

# **Facultad de Economía, Empresa y Turismo**

## **Grado en Turismo**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (ESCENARIO 1):**

**Administración de Empresas  
(2021 - 2022)**

## 1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: <b>Administración de Empresas</b>	Código: <b>169021104</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centro: <b>Facultad de Economía, Empresa y Turismo</b></li> <li>- Lugar de impartición: <b>Facultad de Economía, Empresa y Turismo</b></li> <li>- Titulación: <b>Grado en Turismo</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>Dirección de Empresas e Historia Económica</b></li> <li>- Área/s de conocimiento: <b>Organización de Empresas</b></li> <li>- Curso: <b>1</b></li> <li>- Carácter: <b>Formación Básica</b></li> <li>- Duración: <b>Primer cuatrimestre</b></li> <li>- Créditos ECTS: <b>6,0</b></li> <li>- Modalidad de impartición:</li> <li>- Horario: <b>Enlace al horario</b></li> <li>- Dirección web de la asignatura: <b><a href="https://www.ull.es/grados/turismo/">https://www.ull.es/grados/turismo/</a></b></li> <li>- Idioma: <b>Castellano</b></li> </ul>	

## 2. Requisitos para cursar la asignatura

Esenciales: no se han descrito. Recomendables: no se han descrito.

## 3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: <b>JAIME FEBLES ACOSTA</b>
- Grupo: <b>Teoría</b>
<b>General</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre: <b>JAIME</b></li> <li>- Apellido: <b>FEBLES ACOSTA</b></li> <li>- Departamento: <b>Dirección de Empresas e Historia Económica</b></li> <li>- Área de conocimiento: <b>Organización de Empresas</b></li> </ul>

#### Contacto

- Teléfono 1: **922-317062**
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **jfebles@ull.es**
- Correo alternativo: **jfebles@ull.edu.es**
- Web: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

#### Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	19:30	20:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	Número 8
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:30	11:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	Número 8
Todo el cuatrimestre		Miércoles	17:30	20:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	Número 8

Observaciones: Este horario puede sufrir modificaciones puntuales, que serán comunicadas con antelación al alumnado a través del correo electrónico de la Universidad. En caso de que se estuviese en el Escenario 1, las tutorías serán virtuales, por correo electrónico o por la aplicación google.meet.com y con cita previa.

#### Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Miércoles	10:30	13:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	Número 8
Todo el cuatrimestre		Miércoles	17:30	20:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	Número 8

Observaciones: Este horario puede sufrir modificaciones puntuales, que serán comunicadas con antelación al alumnado a través del correo electrónico de la Universidad. En caso de que se estuviese en el Escenario 1, las tutorías serán virtuales, por correo electrónico o por la aplicación google.meet.com y con cita previa.

<b>Profesor/a: ANGEL CARMELO CHINEA MARTIN</b>						
- Grupo: <b>Práctica</b>						
<b>General</b> - Nombre: <b>ANGEL CARMELO</b> - Apellido: <b>CHINEA MARTIN</b> - Departamento: <b>Dirección de Empresas e Historia Económica</b> - Área de conocimiento: <b>Organización de Empresas</b>						
<b>Contacto</b> - Teléfono 1: <b>922317065</b> - Teléfono 2: - Correo electrónico: <b>achinea@ull.es</b> - Correo alternativo: - Web: <b>http://www.campusvirtual.ull.es</b>						
<b>Tutorías primer cuatrimestre:</b>						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	10:00	11:30	Centro Cultural Adeje - AD.1A	ADEJE
Todo el cuatrimestre		Martes	10:00	13:00	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	DECANATO
Observaciones: CUALQUIER MODIFICACIÓN SERÁ COMUNICADA EN EL TABLÓN EXTERNO DEL DEPARTAMENTO. EN CASO DE ESCENARIO 0 LA IMPARTICIÓN DE LAS TUTORÍAS SERÁ PRESENCIAL. EN CASO DE ESTAR EN ESCENARIO 1 SERÁ ON-LINE MEDIANTE LA APLICACIÓN GOOGLE-MEET CON LA DIRECCIÓN <a href="mailto:achinea@ull.edu.es">achinea@ull.edu.es</a> , PREVIA CITA AL CORREO <a href="mailto:achinea@ull.edu.es">achinea@ull.edu.es</a> .						
<b>Tutorías segundo cuatrimestre:</b>						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	13:00	16:00	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	11
Todo el cuatrimestre		Miércoles	10:30	13:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	DECANATO

Observaciones: CUALQUIER MODIFICACIÓN SERÁ COMUNICADA EN EL TABLÓN EXTERNO DEL DEPARTAMENTO. EN CASO DE ESCENARIO 0 LA IMPARTICIÓN DE LAS TUTORÍAS SERÁ PRESENCIAL. EN CASO DE ESTAR EN ESCENARIO 1 SERÁ ONLINE MEDIANTE LA APLICACIÓN GOOGLE-MEET, CON LA DIRECCIÓN achinea@ull.edu.es, PREVIA CITA AL MISMO CORREO achinea@ull.edu.es.

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

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Gestión de Empresas Turísticas**

Perfil profesional: **Profesionales en gestión y dirección de empresas y entidades turísticas.**<br/>

#### 5. Competencias

##### Específicas

**6—1** - Conocer las particularidades del servicio turístico.

**7—1** - Conocer y reconocer los principales agentes que actúan en el mercado turístico nacional e internacional:

Administraciones Públicas,

**7—2** - Conocer las interrelaciones que se producen entre los agentes del sector turístico así como la necesidad de competir y cooperar entre ellos.

**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.

**13—1** - Conocer los elementos y flujos del proceso de comunicación.

##### Generales

**6** - Tener una marcada orientación de servicio al cliente

**7** - Reconocer los principales agentes turísticos

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

**13** - Manejar técnicas de comunicación

##### Básicas

**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

1. La empresa
  - 1.1. Concepto de empresa
  - 1.2. Elementos y funciones
  - 1.3. Tipos de empresas
2. El/la empresario/a y la cultura empresarial
  - 2.1. El/la empresario/a
  - 2.2. El proceso de administración
  - 2.3. La cultura empresarial
3. El entorno empresarial y la responsabilidad social
  - 3.1. La empresa como sistema
  - 3.2. Concepto y tipos de entorno
  - 3.3. Responsabilidad social
4. Los objetivos de la empresa.
  - 4.1. Concepto y tipología
  - 4.2. Formulación de objetivos
  - 4.3. Medición de los objetivos
5. Factores condicionantes del diseño organizativo de la empresa
  - 5.1. Diseño organizativo
  - 5.2. Dimensiones estructurales
  - 5.3. Dimensiones contextuales
6. Las estructuras organizativas
  - 6.1. Estructuras operativas
  - 6.2. Estructuras primarias
  - 6.3. Nuevas tendencias organizativas

### Actividades a desarrollar en otro idioma

Los alumnos leerán y analizarán artículos y/o apartados de libros en inglés sobre temas turísticos de actualidad, relacionados o complementarios a los contenidos de la asignatura.

## 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. Durante la exposición, se podrán formular preguntas, introducir pequeñas actividades prácticas, resolver dudas, orientar en la búsqueda de información, etc. Para el desarrollo de las clases teóricas se contará con presentaciones en Power Point que estarán disponibles para el alumnado en un formato resumido en el aula virtual de la asignatura. Dichos resúmenes no representan apuntes de la asignatura, por lo que se recomienda al alumnado confeccionar sus propios apuntes a partir de las explicaciones y, en caso necesario, de la bibliografía recomendada.
- Clases prácticas. Con el ánimo de afianzar el contenido teórico de la materia, se facilitarán lecturas/casos prácticos sobre las cuales se formularán preguntas. El alumnado deberá entregar el informe resultante del caso propuesto. En el aula virtual de la asignatura se pondrá a disposición del alumnado el correspondiente material de soporte para el desarrollo de los contenidos prácticos de la asignatura.
- Tutorías. En estas sesiones el alumnado podrá consultar con el docente cuestiones relativas a la materia.

**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	45,00	75,0	[CB3], [13], [12], [7], [6], [13—1], [12—3], [12—2], [12—1], [7—2], [7—1], [6—1]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	23,75	30,00	53,75	[CB3], [7], [6], [13—1], [12—3], [12—2], [7—2], [7—1], [6—1]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	3,25	0,00	3,25	[CB3], [13], [12], [7], [12—1], [7—1], [6—1]
Preparación de exámenes	0,00	15,00	15,0	[CB3]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
		Total ECTS	6,00	

## 8. Bibliografía / Recursos

### Bibliografía Básica

Casanueva, C; J. García; F.J. Caro (2000): Organización y gestión de empresas turísticas. Ediciones Pirámide. Madrid.

Martín, I. (2000): Dirección y gestión de empresas del sector turístico. Ediciones Pirámide. Madrid.

Oreja, J.R. (2002): Organización de Empresas. Editorial Xerach, La Laguna.

Parra, E., Calero, F., Melchior, M. y otros (2006): Gestión y Dirección de Empresas Turísticas. Edit. McGraw-Hill.

#### **Bibliografía Complementaria**

Dwyer, L., et al. (2008): Destination and enterprise management for a tourism future, *Tourism Management* xxx, pp 1-12.2

Ecotur (2007): Criterios globales de turismo sostenible. Ecotur.es

Kliksberg, B. (2009): Responsabilidad social corporativa en tiempos de crisis. *Harward Deusto Business Review*, nº 180 (junio 2009)

Kotter, J.P. y L.A. Schlesinger (2008): La elección de estrategias para el cambio. *Harvard Business Review*, julio 2008.

#### **Otros Recursos**

- A lo largo del curso podrán recomendarse otras lecturas, vídeos y/o enlaces a información de interés en la red
- Plataforma de docencia virtual (Moodle).

## **9. Sistema de evaluación y calificación**

### **Descripción**

**EVALUACIÓN CONTINUA:** La evaluación de la asignatura consiste en una 1RA.PRUEBA (con un peso del 30% sobre el total) y una 2da. PRUEBA FINAL (con un peso del 70%), que constará de preguntas tipo test de manera preferente, aunque pudiera en algún momento incorporarse algunas preguntas desarrollo corto si fuera factible. En las preguntas tipo test, descuentan en la puntuación las preguntas incorrectas. **EVALUACIÓN CONTINUA:** Se establece a través de pruebas de control, realizadas en fechas aleatorias, que están relacionadas con el seguimiento de la materia impartida antes del examen final, con cuestiones a resolver que podrán ser preferentemente de tipo test y si fuera factible con alguna pregunta de desarrollo corto. También se podrá realizar dicha evaluación, mediante la utilización del estudio de casos. Así mismo, se



deberá realizar, exponer y defender trabajos, que serán realizados en grupo y que tendrán una ponderación del 20% de la evaluación continua (un máximo de dos puntos de la calificación global)

En clases de grupos prácticos, se trabajará principalmente con casos relacionados con el temario y si fuera necesario, se utilizarían para reforzar las clases teóricas. La nota obtenida en la evaluación continua (entre 0 y 3 puntos), se mantendrá para las convocatorias oficiales del mismo curso académico, salvo que el alumno renuncie a la misma. Requisitos mínimos para el cómputo de la evaluación continua: Es necesario obtener en el trabajo, una calificación mínima del 50% de su valoración (un punto sobre dos). EVALUACIÓN ÚNICA: constará de un EXAMEN FINAL (con un peso del 70% sobre el total) y una PRUEBA PRÁCTICA (con un peso del 30% sobre el total). La prueba teórica final tendrá las mismas características que la prueba teórica final de la evaluación continua. La prueba práctica permitirá valorar, de manera aproximada, las competencias/resultados de aprendizaje que se hubieran vinculado a las pruebas prácticas de la evaluación continua, que fueron desarrolladas durante el curso, pudiendo requerirse de la defensa oral de dichas pruebas. La superación de la asignatura exigirá el cumplimiento de dos condiciones: a) Tener una puntuación total de al menos 5 puntos b) Obtener al menos el 35% de la nota máxima de la prueba teórica final. En caso que un alumno no supere la asignatura por incumplir la condición b) anterior, y su puntuación total supere los 5 puntos, su calificación final será de 4,5 puntos. Los estudiantes que no superen la evaluación continua y deseen hacerlo fuera del proceso ordinario de las mismas, se les podrá exigir otras pruebas complementarias en las que se evaluará por aproximación las competencias relacionadas. El estudiante que se encuentre en alguna de las convocatorias extraordinarias (5ª, 6ª y 7ª), será examinado por un Tribunal con una evaluación única sobre 10 puntos. Si quiere presentarse a la evaluación continua, debe renunciar de forma expresa y para cada convocatoria al Tribunal, dentro del plazo que establece el Calendario Académico del Grado.

#### Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CB5], [CB3], [CB1], [13], [12], [7], [6], [13—1], [12—3], [12—2], [12—1], [7—2], [7—1], [6—1]	Prueba tipo test sobre los aspectos teóricos de la asignatura	60,00 %
Informes memorias de prácticas	[CB4], [CB3], [CB2], [13], [7], [6], [13—1], [12—3], [12—2], [7—2], [7—1], [6—1]	Entrega de informes sobre lecturas/casos prácticos propuestos (en el caso de evaluación alternativa, la entrega de informes se sustituye por una prueba de respuesta corta a realizar en las convocatorias oficiales)	40,00 %

## 10. Resultados de Aprendizaje

Al terminar con éxito esta asignatura/enseñanza, el alumnado será capaz de:

- Interpretar la información disponible del interior y exterior de la empresa y tomar decisiones basándose en la misma
- Memorizar, razonar y explicar clasificaciones (tipos de empresa, objetivos, estructuras, etc.)
- Argumentar/justificar las respuestas adoptadas
- Seleccionar y adoptar los diferentes estilos de dirección según convenga a distintos casos que se plantean
- Elegir el diseño estructural óptimo para el negocio
- Resolver posibles situaciones de conflicto en la práctica profesional
- Identificar los factores que afectan a las organizaciones, en particular aquellas dedicadas a la hostelería, a la intermediación y al ocio complementario
- Determinar las características internas, los subsistemas y funciones básicas que configuran la administración de la empresa
- Realizar valoraciones críticas de temas empresariales relacionados con la actividad turística

## 11. Cronograma / calendario de la asignatura

### Descripción

\* La distribución de los temas por semana es orientativo, puede experimentar cambios según las necesidades de organización docente y/ o de calendario docente. Por ejemplo, deberán descontarse el número de horas de trabajo presencial las horas de clases que no se impartan debido a la celebración de una festividad.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1	Clase teórica-práctica Sin prácticas	2.50	6.00	8.50
Semana 2:	Tema 1	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 3:	Tema 1	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 4:	Tema 2	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 5:	Tema 2	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75

Semana 6:	Tema 3	Clase teórica-práctica Clase práctica Actividad	5.75	6.00	11.75
Semana 7:	Tema 3	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 8:	Tema 4	Clase teórica-práctica Clase práctica Prueba evaluación continua	3.75	6.00	9.75
Semana 9:	Tema 4	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 10:	Tema 5	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 11:	Tema 5	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 12:	Tema 5	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 13:	Tema 6	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 14:	Tema 6	Clase teórica-práctica Clase práctica	3.75	6.00	9.75
Semana 15:	Evaluación	Examen final	3.75	6.00	9.75
Semana 16 a 18:	Evaluación. Tutorías	Evaluación y trabajo autónomo del alumno para la preparación de dicha evaluación. Preparación de examen	3.00	0.00	3.00
Total			60.00	90.00	150.00