

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211221 – Estatística Aplicada (2º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ETCS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - ⊖ Traballo do Alumno/a: 60
 - Horas de Titorías: 8
 - Clase Expositiva: 30
 - Clase Interactiva: 22
 - Total: 120 horas
- **Lingua de uso:**
 - Castelán, Galego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obrigatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Segundo Semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo da materia é introducir ao alumno no coñecemento e manexo de instrumentos e técnicas estatísticas que lle permitan recoller, organizar, resumir e analizar a información relativa a variables económicas co fin de facer comparacións, calcular indicadores e estimar variables mediante procedementos de mostraxe.

Todo o contido da materia exponse cun carácter aplicado ao sector turístico e ás súas necesidades de información estatística.

Este obxectivo, desenvolverase en todos os temas da materia.

Esta materia capacitará ao alumno na comprensión dos conceptos básicos da estatística, os seus principios fundamentais e as pautas de funcionamento que se derivan, facendo especial referencia ao caso do sector turístico e as súas especificidades:

- Capacidad de describir e interpretar datos estadísticos desde unha óptica descriptiva
- Capacidad de medir e modelizar relacóns de dependencia entre variables estadísticas desde unha óptica descriptiva.
- Capacidad de modelizar a evolución temporal de variables desde unha óptica descriptiva; así como de realizar unhas primeiras predicións analizando a súa fiabilidade.
- Capacidad de sintetizar a evolución temporal de variables complexas a través de números índices; así como de analizar os seus diferentes aspectos.
- Chegar a coñecer, desde un punto de vista intuitivo, os principais conceptos involucrados no proceso da Inferencia Estatística.
- Chegar a coñecer e manexar adecuadamente as principais fontes estadísticas do sector turístico.
- Utilizar e interpretar as ferramentas técnicas e informáticas necesarias para a administración eficaz e eficiente dunha empresa.

Contido:

1. Introducción
2. Conceptos preliminares
3. Distribución de frecuencias unidimensionais
4. Representacións gráficas
5. As medidas de posición nunha una distribución de frecuencias unidimensional
6. As medidas de dispersión, de concentración y de forma nunha distribución de frecuencias unidimensional
7. Distribución de frecuencias bidimensionais
8. Números Índices
9. Series Temporais
10. Conceptos elementais de Probabilidade. A distribución normal
11. Inferencia estatística
12. Aplicacións estadísticas á industria hostaleira

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

Competencias

○ Básicas e Xerais

- B1.►** Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, áínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo (a xestión e dirección de empresas hostaleiras)..
- B2.►** Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrar por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (ámbito das empresas hostaleiras).
- B3.►** Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).
- B4.►** Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.
- B5.►** Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.*

○ Transversais

- T1-** Capacidad de xestión da información, análise e síntese
- T2-** Capacidad de organización e planificación
- T3-** Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial
- T4-** Coñecemento de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo.
- T5-** Resolución de problemas e toma de decisións
- T6-** Traballo en equipo
- T11-** Aprendizaxe autónomo permanente e adaptación a novas situacionés
- T16-** Habilidades de investigación e curiosidade intelectual
- T17-** Capacidad para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento
- AV4-** Autoconfianza e seguridade

- **Específicas**

E1- Comprender os principios do Turismo e analizar a súa dimensión económica, así como o seu carácter dinámico e evolutivo.

E2- Recoñecer as principales estruturas político-administrativas turísticas e os principales axentes turísticos, nos que se enmarca a actividade hostaleira

E3- Converter un problema empírico nun obxecto de investigación turística

Metodoloxía de ensino

A Estatística é unha materia basicamente aplicada. O método de traballo será basicamente un modelo activo. Os coñecementos básicos da materia para tratar en cada unidade temática serán expostos en clases maxistrais (lousa e proxector de vídeo) con axuda de soporte Microsoft PowerPoint. Proseguirá coa proposta de problemas desas unidades e a continuación, da súa resolución e discusión na aula. Finalmente aplicaranse, na clase de informática, os coñecementos e habilidades adquiridas previamente en grupo.

Para as clases teóricas traballarase en grupo dentro da aula habitual. A resolución de problemas, exercicios de aplicación e traballo na aula de Informática levarán a cabo a nivel individual ou en grupos reducidos. O traballo en grupos pequenos propoñerase para resolver problemas en equipos dirixidos polo profesor ou presentación de traballos en grupo, como a elaboración de informes, pósteres, presentacións de PowerPoint etc... Poderase propoñer tamén traballos individuais para cada alumno en casos especiais.

As actividades propostas pódense agrupar da seguinte forma:

- Procura e lectura de información, para a elaboración de traballos escritos, presentacións e defensa na aula.
- Realización de Póster.
- Resolución de problemas.
- Procura en distintos medios de gráficos, táboa, índices, taxas, etc.

Sistema de evaluación

O sistema de evaluación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

Primeira oportunidade ordinaria:

O principal obxectivo que se persegue coa evaluación é dar a oportunidade ao alumnado de demostrar que adquiriu os coñecementos e as habilidades necesarias para desenvolver as competencias programadas para a materia.

Os métodos que se utilizarán serán os seguintes:

- Probas de avaliación continua (2) durante o curso con preguntas eminentemente prácticas, tipo test, relacionar conceptos e de resolución de exercicios.
- Os resultados obtidos nos traballos en grupo, estudo de casos reais a través da procura de información e análise de problemas. Valoraranse como apto ou non apto.
- A actitude demostrada ao longo de todo o curso na súa participación nas clases presenciais e nas conferencias expostas (puntualidade, respecto aos seus compañeiros/as e ao profesor,...)
- Ademais o profesor poderá expor durante o curso con ou sen aviso previo/previo aviso, probas e traballos individuais ou en grupo, que formarán parte da nota correspondente a cada parcial na proporción que se determine, e que será comunicada aos alumnos/as.

Para poder realizar o cálculo da nota da materia na avaliación continua, será requisito imprescindible, obter na cualificación de cada unha das probas unha nota mínima de 5 e de "apto" no traballo. En caso contrario deberá presentarse ao exame final

Aqueles alumnos/as que, en base aos requisitos anteriores, conseguisen unha cualificación mínima de 5 na avaliación continua, terán o dereito a non realizar o exame final e por tanto esa cualificación da avaliación continua pasará a ser a súa nota final na materia en 1^a oportunidade.

Será potestade do profesor valorar o esforzo, a dedicación e a atención realizados polo alumno durante o todo o desenvolvemento do curso cara á aprendizaxe da materia, podendo por tanto incrementar esa cualificación da avaliación continua ata, como máximo, no medio punto.

As probas con faltas de ortografía, ilexibles ou con tachados pódense invalidar. En ningún caso contemplarase a posibilidade de repetilos.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumno/a, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e por tanto afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (60 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (18 horas); 60% de ausencias e penalización de 2 puntos (36 horas).
- O alumno/a que alcance un 25% de faltas de asistencia (15 horas presenciais), deberá presentarse obligatoriamente ao exame final.
- Se o alumno/para alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerarase suspensa cunha cualificación de 0.

Aos estudiantes que cumplen os requisitos de liberación do exame final, ao ser a súa nota da avaliación continua a cualificación definitiva da materia en 1^a convocatoria, esta será tomada como base, para a aplicación das penalizacións oportunas por faltas de asistencia indicadas.

Aqueles/as alumnos/as que non alcanzasen unha nota mínima de 5 en cada nota parcial - ben porque o resultado da ponderación realizada entre as cualificacións dos seus exames e traballos sexa inferior a 5 ou por non conseguir a nota mínima de 5 nalgún dos dous exames parciais, terán que realizar, para superar a materia en primeira oportunidade, un exame final que abarcará toda a materia do curso. Este exame consistirá na resolución de preguntas de contido teórico práctico cuxo nivel de dificultade será similar ás probas realizadas na avaliación continua.

Unha vez realizado devandito exame final, se a cualificación do mesmo é igual ou superior a 4, esta nota supoñerá un 40% da cualificación final da materia en 1^a oportunidade, ponderando á súa vez un 60% a nota conseguida na avaliación continua. En caso de non alcanzar como mínimo unha cualificación de 4 no exame final, a nota definitiva da materia en 1^a oportunidade será a obtida no devandito exame final, sen poderse realizar en ningún caso media ponderada algunha coa nota media alcanzada na avaliación continua

Aqueles estudiantes que, polas cualificacións obtidas na avaliación continua, estivesen exentos da realización do exame final pero con todo, quixesen subir a súa nota, poderán realizar de forma voluntaria o exame final de 1^a oportunidade. Estes alumnos, efectuarán o mesmo exame final que os compañeiros que deban presentarse de forma obligatoria e a súa nota definitiva en 1^a oportunidade calcularase da mesma maneira, isto é, ponderando un 60% a súa nota media da avaliación continua e un 40% a cualificación do exame final realizado.

Do mesmo xeito que o resto dos alumnos/as, terán que examinarse sempre de toda a materia e igual que eles, deberán obter unha nota mínima de 4 no devandito exame para aplicar os requisitos de cálculo da nota final da materia. En caso de non alcanzar dita nota mínima, a súa nota definitiva na materia pasaría a ser a cualificación conseguida no exame final realizado.

- Segunda oportunidade extraordinaria:

Os estudiantes que, non superando a materia en 1^a oportunidade, teñan opción de recuperala en 2^a oportunidade, deberán repasar toda a materia e realizar un exame dos mesmos contidos que se avaliaron no exame final da 1^a oportunidade.

Este exame, en ningún caso fará media coa nota da avaliación continua obtida durante o desenvolvemento do curso e por tanto, a súa cualificación constituirá a nota final da materia en 2^a oportunidade.

- Segunda e posteriores convocatorias:

Os alumnos/as que deban superar a materia en 2^a, 3^a ó 4^a convocatoria serán avaliados mediante un exame teórico-práctico, no que se poderá preguntar sobre calquera aspecto avaliado na 1^a convocatoria. Para superalo deberán obter como mínimo 5 puntos.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases maxistrais- expositivas (30 horas), estudo de casos (3 horas), traballos en grupos (3 horas), análises de problemas (16 horas), exames e titorías (8 horas) e traballo autónomo do estudiante (60 horas).

Recomendacións para o estudio da materia

Para unha comprensión adecuada da materia, débese asistir regularmente á aula. A constancia no estudo e traballo é moi importante: axúdanos a entender as explicacións das clases presenciais e a preguntar nelas as dúbihdas, non esperando aos días previos á realización do exame. Non se realizará ningunha titoría e por conseguinte non se responderá a ningunha dúbihda o día hábil anterior á realización de cada exame.

É sumamente importante que o alumno/para repase en primeiro lugar os contidos teóricos de cada tema ou concepto e a continuación tente resolver por si só todos os exercicios prácticos relacionados que fosen realizados en clase durante o curso.

En caso de non superar algunha das probas que componen a avaliación, é recomendable que o alumno solicite unha revisión de dicha proba co seu profesor. Esta revisión axudaralle a detectar os errores cometidos e a solución ou resposta adecuada, evitando errores futuros e facilitando o dominio da materia.

PROFESORADO

Pablo Mariño Díaz

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981542519

pmarinod@cshg.es