]	Planteamiento y desarrollo correcto del 60%.	30,00 %
Técnicas de observación	[CE9.3], [CE12.1], [CE12.2], [CE12.3], [CE19.1], [CE19.2], [CE19.4], [CE21.1], [CE21.3], [CE23.1], [CE23.2], [CE31.4], [CG9], [CG12], [CG19], [CG21], [CG23], [CG31], [CB2], [CB4], [CB5], [CB1], [CB3]	Participación, tutorías y actividades complementarias	20,00 %

#### 10. Resultados de Aprendizaje

- [1] Analizar y utilizar los principales sistemas de información de las distintas áreas funcionales de la empresa turística.
- [2] Manejar herramientas ofimáticas integradas y programas de gestión de empresas turísticas.
- [3] Usar las tecnologías de información para mejorar el servicio que prestan las empresas turísticas.
- [4] Generar estrategias basadas en sistemas y tecnologías de información.
- [5] Adquirir 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**

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

<b>Segundo cuatrimestre</b>					
<b>Semana</b>	<b>Temas</b>	<b>Actividades de enseñanza aprendizaje</b>	<b>Horas de trabajo presencial</b>	<b>Horas de trabajo autónomo</b>	<b>Total</b>
Semana 1:	Tema 1	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 2:	Tema 1	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 3:	Tema 2	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 4:	Tema 2	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 5:	Tema 2	Conferencia (3 h.)	3.00	3.00	6.00
Semana 6:	Tema 3	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 7:	Tema 3	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 8:	Tema 3	Examen 1º Parcial (3h)	3.00	4.00	7.00
Semana 9:	Tema 4	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 10:	Tema 4	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 11:	Tema 5	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 12:	Tema 5	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 13:	Tema 6	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 14:	Tema 6	Clase magistral (2 h.) y práctica (2 h.)	4.00	5.00	9.00
Semana 15:	Tema 6	Examen 2º Parcial (3h)	3.00	3.00	6.00
Semana 16 a 18:	Evaulación	Preparación de la asignatura y realización de examen.	3.00	20.00	23.00
<b>Total</b>			<b>60.00</b>	<b>90.00</b>	<b>150.00</b>