Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

G3211221 – Estadística Aplicada (2º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
  - Créditos ETCS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
  - Trabajo del Alumno/a: 60
  - Horas de Tutorías: 8
  - Clase Expositiva: 30
  - Clase Interactiva: 22
  - Total: 120 horas
- **Lenguas de uso:**
  - Castellano, Gallego
- **Tipo:**
  - Materia Ordinaria (Obligatoria)
- **Departamento:**
  - CSHG
- **Área:**
  - CSHG
- **Centro:**
  - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
  - Segundo Semestre
- **Docencia:**
  - Con docencia
- **Matrícula:**
  - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

El objetivo de la asignatura es introducir al alumno en el conocimiento y manejo de instrumentos y técnicas estadísticas que le permitan recoger, organizar, resumir y analizar la información relativa a variables económicas con el fin de hacer comparaciones, calcular indicadores y estimar variables mediante procedimientos de muestreo.

Todo el contenido de la asignatura se plantea con un carácter aplicado al sector turístico y a sus necesidades de información estadística.

Este objetivo, se desarrollará en todos los temas de la asignatura.

Esta asignatura capacitará al alumno en la comprensión de los conceptos básicos de la estadística, sus principios fundamentales y las pautas de funcionamiento que se derivan, haciendo especial referencia al caso del sector turístico y sus especificidades:

- Capacidad de describir e interpretar datos estadísticos desde una óptica descriptiva
- Capacidad de medir y modelizar relaciones de dependencia entre variables estadísticas desde una óptica descriptiva.
- Capacidad de modelizar la evolución temporal de variables desde una óptica descriptiva; así como de realizar unas primeras predicciones analizando su fiabilidad.
- Capacidad de sintetizar la evolución temporal de variables complejas a través de números índices; así como de analizar sus diferentes aspectos.
- Llegar a conocer, desde un punto de vista intuitivo, los principales conceptos involucrados en el proceso de la Inferencia Estadística.
- Llegar a conocer y manejar adecuadamente las principales fuentes estadísticas del sector turístico.
- Utilizar e interpretar las herramientas técnicas e informáticas necesarias para la administración eficaz y eficiente de una empresa.

Contenido:

1. Introducción
2. Conceptos preliminares
3. Distribución de frecuencias unidimensionales
4. Representaciones gráficas
5. Las medidas de posición en una distribución de frecuencias unidimensional
6. Las medidas de dispersión, de concentración y de forma en una distribución de frecuencias unidimensional
7. Distribución de frecuencias bidimensionales
8. Números Índices
9. Series Temporales
10. Conceptos elementales de Probabilidad. La distribución normal
11. Inferencia estadística
12. Aplicaciones estadísticas a la industria hotelera

Bibliografía básica:

- Fernández Aguado, C.: **"Manual de estadística aplicada al sector Turístico"**; Editorial Síntesis, Madrid, 1996.
- Fernández Morales, Antonio y Lacomba Arias, B: **"Estadística básica para el Turismo: Teoría y ejercicios resueltos"**, Editorial Agora, 2000.
- Martín Pliego, F.J. **"Curso práctico de Estadística Económica"**; Editorial AC, Madrid, 1985.
- Ronquillo, Ana: "**Estadística aplicada al Sector Turístico. Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico"**, Editorial Centro de Estudios Ramón Areces S.A., Madrid 1997.

- Tejera Martín, Íñigo; Cortiñas Vázquez, Pedro: "**Estadística aplicada al turismo"**; Editorial Sanz y Torres, Madrid, 2020

Resultado del proceso de formación y aprendizaje

Conocimientos

CON.1 Conocer y describir el funcionamiento de la actividad hostelera, sea en el ámbito hotelero o gastronómico, dentro del conjunto del mercado turístico y el marco normativo-legal.
CON.6 Conocer y distinguir los diferentes procesos y técnicas de información y comunicación orientadas al sector hostelero, tanto de ámbito interno como externo.

Habilidades o destrezas

HAB.1 Planificar y organizar el funcionamiento de la actividad hostelera manejando el marco normativo-legal, según el tipo de empresa hostelera.
HAB.6 Adquirir destrezas en los procesos de comunicación individual y grupal, así como emplear las técnicas y tecnologías de la información y comunicación en aquellos ámbitos vinculados a la actividad de las empresas hosteleras.
HAB.8 Habilidades Transversales Instrumentales: Gestionar la información, analizar y sintetizar, organizar y planificar, comunicar eficazmente en el ámbito empresarial, utilizar las TIC relativas al ámbito de estudio, resolver problemas y tomar decisiones.
HAB.9 Habilidades Transversales Interpersonales: Trabajar en equipo y/o en un contexto internacional, desarrollar habilidades en las relaciones interpersonales y resolver conflictos, reconocer la diversidad y la multiculturalidad, razonar de modo crítico, comprometerse ética y socialmente.
HAB.10 Habilidades Transversales Sistémicas: Liderar proactivamente, demostrar iniciativa, espíritu emprendedor y resiliencia, demostrar motivación por la mejora continua y la sostenibilidad, gestionar proyectos y desarrollar habilidades de investigación y curiosidad intelectual.
HAB.11 Desarrollar actitudes y valores de carácter profesional, como vocación de servicio, orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, respeto, tolerancia y responsabilidad profesional.

Competencias

COM.E1- Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo
COM.E2- Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera
COM.E3- Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística

Metodología de enseñanza

La Estadística es una asignatura básicamente aplicada. El método de trabajo será básicamente un modelo activo. Los conocimientos básicos de la materia a tratar en cada unidad temática serán expuestos en clases magistrales (pizarra y videoproyector) con ayuda de soporte Microsoft PowerPoint. Proseguirá con la propuesta de problemas de esas unidades y a continuación, de su resolución y discusión en el aula. Finalmente se aplicarán, en la clase de informática, los conocimientos y habilidades adquiridas previamente en grupo.

Para las clases teóricas se trabajará en grupo dentro del aula habitual. La resolución de problemas, ejercicios de aplicación y trabajo en el aula de Informática se llevarán a cabo a nivel individual o en grupos reducidos. El trabajo en grupos pequeños se propondrá para resolver problemas en equipos dirigidos por el profesor o presentación de trabajos en grupo, como la elaboración de informes, pósters, presentaciones de PowerPoint, etc... Se podrá proponer también trabajos individuales para cada alumno en casos especiales.

Las actividades propuestas se pueden agrupar de la siguiente forma:

- Búsqueda y lectura de información, para la elaboración de trabajos escritos, presentaciones y defensa en el aula.
- Realización de Póster.
- Resolución de problemas.
- Búsqueda en distintos medios de gráficos, tabla, índices, tasas, etc

Sistema de evaluación

El sistema de evaluación tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el alumnado que se indiquen a continuación, en cada una de las oportunidades para superar la materia. El alumnado que no supere la materia en la primera oportunidad tendrá derecho a una segunda oportunidad, que será la que figure en el expediente académico en el caso de que la calificación alcanzada fuese superior.

Primera oportunidad ordinaria:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación es dar la oportunidad al alumnado de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia.

Los métodos que se utilizarán serán los siguientes:

- Pruebas de evaluación continua durante el curso con preguntas eminentemente prácticas, tipo test, relacionar conceptos y de resolución de ejercicios.

- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos reales a través de la búsqueda de información y análisis de problemas. Se valorarán como apto o no apto.
- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros/as y al profesor,...)
- Además el profesor podrá plantear durante el curso con o sin previo aviso, pruebas y trabajos individuales o en grupo, que formarán parte de la nota correspondiente a cada parcial en la proporción que se determine, y que será comunicada a los alumnos/as.

Para poder realizar el cálculo de la nota de la asignatura en la evaluación continua, será requisito imprescindible, haber obtenido en la calificación de cada una de las pruebas una nota mínima de 5 y de "apto" en el trabajo.

Será potestad del profesor valorar el esfuerzo, la dedicación y la atención realizados por el alumno durante el todo el desarrollo del curso hacia el aprendizaje de la asignatura, pudiendo por lo tanto *incrementar esa calificación de la evaluación continua hasta, como máximo, en un punto*.

Las pruebas con faltas de ortografía, ilegibles o con tachones se pueden invalidar. En ningún caso se contemplará la posibilidad de repetirlos

En el CSHG la asistencia a clase es obligatoria y parte importante de la formación del alumno/a, por lo que las ausencias repetidas a las actividades presenciales se considerarán una falta de rendimiento y por lo tanto afectarán a la calificación de la asignatura, del siguiente modo:

- Cómputo total de horas presenciales (60 horas): 30% de ausencias y penalización de -1 punto (18 horas); 60% de ausencias y penalización de 2 puntos (36 horas).
- Si el alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre el total de las horas presenciales, la materia se considerará suspensa con una calificación de 0.

Para superar la asignatura tendrán que realizar en primera oportunidad, un examen final que abarcará toda la materia del curso. Este examen consistirá en la resolución de preguntas de contenido teórico práctico cuyo nivel de dificultad será similar a las pruebas realizadas en la evaluación continua.

Una vez realizado dicho examen final, si *la calificación del mismo es igual o superior a 4*, esta nota supondrá un 60% de la calificación final de la asignatura en 1ª oportunidad, ponderando a su vez un 40% la nota conseguida en la evaluación continua. En caso de *no alcanzar como mínimo una calificación de 4 en el examen final*, la nota definitiva de la asignatura en 1ª oportunidad será la obtenida en dicho examen final, sin poderse realizar en ningún caso media ponderada alguna con la nota media alcanzada en la evaluación continua.

- Segunda oportunidad extraordinaria:

Los estudiantes que, no habiendo superado la asignatura en 1ª oportunidad, tengan opción de recuperarla en 2ª oportunidad, deberán repasar toda la materia y realizar un examen de los mismos contenidos que se evaluaron en el examen final de la 1ª oportunidad.

Este examen, en ningún caso hará media con la nota de la evaluación continua obtenida durante el desarrollo del curso y por lo tanto, su calificación constituirá la nota final de la asignatura en 2ª oportunidad.

- Segunda y posteriores convocatorias:

Los alumnos/as que deban superar la asignatura en 2ª, 3ª ó 4ª convocatoria serán evaluados mediante un examen teórico-práctico, en el que se podrá preguntar sobre cualquier aspecto evaluado en la 1ª convocatoria. Para superarlo deberán obtener como mínimo 5 puntos.

Tiempo de estudio y trabajo personal

Las actividades formativas y su dedicación en horas serán las siguientes:

- Clases magistrales- expositivas (30 horas), estudio de casos (3 horas), trabajos grupales (3 horas), análisis de problemas (16 horas), exámenes y tutorías (8 horas) y trabajo autónomo del estudiante (60 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Para una comprensión adecuada de la materia, se debe asistir regularmente al aula. La constancia en el estudio y trabajo es muy importante: nos ayuda a entender las explicaciones de las clases presenciales y a preguntar en ellas las dudas, no esperando a los días previos a la realización del examen. No se realizará ninguna tutoría y por consiguiente no se responderá a ninguna duda el día hábil anterior a la realización de cada examen.

Es *sumamente importante* que el alumno/a repase en primer lugar los contenidos teóricos de cada tema o concepto y a continuación intente resolver por sí solo todos los ejercicios prácticos relacionados que hayan sido realizados en clase durante el curso.

En caso de no superar alguna de las pruebas que componen la evaluación, es recomendable que el alumno solicite una revisión de dicha prueba con su profesor. Esta revisión le ayudará a detectar los errores cometidos y la solución o respuesta adecuada, evitando errores futuros y facilitando el dominio de la materia.

Observaciones

Dispositivos electrónicos en exámenes: al acceder al lugar de realización de un examen los teléfonos móviles, tablets, relojes inteligentes, calculadoras no autorizadas,... deberán depositarse apagados o en modo avión en la mesa del docente.

Dispositivos electrónicos en clase: están permitidos los ordenadores portátiles, tablets y calculadoras que contribuyan a un mejor seguimiento de la asignatura. El resto de dispositivos tendrán que permanecer fuera de la mesa del estudiante de modo que no interrumpa el aprendizaje en el aula.

PROFESORADO

Pablo Mariño Díaz
Centro Superior de Hostelería de Galicia
981542519
pmarinod@cshg.es