



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 35113

Nombre: Dirección de Operaciones

Ciclo: Grado

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1317 - Grado en Turismo	Facultat d'Economia	3	Segundo cuatrimestre
1926 - Doble Grado en Turismo y Administración y Dirección de Empresas	Facultat d'Economia	3	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1317 - Grado en Turismo	Dirección de Empresas I	OBLIGATORIA
1926 - Doble Grado en Turismo y Administración y Dirección de Empresas	Asignaturas de tercer curso	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

SIMON MOYA VIRGINIA

RESUMEN

La Dirección de Operaciones se introduce en la materia "La empresa y su entorno" en el primer curso del grado de Turismo. Es una asignatura de formación obligatoria de 6 créditos ECTS y se cursa en el segundo semestre del tercer curso del Grado de Turismo.

La Dirección de Operaciones centra su análisis en el conjunto de actividades que crean valor al transformar los *inputs* en productos (bienes o servicios) disponibles para su uso. Los servicios turísticos, a menudo, son intangibles y la función de producción puede resultar menos obvia, sin embargo, al igual que ocurre con los productos tangibles, han de planificarse, organizarse y controlarse las operaciones necesarias para la prestación eficaz y eficiente de estos servicios.

Concretamente, resulta imprescindible conocer cómo se genera valor para el cliente a través de la prestación de los servicios turísticos y la organización y gestión de los recursos: personas, infraestructuras y proveedores y en qué consiste el trabajo del Director de Operaciones. Ha de tenerse en cuenta que la función de operaciones es una de las funciones de la empresa que conlleva mayores costes, por ello una



adecuada Dirección de Operaciones proporciona una gran oportunidad para que la empresa mejore su rentabilidad y también la calidad de su servicio y, como consecuencia, la experiencia y satisfacción de sus clientes.

Así pues, con esta asignatura se pretende dar al estudiante una visión completa de la Dirección de Operaciones, especialmente en las empresas de servicios y del sector turismo. Para ello, se busca que el estudiante adquiera consciencia de las decisiones estratégicas y operativas más importantes que se han de tomar en el marco de las operaciones, condicionadas por la naturaleza y las características propias del sector, y que pueda participar del proceso de toma de decisiones con el uso de un conjunto de herramientas de apoyo.

el uso de un conjunto de herramientas de apoyo.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Es recomendable haber cursado y aprobado las asignaturas del Grado de Turismo "La empresa y su entorno" y "Dirección estratégica" de segundo curso

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.

Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración.

Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.

Motivación por calidad.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

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.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS



1. Operaciones

- 1.1. Producción y dirección de operaciones
- 1.2. Estrategia de operaciones
- 1.3. Objetivos y decisiones de la Dirección de Operaciones
- 1.4. Tendencias y retos actuales

2. Dirección de proyectos

- 2.1. La dirección de proyectos y sus fases
- 2.2. Técnicas de programación y control de proyectos

3. Diseño y desarrollo del producto

- 3.1. Concepto y decisiones sobre el producto
- 3.2. El proceso de diseño y desarrollo de productos
- 3.3. Técnicas de diseño y desarrollo de productos
- 3.4. Diseño para la sostenibilidad

4. El proceso de operaciones

- 4.1. Tipos de estrategias de procesos productivos
- 4.2. Diseño de procesos en empresas de servicios
- 4.3. Tecnología del proceso
- 4.4. Rediseño de procesos y producción para la sostenibilidad

5. Distribución física y localización de las instalaciones

- 5.1. Concepto, tipos y métodos de distribución en planta
- 5.2. Localización de la empresa: decisiones y proceso
- 5.3. Localización en empresas virtuales
- 5.4. Métodos cuantitativos para las decisiones de localización

6. Planificación a largo y corto plazo

- 6.1. Concepto de capacidad
- 6.2. Planificación a largo plazo de la capacidad productiva
- 6.3. El proceso de planificación
- 6.4. La planificación y gestión de la capacidad en las empresas de servicios



7. Gestión de inventarios

- 7.1. El papel del inventario en la cadena de suministro
- 7.2. Modelos de inventario y costes asociados
- 7.3. Modelos de inventario con demanda independiente
- 7.4. Inventario JIT

8. Gestión de la cadena de suministros

- 8.1. Cadena de suministro. Conceptos fundamentales y subsistemas
- 8.2. Decisiones y dilemas en la cadena de suministro
- 8.3. Gestión de compras y de proveedores
- 8.4. Problemas y oportunidades de la cadena de suministro
- 8.5. Gestión logística y gestión de la distribución
- 8.6. Gestión ética y sostenible de la cadena de suministros

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	30,00
Prácticas en aula	30,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	2,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	15,00
Estudio y trabajo autónomo	38,00
Preparación de clases	15,00
Preparación de actividades de evaluación	20,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

A lo largo del curso se impartirán los contenidos estratégicos, tácticos y operativos que dan soporte a la asignatura. Asimismo el estudiante desarrollará y presentará el análisis de los casos, lecturas y ejercicios propuestos.

Los materiales de apoyo necesarios para el normal desarrollo de la docencia se publicarán en el aula virtual, y tras cada tema, o una vez finalizados dos temas, se realizará en el aula y en horario normal de clase una prueba de evaluación continua.



EVALUACIÓN

La puntuación mínima para obtener el aprobado es de 5 sobre 10. La calificación final será la resultante de la suma ponderada de las notas obtenidas en el examen de síntesis y en la evaluación continua, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Prueba de síntesis: 70%

El examen se realizará en la fecha oficial que la Facultad de Economía habilite para ello, dentro del calendario académico del curso. Se estructurará en dos partes, esto es, una prueba de carácter objetivo (test) y el desarrollo de ejercicios; en cualquier caso, las cuestiones pueden referirse tanto a contenidos teóricos como prácticos y preferentemente se formularán preguntas que exijan que el estudiante relacione diversos conceptos de la materia.

La puntuación mínima para obtener el aprobado es de 5 sobre 10, debiéndose obtener al menos una puntuación de 4 sobre 10 en cada una de las partes; en caso que, aun siendo la suma superior a 5, en alguna de las partes del examen no se alcanzara la nota mínima especificada, la calificación máxima del examen será de 4,5 puntos.

En caso de no superar el examen de síntesis, la calificación máxima reflejada en el acta será la que resulte de ponderar la nota obtenida por el factor 0,7, sin añadir la nota de la Evaluación continua.

Evaluación continua: 30%

El 30% restante de la nota se obtendrá mediante evaluación continua y la participación en las diferentes actividades propuestas, tanto en las sesiones teóricas como en las sesiones prácticas. A lo largo del curso se solicitará a los estudiantes la entrega y/o presentación casos prácticos y de ejercicios que se realizarán individualmente y/o en grupo, así como la realización de pruebas objetivas de evaluación continua a realizar en el aula y en horario normal de clase al finalizar cada tema o una vez finalizados dos temas.

La evaluación continua será recuperable en un 60% en la segunda convocatoria; la recuperación de la evaluación continua se llevará a cabo en la fecha oficial del examen de segunda convocatoria y consistirá en un examen adicional que tendrá como objetivo la comprobación de que se han adquirido los conocimientos y habilidades examinados durante la evaluación continua, de acuerdo con la normativa de la Universidad de Valencia aprobada por el Consejo de Gobierno el 30 de mayo de 2017 (ACGUV 108/2017).

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO ALMEIDA, M.; BARCOS REDIN, L. y MARTÍN CASTILLA, J.I.(2006): Gestión de la calidad de los procesos turísticos. Síntesis, Madrid.
- BAYÓN, M. y MARTÍN, I (2004): Operaciones y procesos de producción en el sector turístico.



Síntesis, Madrid.

- Brandon-Jones, A., Slack, N. R. (2019). Operations Management (9th ed.). Pearson Education Limited, Harlow, UK.
- Cabrera, C. (2015): El Celler de Can Roca: añadiendo valor en empresas de servicios. Libbooks, Barcelona.
- CERRA, J., DORADO, J. A., ESTEPA, D. y GARCÍA, P. E. (1999): Gestión de producción de alojamientos y restauración, Síntesis, Madrid.
- CHASE, R. B., AQUILANO, N. J. y JACOBS, F. R. (2000): Dirección y Administración de la Producción y de las Operaciones: manufactura y servicios, McGraw-Hill, México.
- CHOPRA, S. y MEINDL, P. (2008): Administración de la cadena de suministro. Estrategia, Planeación y Operación. 3ª Edición. Pearson, Madrid
- CUERVO, A. (Director) (2001): Introducción a la administración de empresas, Cívitas, Madrid.
- DAVIS, M. M., AQUILANO, N. J. y CHASE, R. B. (2001): Fundamentos de Dirección de Operaciones, McGraw-Hill, Madrid.
- FIGUEROLA, M. (1995): Economía para la gestión de empresas turísticas (producción y comercialización), Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid.
- HEIZER, J. y RENDER, B. (2015): Dirección de la Producción y de Operaciones. Decisiones Estratégicas, 11 edición, Pearson, Madrid.
- HEIZER, J. y RENDER, B. (2015): Dirección de la Producción y de Operaciones. Decisiones Tácticas, 11 edición, Pearson, Madrid
- Iborra, M., Dasí, A., Dolz, C. y Ferrer, C. (2010). Fundamentos de Dirección de Empresas. Paraninfo, Madrid.
- MIRANDA, F. J., RUBIO, S., CHAMORRO, A. y BAÑEGIL, T. M. (2005): Manual de dirección de operaciones, Thomson, Madrid.
- MIRANDA, F.J., RUBIO,S y CHAMORRO, A. (2014): Dirección de operaciones. Casos prácticos y recursos didácticos. Paraninfo, Madrid.
- Moscoso, P. y Lago,A.(2016): Gestión de operaciones para Directivos, McGraw Hill, Madrid
- Muñoz, F. y Rodrigo,B. (2003): Dirección de operaciones en alojamiento y restauración. Universitas Internacional. Madrid.
- ORELLANA, W.E.; MONREAL, M. (2007): Control, incentivos y comportamiento en las organizaciones. ACDE Ediciones. Valencia.
- SANGÜESA, M.; MATEO, R. e ILZARBE, L. (2006): Teoría y Práctica de la Calidad. Ediciones Paraninfo. S.A., Madrid.
- Tidd, J y Bessant, J. (2013). Managing innovation. Wiley, Chichester.
- VOGELER, C. y HERNÁNDEZ, E. (2000): El mercado turístico. Estructura, operaciones y procesos de producción, Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid.