

## Guía docente

### Identificación de la asignatura

<b>Asignatura / Grupo</b>	29914 - Economía del Turismo y la Hostelería / 1
<b>Titulación</b>	Grado en Dirección Hotelera (Centro ads. Hostelería de las Islas Baleares) - Segundo curso
<b>Créditos</b>	6
<b>Período de impartición</b>	Primer semestre
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano

### Profesores

#### Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Italo Raul Abraham Arbulu Villanueva <i>Responsable</i> <a href="mailto:italoraul.arbulu@uib.es">italoraul.arbulu@uib.es</a>	15:00	16:00	Miércoles	09/09/2019	19/12/2019	Solicitar cita previa con el profesor

### Contextualización

La asignatura Economía del Turismo y la Hostelería forma parte del módulo de Economía, Derecho y Territorio, del Grado en Dirección Hotelera. Se trata de una asignatura de Carácter obligatorio que se imparte el primer semestre del segundo curso. Toma como base lo aprendido en el curso previo a través de la asignatura de Introducción a la Economía.

En este contexto, este curso se presenta como una asignatura de análisis económico aplicado al sector turístico y hotelero que pretende un profundo conocimiento del sector, muy especialmente de aquellas cuestiones que caracterizan al sector turístico en general y al hotelero en particular y que son susceptibles de ser analizadas desde un punto de vista económico.

### Requisitos

#### Recomendables

A pesar de que no se establecen requisitos en un sentido obligatorio, se recomienda haber cursado previamente la asignatura de Introducción a la Economía.

## Guía docente

Dado que se podrán utilizar algunos materiales en inglés, se recomienda que el alumno haya cursado también la asignatura de Inglés I, de manera que pueda tener un conocimiento suficiente de dicha lengua que le permita leer un documento.

### Competencias

#### Específicas

- \* CE1. Conocer y saber aplicar los principios de dirección y gestión básicos en los diversos departamentos, actividades y áreas para la mejora continua de la empresa turística y hostelera.
- \* CE14. Proporcionar soluciones alternativas y creativas a posibles problemas que se planteen en el ámbito de dirección, la gestión, la organización, la planificación y la administración de empresas, tanto en las lenguas propias como en al menos una lengua extranjera.
- \* CE22. Saber aplicar los conocimientos de oferta, demanda, competencia y competitividad para la mejora de la gestión empresarial del ámbito de la hostelería.

#### Genéricas

- \* CG1. Dirigir, gestionar y organizar la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera.
- \* CG2. Desarrollar un pensamiento y un razonamiento crítico y saber comunicarlo de manera efectiva, en el contexto del sector del turismo y la hostelería, tanto en lenguas propias como en una tercera lengua.

#### Transversales

- \* CT2. Desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo. CT3. Comprender que cualquier actividad profesional debe realizarse desde el respeto a los derechos fundamentales, la promoción de la igualdad entre mujeres y hombres, el principio de accesibilidad universal y diseño para todos y la protección medioambiental de acuerdo con los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos. CT5. Gestionar la búsqueda de información relevante de forma eficiente.

#### Básicas

- \* Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el grado en la siguiente dirección: [http://estudis.uib.cat/es/grau/comp\\_basiques/](http://estudis.uib.cat/es/grau/comp_basiques/)

### Contenidos

Según la memoria de verificación del título, los descriptores de esta asignatura son los siguientes:

- \* Marco conceptual de la economía del turismo
- \* Análisis de la demanda de alojamientos turísticos
- \* La oferta del mercado de alojamientos turísticos
- \* Impactos económicos de la actividad hotelera
- \* Competitividad y precios turísticos
- \* Turismo, comercio, crecimiento y desarrollo
- \* Turismo y medioambiente

A partir de estos descriptores, el programa de la asignatura se desarrolla según los temas que se detallan a continuación:

#### Contenidos temáticos

## Guía docente

- 1.. Introducción al turismo
  - 1.1. Definiciones y conceptos fundamentales
  - 1.2. El sector turístico y sus diferentes mercados
  - 1.3. Métodos para medir el turismo de un destino
- 2.. El turista como consumidor: la demanda turística y hotelera
  - 2.1. Variables económicas que influyen en la demanda turística y hotelera
  - 2.2. La teoría del consumidor aplicada al turismo
- 3.. La oferta turística y hotelera
  - 3.1. Las decisiones de producción del empresario hotelero
  - 3.2. La oferta de servicios turísticos y hoteleros
- 4.. La estructura de los mercados turísticos
  - 4.1. Diferentes estructuras de mercado
  - 4.2. La diferenciación de productos hoteleros
- 5.. Impactos de la actividad turística y hotelera
  - 5.1. Efectos multiplicadores sobre renta y empleo
  - 5.2. Desarrollo regional
  - 5.3. Turismo y crecimiento
- 6.. Competitividad y sostenibilidad
  - 6.1. Competitividad y precios turísticos
  - 6.2. Sostenibilidad y medioambiente
  - 6.3. Políticas económicas en el ámbito del turismo y la hostelería

## Metodología docente

Actividades de trabajo presencial (2,4 créditos, 60 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases teóricas	Grupo grande (G)	Explicación de los fundamentos teóricos de cada uno de los temas del programa.	36
Clases prácticas	Prácticas	Grupo mediano (M)	Resolución de ejercicios, ejemplos y casos prácticos relacionados con los conceptos explicados en cada tema. Se buscará fomentar el intercambio de opiniones críticas entre los participantes.	15
Tutorías ECTS	Tutorías	Grupo pequeño (P)	Para resolver dudas teóricas y prácticas.	3
Evaluación	Prueba parcial 1	Grupo mediano (M)	Prueba parcial correspondiente a los primeros 3 temas del curso.	2
Evaluación	Prueba parcial 2	Grupo mediano (M)	Prueba parcial correspondiente a los 3 últimos temas.	2

3 / 5

Fecha de publicación: 15/07/2019



Antes de imprimir este documento, considere si es necesario hacerlo. El medio ambiente es cosa de todos.

©2019 Universidad de las Illes Balears. Cra. de Valldemossa, km 7.5. Palma (Illes Balears). Tel.: +34 - 971 17 30 00. E-07122. CIF: Q0718001A

## Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Evaluación	Examen final	Grupo grande (G)	Evaluación de los conocimientos adquiridos durante todo el curso.	2

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

### Actividades de trabajo no presencial (3,6 créditos, 90 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Estudio	Estudio por parte del alumnado de los contenidos desarrollados en la asignatura.	75
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Resolución de prácticas	Consolidar los conocimientos adquiridos en el estudio mediante la aplicación práctica y la resolución de ejercicios.	15

### Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

### Evaluación del aprendizaje del estudiante

La evaluación consistirá en dos pruebas parciales que contarán un 30% de la asignatura cada una y una prueba o examen final que contará el 40% restante. La nota mínima del examen final será de 3,5.

### Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento Académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostrablemente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".



## Guía docente

### Prueba parcial 1

---

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo ( <b>recuperable</b> )
Descripción	Prueba parcial correspondiente a los primeros 3 temas del curso.
Criterios de evaluación	
Porcentaje de la calificación final:	30%

### Prueba parcial 2

---

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo ( <b>recuperable</b> )
Descripción	Prueba parcial correspondiente a los 3 últimos temas.
Criterios de evaluación	
Porcentaje de la calificación final:	30%

### Examen final

---

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo ( <b>recuperable</b> )
Descripción	Evaluación de los conocimientos adquiridos durante todo el curso.
Criterios de evaluación	
Porcentaje de la calificación final:	40% con calificación mínima 3.5

## Recursos, bibliografía y documentación complementaria

---

### Bibliografía básica

---

Candela, G. and Figini, P (2012) The Economics of Tourism Destinations. Springer.  
Cooper, Ch. y otros (2007) El turismo: Teoría y práctica. Editorial Síntesis.

### Bibliografía complementaria

---

Vanhove (2011) The Economics of Tourism Destinations. Elsevier.

