Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

G3211202- TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial II (2º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
  - Créditos ETCS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
  - Trabajo del Alumno/a: 45
  - Horas de Tutorías: 4
  - Clase Expositiva: 40
  - Clase Interactiva: 31
  - Total: 120 horas
- **Lenguas de uso:**
  - Castellano, gallego
- **Tipo:**
  - Materia ordinaria (Formación Básica)
- **Departamento:**
  - CSHG
- **Área:**
  - CSHG
- **Centro:**
  - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
  - Anual
- **Docencia:**
  - Con docencia
- **Matrícula:**
  - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

Manejar la información existente en software de hojas de cálculo, mediante la realización de variedad de cálculos y operaciones lógico-matemáticas, y la utilización de herramientas para hacer seguimiento y análisis de modelos cuantitativos,

mediante la representación de gráficos y resultados, facilitando su interpretación y por consiguiente la toma de decisiones.

Conocer y comprender el funcionamiento de los diferentes sistemas de información basados en aplicaciones de gestión con arquitecturas cliente-servidor y gestores de bases de datos (SGBD), tanto en la nube como desarrollos a medida, así como su interconexión con otros programas.

Primer bloque:

Profundizar en el manejo de la hoja de cálculo Microsoft Excel (ya vista la introducción en la asignatura TIC I, de primer curso), realizando cálculos matemáticos, lógicos, financieros y estadísticos, correctamente para la resolución de problemas. Así mismo, su aplicación en el tratamiento de un gran volumen de datos, a través del Power Query para la transformación de estos.

Segundo bloque:

Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para entender y poder manejar correctamente un sistema de gestión de bases de datos. Veremos la herramienta Power BI para el tratamiento de un gran volumen de datos, y la presentación de estos resultados a través de cuadros de mandos (dashboards) personalizados.

Contenido:

- Análisis y tratamiento de datos con MS Excel (entorno, libro, formato, fórmulas, funciones, gráficos, ...)
    - Trabajando con fórmulas y funciones avanzadas.
    - Importar y exportar datos
    - Tablas y gráficos dinámicos.
    - Power Excel: Power Query, Power Pivot, para el tratamiento de un gran volumen de datos.
- Conceptos básicos de un sistema de gestión de bases de datos (SGBD).
- Manejo del Power BI para el tratamiento y presentación de los datos, a través de cuadros de mando.

Bibliografía básica y complementaria:

- **Bibliografía básica**

Los contenidos de la asignatura están recogidos en el manual que pueden encontrar en el campus virtual al cual pueden acceder desde el primer día de clase. Los alumnos tendrán acceso a los contenidos de la asignatura desde el campus virtual del CSHG: es esencial que accedan habitualmente, pues es en esta plataforma donde se comparten materiales didácticos y organización de la asignatura.

- Microsoft Excel versiones 2019 y Office 365. Editorial Eni. VvAa
- Business Intelligence con Excel. Editorial Eni. Boris Noro
- Aprender Excel 365/2019. Editorial Marcombo. Sonia Llena Hurtado.
- Microsoft Access versiones 2019 y Office 365. Ediciones Eni. VvAa
- Dominar Power BI. Editorial Profit. Luis Muñiz

Resultados del proceso de formación y de aprendizaje

- **Conocimientos**

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.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.E14: Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.

Metodología de enseñanza

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La *lección magistral participativa* Cada semana, el profesor explicará un tema o parte de este, y propondrá uno o varios ejercicios para aplicar lo visto en teoría. Gran parte de los ejercicios se corregirán en clase.

2. El *trabajo autónomo*. Se fomentará el autoaprendizaje, para que el alumno/a se acostumbre a resolver problemas por sí mismo.

El alumno/a tendrá acceso a una serie de manuales, guías y ejercicios, desarrollados por el profesor, que le ayudarán a consolidar los conocimientos adquiridos en las clases presenciales, y que estarán disponibles, tanto en el campus virtual, como en el servidor de ficheros destinado a los alumnos.

Una vez explicada la materia de cada uno de los bloques de esta guía, se le pide al alumno/a la resolución de ejercicios individuales, donde deben aplicar los conocimientos adquiridos en clases presenciales.

En la realización de estos ejercicios, de carácter individual, el alumno/a solucionará las dudas a través de la ayuda del profesor, o bien de algún compañero de clase, promoviendo de esta forma la colaboración entre compañeros, aplicando el modelo de tutoría "peer tutoring" o tutoría entre compañeros.

Trabajo por parejas: El alumno/a deberá presentar un trabajo, relacionado con contenidos de la asignatura. Se planteará un tema a desarrollar por parejas. De esta forma, el alumno/a lleva a cabo un trabajo de investigación, a partir del tema elegido, y su aplicación en ámbitos del sector.

Sistema de evaluación

El sistema de evaluación tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el alumnado que se indican 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 Convocatoria (1ª oportunidad ordinaria y 2ª oportunidad extraordinaria)

- Primera oportunidad ordinaria:

Evaluación continua:

Con respecto al primer bloque, al acabar la materia, habrá un examen a su finalización, que correspondería al 1º parcial. Con respecto al segundo bloque, al acabar la materia, habrá un examen a su finalización, que correspondería al 2º parcial.

Además, se presentará un trabajo por parejas en la fecha que indique el profesor, y que se tiene en cuenta en la nota final de la asignatura.

La nota media del curso estará formada por los exámenes de 1º parcial, el 2º parcial, y por un trabajo sobre un tema relacionado con la asignatura.

La nota mínima exigida, tanto en el examen del primer parcial como en el segundo, para calcular la nota media de la asignatura es un 4.

Para obtener la nota final de la evaluación continua, se aplicarán los siguientes porcentajes sobre las notas:

- 50%: examen del primer parcial
- 40%: examen del segundo parcial
- 10%: del trabajo
- +/-5% la asistencia y participación

La nota media (nota final), una vez aplicada los porcentajes, ha de ser mayor o igual a 5 para superar el curso.

Si el alumno/a tiene una nota inferior a 4 en el primer parcial o el segundo parcial, deberá presentarse al examen final, donde se examinará de esta parte de la asignatura (o ambas partes, si tiene los dos parciales con notas inferiores al 4).

Si el alumno tiene aprobados los exámenes de 1º parcial y 2º parcial, y la media de la asignatura es menor que 5, podrá presentar de nuevo un trabajo para subir su calificación, antes de la 2ª oportunidad extraordinaria. En este caso, el trabajo será individual.

También podrá ir al examen final el alumnado que desee aumentar su nota, habiéndolo comunicado con antelación.

El trabajo, deberá entregarse en la fecha, lugar y con el nombre que indique el profesor.

La nota final podrá ser aumentada o disminuida en un 5%, según la asistencia y/o participación en clase del alumno/a, teniendo en cuenta que la puntuación máxima que puede obtener un alumno es 10

Examen final:

El examen constará de una o dos pruebas, según el alumno/a haya aprobado o no, alguno de los dos parciales realizados durante el curso. En caso de tener algún parcial aprobado, se respetará la nota.

La nota mínima exigida en cualquiera de estos exámenes es 4, para poder calcular la media de la asignatura.

La nota obtenida en las pruebas realizadas hará media con la obtenida a lo largo del curso: 30% nota de la evaluación continua del curso + 70% nota del examen final.

La media final requerida para superar el curso es 5. Para obtener la nota media final, el cálculo se realizará según la siguiente tabla:

- 60% de: 30% examen 1º parcial evaluación continua+70% examen final.
- 30% de: 30% examen 2º parcial evaluación continua+70% examen final.
- 10% del trabajo.

En el caso de alumnado que se haya presentado para subir nota, la nota que obtengan en este examen hará media aritmética con la nota media de la evaluación continua durante el curso.

En caso de que la asignatura esté suspensa, la calificación será la más baja obtenida en los bloques en los que el alumno/a haya tenido que examinarse.

Los alumnos/as, que no superen la asignatura deberán presentarse en 'segunda oportunidad', donde se examinarán de la materia correspondiente al primer y/o segundo parcial, en función de si han alcanzado o no, los mínimos requeridos en primera convocatoria. La nota del trabajo será respetada, así como de la parte a la que no deban presentarse.

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 (75 horas): 30% de ausencias y penalización de -1 punto (23 horas); 60% de ausencias y penalización de -2 puntos (45 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.

- Segunda oportunidad extraordinaria:

Se aplican los mismos criterios de evaluación que en la 'primera oportunidad'.

En caso de que la asignatura esté suspensa, la calificación será la más baja obtenida en los bloques en los que el alumno haya tenido que examinarse.

- Posteriores convocatorias

El alumno/a, que tenga que presentarse a posteriores convocatorias, deberá examinarse de toda la asignatura, respetándose la nota del trabajo que presentó en su momento (tiene la opción de presentar un nuevo trabajo, que deberá entregar el día en que se examine). La nota final se calculará de la siguiente forma:

- 60% de Excel + 30% SGBD-Power BI-Query + 10% Trabajo

Se le dará la opción al alumno de presentarse en el curso siguiente, a un examen de toda la materia, coincidiendo con el primer parcial o segundo parcial (a concretar con el estudiante), en la que, si obtiene una nota mínima de 5, quedará liberado de la materia; en caso contrario, deberá presentarse al examen final en primera oportunidad.

En estas convocatorias, en cada una de las oportunidades, el alumno/a se examinará del temario del curso actual y con las versiones de las aplicaciones instaladas en los ordenadores de las aulas.

Tiempo de estudio y trabajo personal

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

- Clases magistrales-expositivas (40 horas), clases interactivas (31 horas), y tutorías (4 horas), trabajo autónomo del estudiante (45 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Disponer de los conocimientos básicos impartidos en la asignatura TIC Aplicadas a la gestión empresarial I, de primer curso.

La asistencia y participación a las clases facilitan el entendimiento y estudio de la asignatura; los ejemplos y experiencias comentados en las sesiones magistrales ayudan a dimensionar los conceptos teóricos.

Observaciones

De acuerdo con el Reglamento Interno del CSHG, cualquier fraude o intento de fraude que sea detectado en exámenes será penalizado con una calificación de 0 en dicha prueba; en caso de que el fraude se cometa en el trabajo, será considerado como no presentado.

En caso de que el fraude se cometa en el examen final de la asignatura, la calificación de 0 puntos será la nota final de la asignatura.

Se considerará plagio la utilización de materiales/fuentes no citadas en cualquier proporción. En caso de detectarse plagio en el trabajo, éste se calificará con un 0.

PROFESORADO

Julio César Santos Gestoso
Centro Superior de Hostelería de Galicia

981542519
jcsantosg@cshg.es