Escuela Universitaria de Turismo Iriarte

Grado en Turismo (IRIARTE)

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (ESCENARIO 0):

Operaciones y procesos de producción
(2021 - 2022)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Operaciones y procesos de producción	Código: 509433104

- Centro: **Escuela Universitaria de Turismo Iriarte**
- Lugar de impartición: **Escuela Universitaria de Turismo Iriarte**
- Titulación: **Grado en Turismo (IRIARTE)**
- Plan de Estudios: **2009 (Publicado en 2009-11-25)**
- Rama de conocimiento: **Ciencias Sociales y Jurídicas**
- Itinerario / Intensificación:
- Departamento/s:
  Economía y Empresa
- Área/s de conocimiento:
  Economía y Empresa
- Curso: **3**
- Carácter: **Obligatoria**
- Duración: **Primer cuatrimestre**
- Créditos ECTS: **6,0**
- Modalidad de impartición: **Presencial**
- Horario: **Enlace al horario**
- Dirección web de la asignatura: **http://www.iriarteuniversidad.es**
- Idioma: **Castellano**

2. Requisitos para cursar la asignatura

Ninguno

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: ÁNGEL ALBERTO OLIVA GONZÁLEZ

- Grupo:

General
- Nombre: **ÁNGEL ALBERTO**
- Apellido: **OLIVA GONZÁLEZ**
- Departamento: **Economía y Empresa**
- Área de conocimiento: **Economía y Empresa**

Contacto
- Teléfono 1:
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **angeloliva@iriarteuniversidad.es**
- Correo alternativo:
- Web: **http://moodle.iriarteuniversidad.es**

Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Martes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4

Observaciones: En el escenario 1, las tutorías se realizarán en línea vía Google Meet.

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Martes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4

Observaciones: En el escenario 1, las tutorías se realizarán en línea vía Google Meet.

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 Ficha de Proceso y Mapa de procesos
1.4 Objetivos y Estrategias del Sistema de Operaciones

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
2.3 Características y tipología de las empresas de restauración
2.4 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 ciclo de vida.
5.2 Tecnología y procesos turísticos
5.3 Capacidad: concepto y medición
5.4 Capacidad y Precios: ADR, RevPar y Revenue 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 Tiempos de trabajo y su medición
7.3 Dirección de proyectos: PERT y CPM

Tema 8.- GESTIÓN DE LA CALIDAD*
8.1 Concepto e importancia de la calidad en los servicios
8.2 Sistemas de gestión de la calidad
8.3 Herramientas para el control de la 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	[CG31], [CG25], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CE31.4], [CE31.3], [CE31.2], [CE31.1], [CE25.2], [CE25.1], [CE21.4], [CE21.3], [CE21.2], [CE21.1], [CE20.4], [CE20.3], [CE20.2], [CE20.1], [CE19.4], [CE19.3], [CE19.2], [CE19.1], [CE17.3], [CE12.4], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	31,25	0,00	31,25	[CG31], [CG25], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CE31.4], [CE31.3], [CE31.2], [CE31.1], [CE25.2], [CE25.1], [CE21.4], [CE21.3], [CE21.2], [CE21.1], [CE20.4], [CE20.3], [CE20.2], [CE20.1], [CE19.4], [CE19.3], [CE19.2], [CE19.1], [CE17.3], [CE12.4], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]

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

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

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

Asistencia a tutorías	0,00	1,00	1,0	[CG31], [CG25], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CE31.4], [CE31.3], [CE31.2], [CE31.1], [CE25.2], [CE25.1], [CE21.4], [CE21.3], [CE21.2], [CE21.1], [CE20.4], [CE20.3], [CE20.2], [CE20.1], [CE19.4], [CE19.3], [CE19.2], [CE19.1], [CE17.3], [CE12.4], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
		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, Ll. (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, Ll. (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.icte.es
http://www.ithotelero.com/
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 consta de diferentes pruebas de evaluación. Los pesos de la evaluación son los que se indican en esta guía en el apartado correspondiente a Estrategia Evaluativa. Fundamentalmente una prueba objetiva a mitad de cuatrimestre y un examen final.

Evaluación no presencial o única: se considera únicamente la realización del examen, en cuyo caso éste pasa a valer un 100% de la calificación, en convocatoria oficial.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación

Pruebas objetivas	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG25], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CE31.4], [CE31.3], [CE31.2], [CE31.1], [CE25.2], [CE25.1], [CE21.4], [CE21.3], [CE21.2], [CE21.1], [CE20.4], [CE20.3], [CE20.2], [CE20.1], [CE19.4], [CE19.3], [CE19.2], [CE19.1], [CE17.3], [CE12.4], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1]	80,00 %
Trabajos y proyectos	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG25], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CE31.4], [CE31.3], [CE31.2], [CE31.1], [CE25.2], [CE25.1], [CE21.4], [CE21.3], [CE21.2], [CE21.1], [CE20.4], [CE20.3], [CE20.2], [CE20.1], [CE19.4], [CE19.3], [CE19.2], [CE19.1], [CE17.3], [CE12.4], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1]	Trabajo individual y/o en grupo 10,00 %

Informes memorias de prácticas	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG31], [CG25], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CE31.4], [CE31.3], [CE31.2], [CE31.1], [CE25.2], [CE25.1], [CE21.4], [CE21.3], [CE21.2], [CE21.1], [CE20.4], [CE20.3], [CE20.2], [CE20.1], [CE19.4], [CE19.3], [CE19.2], [CE19.1], [CE17.3], [CE12.4], [CE12.3], [CE12.2], [CE12.1]	10,00 %

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

Segundo cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:			0.00	0.00	0.00
Semana 2:			0.00	0.00	0.00
Semana 3:			0.00	0.00	0.00
Semana 4:			0.00	0.00	0.00
Semana 5:			0.00	0.00	0.00
Semana 6:			0.00	0.00	0.00
Semana 7:			0.00	0.00	0.00
Semana 8:			0.00	0.00	0.00
Semana 9:			0.00	0.00	0.00

Semana 10:			0.00	0.00	0.00
Semana 11:			0.00	0.00	0.00
Semana 12:			0.00	0.00	0.00
Semana 13:			0.00	0.00	0.00
Semana 14:			0.00	0.00	0.00
Semana 15:			0.00	0.00	0.00
Semana 16 a 18:			0.00	0.00	0.00
		Total	0.00	0.00	0.00