



<b>Código - Asignatura</b>		<b>721105 - Introducción a la cultura del dato</b>			
<b>Tipo</b>	Formación básica	<b>Curso</b>	1º		
<b>Materia</b>	Fundamentos de la empresa	<b>Créditos</b>	6 ECTS		
<b>Responsable de la asignatura</b>		Javier Cohen Montoya			
<b>Presencial</b>	60 horas	<b>Dirigido</b>	40 horas	<b>Autónomo</b>	50 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN

El objetivo de esta asignatura es que los estudiantes adquieran una noción clara y consciente sobre la importancia de los datos en la industria hotelera. Aprenderán a identificar los puntos problemáticos (pain points) y los Indicadores Clave de Rendimiento (KPIs), y se familiarizarán con el uso de bases de datos y hojas de cálculo para gestionar esta información.

La cultura del dato aporta un valor crucial al sector hotelero, mejorando la eficiencia y la toma de decisiones estratégicas. En el marco del desarrollo sostenible y la Agenda 2030, una gestión eficaz de los datos permite a los hoteles alinearse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) promovidos por la Organización Mundial del Turismo (OMT). Adoptar una cultura del dato ayuda a optimizar recursos, reducir el impacto ambiental y promover prácticas sostenibles, contribuyendo a un futuro más responsable en la industria del turismo.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

M02H4- Aplicar el pensamiento crítico en el análisis de datos, cuestionando la validez de los datos y considerando posibles limitaciones en su recopilación.

M02S6- Combinar datos de investigación y psicología para la segmentación diferentes grupos de consumidores.

Asimismo, estos contribuyen a la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Titulación: *TC04, TC05, TH09, TS01, TS03, TS08*. Se pueden consultar todos en [el siguiente enlace](#).

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Fundamentos de la cultura del dato.
  - 1.1. El por qué y para qué de la cultura del dato.
    - 1.1.1. Historia y evolución del dato.



- 1.1.2. Eficiencia del control del dato.
- 1.2. Terminología y skills en la cultura del dato.
  - 1.2.1. Terminología clave.
  - 1.2.2. Habilidades necesarias para construir una buena cultura del dato.
- 1.3. Herramientas para entender la cultura del dato.
  - 1.3.1. Comparativa de herramientas: Excel, Ninox, Looker, etc.
  - 1.3.2. Introducción práctica herramientas específicas.
- 2. La Importancia del dato en la industria hotelera.
  - 2.1. Indicadores clave del sector hotelero.
    - 2.1.1. Principales indicadores del sector (KPIs).
    - 2.1.2. Ejemplos prácticos en la industria hotelera.
  - 2.2. Construcción del Modelo de Datos en hoteles.
    - 2.2.1. Estructuración y organización de datos específicos del sector.
    - 2.2.2. Ejemplos de modelos de datos aplicados a la hostelería.
  - 2.3. Democratización del dato en la industria hotelera.
    - 2.3.1. Concepto de democratización del dato y su importancia.
    - 2.3.2. Herramientas y prácticas para democratizar el acceso a datos.
- 3. Análisis, presentación y ética de datos.
  - 3.1. Análisis Básico de Datos.
    - 3.1.1. Técnicas y herramientas básicas de análisis de datos.
    - 3.1.2. Introducción a estadísticas descriptivas.
  - 3.2. Visualización y Presentación de Datos.
    - 3.2.1. Creación de tablas y gráficos simples.
    - 3.2.2. Técnicas básicas para presentar datos de manera efectiva.
  - 3.3. Ética y Seguridad de Datos.
    - 3.3.1. Principios de privacidad y ética en la gestión de datos.
    - 3.3.2. Introducción a la seguridad de datos: AEPD, LOPD, RGPD, LOPDGDD y NDA.

## 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:

- **Quiz:** Evaluación de fundamentos sobre cultura del dato, terminología y eficacia mediante preguntas puntuales que fomenten el análisis crítico con casos



prácticos.

- **Presentación de caso de uso en un hotel:** Los estudiantes investigarán y detectarán pain points en un departamento específico (a escoger por ellos) en un hotel, proponiendo puntos de mejora que se puedan aplicar a partir de optimizar la gestión de los datos, argumentados mediante KPIs, tablas de datos y gráficas.
- **Ejercicio de presentación de datos:** Los estudiantes se organizarán por grupos y recibirán un listado de datos de diferentes casuísticas en un hotel con los cuales deberán interpretar, reorganizar y presentar ante el aula de clase, exponiendo las diferentes interpretaciones extraídas de esos datos.

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje 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 <sup>1</sup>
Quiz	Individual	10%	-	3ª semana
Presentación de caso de uso en un hotel	Grupal	30%	40%	7ª semana

<sup>1</sup> 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.



Ejercicio de presentación de datos	Grupal	20%		10ª 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**

- Hospitality Technology. (n.d.). *Hospitality Technology YouTube Channel*. YouTube. Retrieved August 11, 2024, from <https://www.youtube.com/@hospitalitytechnology7187/videos>
- The Proven Principles Hospitality Podcast. (n.d.). *The Proven Principles Hospitality Podcast YouTube Channel*. YouTube. Retrieved August 11, 2024, from <https://www.youtube.com/@theprovenprincipleshospita4710/videos>
- The Data Storytellers Podcast. (n.d.). *The Data Storytellers Podcast YouTube Channel*. YouTube. Retrieved August 11, 2024, from <https://www.youtube.com/@thedatastorytellerspodcast/videos>
- The Data Strategist. (n.d.). *The Data Strategist YouTube Channel*. YouTube. Retrieved August 11, 2024, from



<https://www.youtube.com/@thedatastrategist/videos>

- Big Data Framework. (n.d.). *Big Data Framework YouTube Channel*. YouTube. Retrieved August 11, 2024, from <https://www.youtube.com/@bigdataframework/videos>
- Product Hackers. (n.d.). *Cultura del Dato en Empresas Data-Driven*. Product Hackers Podcast. Retrieved August 11, 2024, from <https://producthackers.com/es/podcast/cultura-dato-empresas-data-driven>
- Product Hackers. (n.d.). *El Espejismo de los Datos*. Product Hackers Podcast. Retrieved August 11, 2024, from <https://producthackers.com/es/podcast/espejismo-datos>
- Typsy. (n.d.). *Typsy Blog*. Typsy. Retrieved August 11, 2024, from <https://blog.typsy.com>
- Data Talks in Hospitality. (n.d.). *Data Talks in Hospitality YouTube Channel*. YouTube. Retrieved August 11, 2024, from [https://www.youtube.com/results?search\\_query=data+talks+hostelería](https://www.youtube.com/results?search_query=data+talks+hostelería)
- Hotel Tech Report. (n.d.). *Hotel Tech Report: Technology Solutions for Hoteliers*. Hotel Tech Report. Retrieved August 11, 2024, from <https://hoteltechreport.com>