

# Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

---

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

### INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
  - Créditos ECTS: 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. Así mismo distinguir y estudiar diferentes soluciones de sistemas tipo ERP, CRM, PMS, motores de reservas y otras herramientas específicas de la industria turística-hostelera disponibles en el mercado y su uso básico en entornos profesionales

#### 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 Excel: Power Query para la transformación de datos, el Power Pivot para el modelado de datos y Power BI para la presentación de los Dashboards a través de informes.

#### Segundo bloque:

Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para entender y poder manejar correctamente un sistema de gestión de bases de datos. Estudiará diferentes soluciones existentes en el mercado: ERP, CRM, PMS, así como motores de reserva usados en la industria turística-hotelera.

#### **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 y Power BI para la presentación de informes.
- Conceptos básicos de un sistema de gestión de bases de datos (SGBD) con MS Access (entorno aplicación, tablas, relaciones, formularios, ...).
- Sistemas de información.
  - Datos, información y conocimiento
  - Tipología y uso según modelos de negocio
- Sistemas de gestión empresarial
  - ERP
  - PMS
  - CRM
  - Web y Nube

## 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

## Competencias

### ○ Básicas y Generales

**B2.▶** 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 (ámbito de las empresas hosteleras).

**B4.▶** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

**B5.▶** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

**G1.▶** Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: *Organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.*

- **Transversales**

**T1-** Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis

**T4-** Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio

**T5-** Resolución de problemas y toma de decisiones

**T11-** Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones

**T14-** Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad ambiental

**T17-** Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento

**AV3-** Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional

- **Específicas**

**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 trabajos individuales, donde deben aplicar los conocimientos adquiridos en clases presenciales.

En la realización de estos trabajos, de carácter individual, el alumno/a desarrollará el ejercicio, solucionando 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 individual:** El alumno/a deberá presentar un trabajo individual relacionado con contenidos de la asignatura. Aunque el trabajo es autónomo, de cara a potenciar el trabajo cooperativo, se planteará un tema a desarrollar por parejas. De esta forma, ambos trabajos tendrán una parte común que comparten (conceptos e ideas sobre un tópico), y otra más específica con el trabajo de la investigación hecha por el alumno/a a partir del tema inicial (sobre 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 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 obligatorio 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 el trabajo obligatorio.

La nota mínima exigida, tanto en el examen del primer parcial como en el segundo, para no ir al examen final es un 5.

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

- 50%: examen del primer parcial
- 35%: examen del segundo parcial
- 15%: trabajo obligatorio
- +/-5% la asistencia y participación

Si el alumno/a tiene suspenso el 1º 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 suspensos).

Si el alumno tiene aprobados los exámenes de 1º parcial y 2º parcial, y la media de la asignatura es menor que 5, deberá presentar de nuevo el trabajo obligatorio.

Si la media del curso es menor que 5 a causa de una penalización por faltas de asistencia, el alumno deberá presentarse al examen final, donde se examinará de toda la asignatura (correspondiente a 1º y 2º parcial).

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

El trabajo obligatorio, deberá entregarse en la fecha, lugar y con el nombre que indique el profesor. Si esto no fuese así, se irá a segunda oportunidad extraordinaria, donde se examinará de toda la asignatura (correspondiente al 1º y 2º parcial), presentando el trabajo obligatorio, antes de la realización del examen.

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 le respetará la nota.

La nota mínima exigida en cualquiera de estos exámenes es 5, 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.
- 25% de: 30% examen 2º parcial evaluación continua+70% examen final.
- 15% de trabajo obligatorio.

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, en el boletín aparecerá la calificación 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 extraordinaria', donde se examinarán de la materia correspondiente al 1º 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.

Si el alumno/a no hubiese presentado el trabajo en primera oportunidad ordinaria, deberá presentarlo y examinarse de toda la asignatura.

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 15% de faltas de asistencia (12 horas presenciales), deberá presentarse obligatoriamente al examen final con toda la asignatura.
- 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 ordinaria'.

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

- Posteriores convocatorias

El alumno/a que se tenga que presentar a posteriores convocatorias, deberá examinarse de toda la asignatura, respetándose la nota del trabajo obligatorio 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 + 25% SGBD + 15% Trabajo obligatorio

### **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** (coordinador)

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981542519

[jcsantosg@cshg.es](mailto:jcsantosg@cshg.es)

**Antonio Vázquez Sanmartín**

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981542519

[avazquezs@cshg.es](mailto:avazquezs@cshg.es)