



Código - Asignatura	580032 – Procesos y técnicas para el emprendimiento en turismo				
Tipo	Optativa	Créditos	9 ECTS		
Materia	Emprendimiento				
Responsable de la asignatura	Dra. Maria del Pilar Leal L.				
Presencial	63 horas	Dirigido	87 horas	Autónomo	75 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura "Procesos y técnicas para el emprendimiento en turismo" se centra en proporcionar a los y las estudiantes una comprensión holística y práctica de los fundamentos del emprendimiento dentro del sector turístico. En un entorno globalizado y en constante evolución, el turismo se ha convertido en uno de los motores económicos más significativos, demandando innovación y creatividad para satisfacer las crecientes expectativas de los consumidores y enfrentar los desafíos contemporáneos. Así, la asignatura aborda principalmente, el análisis de oportunidades, el desarrollo de ideas innovadoras y la implementación de proyectos empresariales en turismo y hospitality.

En la primera parte, los y las estudiantes aprenderán a identificar y evaluar oportunidades de negocio en el sector turístico, considerando factores como las tendencias de mercado, el comportamiento del consumidor, y el impacto de la tecnología y la sostenibilidad en el turismo. Se hará énfasis en el uso de herramientas analíticas y metodologías de investigación para obtener una visión profunda y precisa del mercado turístico actual. Posteriormente, los contenidos de la asignatura se enfocan en el desarrollo de ideas y conceptos innovadores a través de la aplicación de técnicas de creatividad y generación de ideas aplicadas a la personalización de servicios y la creación de valor añadido para los clientes. La integración de las nuevas tecnologías y, sobre todo, la sostenibilidad, en la oferta turística será un tema central.

Finalmente, la última parte de la asignatura se dedica a la implementación de proyectos emprendedores. Aquí, los y las estudiantes aprenderán a elaborar un plan de negocio sólido y viable, que incluya análisis financieros, estrategias de marketing y ventas, y consideraciones legales y operativas. Se promoverá el desarrollo de habilidades prácticas, como la gestión de recursos humanos, la negociación y la toma de decisiones estratégicas. Los estudiantes tendrán la oportunidad de trabajar en proyectos reales o simulados, presentando sus propuestas ante la clase.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El proceso de aprendizaje diseñado para esta asignatura permite la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Materia:



M06C1- Comprender los fundamentos y conceptos clave del emprendimiento, incluyendo la identificación de oportunidades, la creación de valor y la innovación en el sector.

M06C2- Identificar las tendencias y prácticas actuales en materia de emprendimiento y nuevas empresas en el sector turístico, del hospitality y gastronómico, incluyendo la identificación de nichos de mercado, la innovación en productos y servicios y la adopción de nuevas tecnologías.

M06S3- Desarrollar habilidades en la identificación y evaluación de oportunidades de negocio en el sector turístico, del hospitality y gastronómico, incluyendo la realización de análisis de mercado, la evaluación de la competencia y la identificación de tendencias y oportunidades emergentes.

M06H4- Aplicar las técnicas y herramientas para el desarrollo de proyectos emprendedores, incluyendo la planificación estratégica, la gestión financiera, la gestión de recursos humanos y la gestión de marketing.

M06H5- Aplicar los principios de la gestión del riesgo y la toma de decisiones en la empresa turística, incluyendo la evaluación de los riesgos y oportunidades asociados con la creación de nuevas empresas y la toma de decisiones estratégicas en el contexto incierto y dinámico del sector turístico.

M06S6- Desarrollar habilidades en la elaboración de planes de negocio y presentaciones efectivas para la financiación y la inversión en nuevas empresas en la industria turística.

M06C7- Identificar fuentes de financiación y productos financieros disponibles, que permitan la gestión y evaluación de los factores de éxito y riesgo en la implementación de proyectos emprendedores.

M06C8- Analizar críticamente casos de empresas reales para la extracción de conclusiones relevantes para la práctica empresarial.

Asimismo, estos contribuyen a la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Titulación: *TC01, TC02, TC03, TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH07, TS01, TS02, TS03, TS04, TS06, TS07, TS09, TS10, TS11*. Se pueden consultar todos en [el siguiente enlace](#).

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción al emprendimiento en turismo
 - 1.1 Definición y características del emprendedor. Diferencias entre emprendedor y empresario.
 - 1.2 Tendencias actuales. Oportunidades y desafíos en el turismo.
 - 1.3 Tipos de emprendimientos turísticos.
2. Identificación y análisis de oportunidades
 - 2.1 Aplicación de herramientas y técnicas para el análisis de la demanda y la oferta.



- 2.2 Segmentación de mercado y perfiles de clientes.
- 2.3 Evaluación de oportunidades de negocio. Análisis DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades).
- 3. Creatividad y generación de ideas aplicadas al emprendimiento
 - 3.1 Técnicas de creatividad aplicadas al turismo
 - 3.2 Innovación en productos y servicios turísticos: Desarrollo de experiencias únicas y personalizadas.
 - 3.3. Integración de nuevas tecnologías
- 4. Desarrollo del plan de negocios
 - 4.1 Introducción al plan de negocios: Estructura y componentes clave.
 - 4.2 Descripción del proyecto: Visión, misión y objetivos del negocio turístico.
 - 4.3 Análisis de mercado: Investigación de competencia, segmentación de clientes, análisis de entorno.
 - 4.4 Análisis estratégico y toma de decisiones
 - 4.5 Plan de marketing: Estrategias de posicionamiento, comunicación y promoción. Uso de herramientas digitales y redes sociales.
 - 4.6 Plan operativo: Procesos operativos, gestión de recursos humanos, planificación de operaciones.
 - 4.7 Plan financiero: Presupuesto y proyecciones financieras: Estados financieros proyectados (balance, estado de resultados, flujo de caja)
 - 4.8 Análisis de rentabilidad y punto de equilibrio.
 - 4.9 Financiamiento y fuentes de capital: Inversores, préstamos, crowdfunding.
 - 4.10 Aspectos legales y regulatorios: Licencias, permisos, normativas locales e internacionales.
 - 4.11 Plan de recursos humanos
 - 4.12 Gestión de riesgos: Identificación y mitigación de riesgos empresariales.
- 5. Implementación y Gestión del Proyecto Emprendedor
 - 5.1 Estrategias de lanzamiento y escalabilidad: Planificación del lanzamiento, estrategias de crecimiento y expansión.
 - 5.2 Gestión de la calidad y mejora continua: Implementación de estándares de calidad, feedback del cliente, adaptación y mejora de servicios.
 - 5.3 Gestión de recursos humanos: Reclutamiento, formación, motivación y retención del talento.
 - 5.4 Aspectos éticos y sostenibles: Responsabilidad social corporativa y sostenibilidad en el emprendimiento turístico.
- 6. Talleres Prácticos y Estudios de Caso
 - 6.1 Análisis de casos de éxito y fracaso en el emprendimiento turístico.
 - 6.2 Simulaciones y role-playing: Desarrollo y presentación de proyectos emprendedores.
 - 6.3 Mentoría y asesoramiento en emprendimiento

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje asociadas a esta asignatura contemplan una gran variedad de acciones diferentes con el fin de dar respuesta a la consecución de los



resultados de aprendizaje asociados, y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas al aprendizaje de procesos y aplicabilidad de actitudes dentro del entorno de las organizaciones a partir de las actividades siguientes:

- Clases expositivas y magistrales
- Role play
- Simulaciones
- Trabajos colaborativos
- Exposiciones de trabajos grupales
- Resolución de problemas
- Estudio de casos
- Debates dirigidos

La participación activa de los y las estudiantes será fundamental para el seguimiento de la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los contenidos de cada asignatura. Dada la naturaleza de este programa, una parte importante del aprendizaje se basa en la participación activa de los(as) estudiantes durante las sesiones. Por este motivo, la asistencia a un mínimo del 80% de las sesiones, se considera obligatoria. En cada sesión, el/a estudiante deberá firmar el control de asistencia durante la sesión.

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 como mínimo al 80% de 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 ¹
Memoria proyecto	Individual	40%	60%	4ª semana
Presentación proyecto	Individual	20%	40%	4ª semana
Resolución de casos prácticos	Grupal	40%		Durante el curso
Total		100%	100%	

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. El periodo de revisión es público y se encuentra disponible en el apartado de evaluación de la asignatura, en el campus virtual de la misma. Es deber del/a estudiante, leer y entender los procesos de revisión y reevaluación de la asignatura. Todas las solicitudes de revisión, deben seguir el proceso establecido en tiempo y forma. Cualquier solicitud de revisión fuera del proceso establecido no se considerará estimada.

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 las 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.

COPIA Y PLAGIO

Sin perjuicio de otros que se consideren oportunos y de acuerdo con la normativa vigente de disciplina académica, las irregularidades cometidas por un estudiante que puedan dar lugar a una variación de la calificación se valorarán con nota cero (0). Las

¹ La semana de entrega es una estimación que está sujeta a cambios que puedan surgir a raíz de posibles modificaciones en la planificación o las circunstancias del plan de estudios.



actividades de evaluación clasificadas de esta forma y por este procedimiento no serán recuperables. Estas irregularidades incluyen, entre otras:

- La copia total o parcial de una práctica, informe o cualquier otra actividad de evaluación.
- Dejar que otros copien el examen/trabajo.
- Presentar un trabajo en grupo que no haya sido realizado completamente por los miembros del grupo.
- Presentar como propios aquellos materiales elaborados por un tercero, aunque sean traducciones o adaptaciones, y en general, obras con elementos no originales y exclusivos del estudiante.^{***}
- Disponer de dispositivos de comunicación (como teléfonos móviles, relojes inteligentes, etc.) accesibles durante las pruebas de evaluación teórica - prácticas individuales (exámenes).

^{***} La Inteligencia Artificial es considerada como un tercero

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

Brookes, M., & Altinay, L. (Eds.). (2015). *Entrepreneurship in tourism and hospitality: The role of SMEs*. Goodfellow Publishers.

FUENTES DE AMPLIACIÓN

- Busulwa, R., Evans, N., & Ghaderi, H. (2020). *Hospitality management and digital transformation*. Goodfellow Publishers.
- ENZ, C. A. (2010). *Hospitality strategic management: Concepts and cases* (2nd ed.). Wiley.
- Hayes, D. K., & Miller, A. A. (2010). *Revenue management for the hospitality industry*. Wiley.
- Holloway, J. C., & Humphreys, C. (2019). *The business of tourism* (11th ed.). SAGE Publications.
- Lee-Ross, D., & Lashley, C. (2008). *Entrepreneurship and small business management in the hospitality industry*. Butterworth-Heinemann.
- Pantelidis, I. S. (Ed.). (2015). *The Routledge handbook of hospitality management*. Routledge.
- Sturman, M. C., Corgel, J. B., & Verma, R. (Eds.). (2011). *The Cornell School of Hotel Administration on hospitality: Cutting edge thinking and practice*. Wiley.