



<b>Código - Asignatura</b>	<b>191102 – Principio y dimensiones del turismo</b>				
<b>Tipo</b>	Formación Básica		<b>Curso</b>	1º	
<b>Bloque Temático</b>	Investigación en turismo, hotelería y gastronomía		<b>Créditos</b>	6 ECTS	
<b>Docente responsable de la asignatura</b>	Irene Martín				
<b>Profesorado</b>	Nur Abellan; Irene Martín				
<b>Presencial</b>	60 horas	<b>Dirigido</b>	40 horas	<b>Autónomo</b>	50 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN

El concepto de ciencia turística parte de la necesidad de acercarnos al turismo más allá de definiciones simples que no aclaran la complejidad del fenómeno. Para ello es necesario adoptar una perspectiva interdisciplinar e integrar múltiples visiones provenientes de la academia, de modo que pueda generarse una comprensión global del fenómeno turístico.

De esta forma, a través de esta asignatura, el alumnado adquirirá las bases para una visión transversal del turismo. Esta visión es a día de hoy indispensable para los futuros profesionales y empresas de un sector que tiende cada vez en mayor medida hacia la responsabilidad y sostenibilidad en un entorno cambiante. Asimismo, los conocimientos adquiridos en esta asignatura son básicos para optar a trabajar en la investigación académica y la docencia en turismo.

En definitiva, se plantea la asignatura como instrumento de discusión y transformación de las visiones más tradicionales e inmovilistas del turismo, alineada con la experiencia y la labor de investigación llevada a cabo desde el Campus CETT-UB en los campos de la política turística y gobernanza, sostenibilidad y ODS, Smart Tourism, digitalización, marketing, ética, modelos de negocio, nueva economía.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB01- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## COMPETENCIAS GENERALES

---

CG08- Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE01- Describir los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

1. Conocer las bases de la creación y gestión de los negocios digitales en el sector turístico.
2. Tener una visión holística de la concepción empresarial y el significado de estrategia.



Centre adscrit



## CONTENIDOS TEMÁTICOS

### BLOQUE 1

1. Introducción al turismo
2. Transformación Digital en el sector turístico
3. El conocimiento y la generación de conocimiento en turismo

### BLOQUE 2

1. Disciplinas que interactúan con el turismo
2. Aplicación de las diversas disciplinas en los estudios turísticos y la digitalización

### BLOQUE 3

1. Aplicación práctica de las diversas disciplinas en los estudios turísticos y la digitalización

## .ACTIVIDADES FORMATIVAS

---

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:



- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividad 1	Individual	20%	20%	Semana 5
Actividad 2.	Grupal	10%	-	Variante para cada grupo



Actividad 3.	Grupal	30%	-	Última semana
Actividad 4.	Individual	-	20%	Última semana
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

### **Revisión y Reevaluación de la Asignatura**

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

### **FUENTES DE INFORMACIÓN**

---

Ateljevic, I., Morgan, N., & Pritchard, A. (2017). The critical turn in tourism studies: Creating an Academy of Hope. Routledge.

Faraldo, J.M., Rodríguez, C. (2013). Introducción a la historia del turismo. Alianza Editorial.

Nunkoo, R. (2018). Handbook of research methods for tourism and hospitality management. Edward Elgar Publishing.

Page, S. (2019). Tourism Management. Routledge.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Grado de Negocio Digital e Innovación en Turismo

**PROGRAMA**

Curso 2024/25

Collins, V.R. (2008). The Tourism Society's Dictionary for Tourism Industry. CABI

Macario, R. (2021). The Air Transportation Industry. Elsevier.

Bottorf, T. (2013). Hospitality management: a guide to key reference works. Reference Services Review, 41(4). <https://doi.org/10.1108/RSR-03-2013-0020>

UNWTO. (2020). International Tourism Highlights. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284422456>