

12-13

GUÍA DE ESTUDIO DE LDI



DIRECCION DE LAS OPERACIONES

CÓDIGO 01562069

UNED

12-13

DIRECCION DE LAS OPERACIONES

CÓDIGO 01562069

ÍNDICE

OBJETIVOS

CONTENIDOS

EQUIPO DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

SISTEMA DE EVALUACIÓN

HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE

OBJETIVOS

El principal objetivo de la asignatura es conocer la problemática de las operaciones y procesos más relevantes en empresas de restauración y alojamiento.

CONTENIDOS

TEMA 1: Introducción a las funciones de alojamiento y restauración en la industria turística

TEMA 2: Clasificaciones de los establecimientos de alojamiento y restauración en España

TEMA 3: Sistemas de gestión hotelera

TEMA 4: Operaciones básicas en la gestión hotelera

TEMA 5: Estructuras de establecimientos de alojamientos

TEMA 6: Procesos y gestión de las operaciones en alojamientos

TEMA 7: Procesos y Gestión de las operaciones en restauración hotelera: *Food and Beverage*

TEMA 8: Calidad en la empresa turística

EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellidos

Correo Electrónico

Teléfono

Facultad

Departamento

BEATRIZ RODRIGO MOYA

brodrigo@cee.uned.es

91398-8037

FAC.CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

Nombre y Apellidos

Correo Electrónico

Teléfono

Facultad

Departamento

MARIA DOLORES LOPEZ LOPEZ

mdlopez@cee.uned.es

91398-6385

FAC.CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

ISBN(13):9788493337704

Título:DIRECCIÓN DE LAS OPERACIONES EN ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN (1ª)

Autor/es:Muñoz Oñate, Fernando ; Rodrigo Moya, Beatriz ;

Editorial:UNIVERSITAS INTERNACIONAL

MUÑOZ, F. y RODRIGO, B.: *Dirección de las operaciones en alojamiento y restauración*.

Editorial Universitas, Madrid, 2003.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

En el curso virtual pueden consultar documentos de actualización del material objeto de estudio para la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La prueba presencial consistirá en un examen tipo test de 90 minutos de duración. Este test consta de 20 preguntas con cuatro opciones de respuesta cada una, siendo sólo una correcta. Cada pregunta bien contestada vale 0.5 puntos y cada pregunta incorrecta restará 0,15 puntos. Para aprobar es necesario alcanzar 5 puntos. Para la obtención de Matrícula de Honor será necesario haber obtenido un 10 en el examen y presentar un trabajo sobre la materia. La fecha de entrega tope será cinco días antes de la emisión de Actas. Las instrucciones acerca de la extensión y el formato se indicarán en el curso virtual.

HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE

Servicio telefónico de consultas académicas: Día de atención al alumno: Jueves, de 16 a 20 h. Tel.: 91 398 8037

Consultas por correo postal: UNED, Facultad de CC. Económicas y Empresariales
Departamento de Organización de Empresas Dirección de las operaciones. TURISMO C/
Senda del Rey, 11 28040 Madrid

Consultas por fax: A la atención del equipo docente de Dirección de operaciones. Turismo:
91 398 63 44

Correo electrónico: direccionoperaciones.et@cee.uned.es

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

El estudiante debe tener en cuenta que esta asignatura se encuentra en proceso de extinción.

IGUALDAD DE GÉNERO

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en esta Guía hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación, o miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no se hayan sustituido por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino o masculino, según el sexo del titular que los desempeñe.