

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

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (ESCENARIO 0):**

**Sistemas de Información para la Gestión de la Empresa  
Turística  
(2021 - 2022)**

## 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: ROSA MARÍA FERRER CERESOLA</b>
- Grupo:
<b>General</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nombre: <b>ROSA MARÍA</b></li><li>- Apellido: <b>FERRER CERESOLA</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: **922225006**
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **rosaferrer87@gmail.com**
- Correo alternativo:
- Web: **<https://eutur.es/>**

#### Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Miércoles	08:00	09:00	Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife - EUTSC	
Todo el cuatrimestre		Jueves	08:00	09:00	Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife - EUTSC	

Observaciones: Modalidad online

#### Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Miércoles	08:00	09:00	Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife - EUTSC	
Todo el cuatrimestre		Jueves	08:00	09:00	Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife - EUTSC	

Observaciones: Modalidad online

#### 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 actividades de investigación, donde 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.

*(\*)En caso que no sea posible mantener el porcentaje de presencialidad de todas las actividades formativas programadas en esta asignatura, en atención a las medidas de seguridad y distanciamiento físico previstas por el Ministerio de Sanidad, primarán las actividades prácticas de la materia y las realizadas en grupos pequeños (seminarios/talleres), realizándose en su caso las clases teóricas de manera virtual, y se informará al estudiantado con carácter previo a través del aula virtual de la asignatura.*

### 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], [CG31], [CG23], [CG21], [CG19], [CG12], [CG9], [CE31.4], [CE23.2], [CE23.1], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CE9.3]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	22,00	0,00	22,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG23], [CG21], [CG19], [CG9], [CE23.2], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE9.3]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	5,00	0,00	5,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG23], [CG21], [CG12], [CE31.4], [CE23.2], [CE23.1], [CE21.3], [CE21.1]
Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	20,00	20,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG23], [CG21], [CG19], [CG12], [CG9], [CE31.4], [CE23.2], [CE23.1], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CE9.3]
Estudio/preparación de clases prácticas	0,00	50,00	50,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG23], [CG21], [CG19], [CG9], [CE23.2], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE9.3]

Preparación de exámenes	0,00	20,00	20,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG23], [CG21], [CG19], [CG12], [CG9], [CE31.4], [CE23.2], [CE23.1], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CE9.3]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG23], [CG21], [CG19], [CG12], [CG9], [CE31.4], [CE23.2], [CE23.1], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CE9.3]
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.

CASO, E.; FELIPE, V.; LANGA, P.; RENIEBLAS, J.M (2000).- Informática para profesionales del turismo. Anaya Multimedia, Madrid

GARRIDO BUJ, S.; DOMÍNGUEZ BENITO, C; MUÑOZ OÑATE, F. (2004).- Decisiones empresariales y herramientas de apoyo: aplicaciones en el sector turístico. Ed. Universitas Internacional, Madrid.

GUEVARA, A.; AGUAYO, M.; AGUAYO, A; ARAQUE, F.; CARO, J.L; GÓMEZ, I; RUIZ, J.C; TÁVORA, A. (2003).- Informática aplicada al turismo. Ed. Pirámide, 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 y un trabajo a realizar, adaptado a los 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	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG23], [CG21], [CG19], [CG12], [CG9], [CE31.4], [CE23.2], [CE23.1], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CE9.3]	Contenidos teórico-prácticos de la asignatura. Alumnado en evaluación no continua (100%)	40,00 %
Trabajos y proyectos	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG23], [CG21], [CG19], [CG9]	Planteamiento y desarrollo correcto debiendo superar con una calificación mínima de 5 puntos cada uno de ellos.	50,00 %
Técnicas de observación	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG23], [CG21], [CG19], [CG12], [CG9], [CE31.4], [CE23.2], [CE23.1], [CE21.3], [CE21.1], [CE19.4], [CE19.2], [CE19.1], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CE9.3]	Participación, tutorías y actividades complementarias	10,00 %

## 10. Resultados de Aprendizaje

Analizar y utilizar los principales sistemas de información de las distintas áreas funcionales de la empresa turística.  
Emplear los CRS-DGS.

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 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

En las guías docentes la planificación temporal de la programación sólo tiene la intención de establecer unos referentes u orientaciones para presentar la materia atendiendo a unos criterios cronológicos; sin embargo son solamente a título estimativo, de modo que el profesorado puede modificar – si así lo demanda el desarrollo de la materia – dicha planificación temporal.

Segundo cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 2:	Tema 1	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 3:	Tema 2	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 4:	Tema 2	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 5:	Tema 2	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 6:	Tema 3	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 7:	Tema 3	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 8:	Tema 3	Examen 1º Parcial	4.00	6.00	10.00
Semana 9:	Tema 4	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 10:	Tema 4	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 11:	Tema 5	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 12:	Tema 5	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 13:	Tema 6	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 14:	Tema 6	Clase teórica y práctica	4.00	6.00	10.00
Semana 15:	Tema 6	Examen 2º Parcial	4.00	6.00	10.00
Semana 16 a 18:	Sin docencia	Seguimiento y supervisión de evaluación continua / También puede ser tutorización	0.00	0.00	0.00
Total			60.00	90.00	150.00