

Grado en Turismo





# **GUÍA DOCENTE**

Asignatura: Internacionalización en el sector turístico

Titulación: Grado en Turismo

Carácter: Optativa Idioma: Castellano Modalidad: Presencial

Créditos: 6 Curso: 3º Semestre: 2º

Profesores/Equipo Docente: Prof. Dra. María del Mar Rodríguez Santamaría

### 1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

## 1.1. Conocimientos y Contenidos

- K4. Conocer y explicar los conceptos teóricos y prácticos relativos a la creación, gestión y dirección de empresas turísticas en el ámbito nacional e internacional.
- K7. Comprender las funciones de dirección de las organizaciones turísticas y de sus diferentes áreas y departamentos.

### 1.2. Habilidades y Destrezas

- S1. Interpretar datos cualitativos y cuantitativos que sean relevantes para la toma de decisiones en el ámbito turístico.
- S3. Manejar técnicas de análisis interno y externo y métodos financieros para la creación, gestión y dirección de empresas turísticas.
- S5. Aplicar habilidades de gestión del tiempo, de comunicación, liderazgo y gestión de equipos en turismo.
- S6. Utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el ámbito académico y en los distintos ámbitos del turismo.
- S7. Integrar los principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el proceso de generación de proyectos turísticos.

## 1.3. Competencias

- C2. Transmitir a todo tipo de audiencias, nacionales e internacionales, de manera clara y precisa conocimientos y soluciones para los problemas que se plantean en el mundo empresarial o en los destinos turísticos.
- C3. Participar en proyectos técnicos en el ámbito turístico, asumiendo responsabilidades en la toma de decisiones y en la gestión de equipos.
- C4. Producir soluciones creativas para satisfacer las necesidades que planteen lo actores del sector turístico, o que emerjan a raíz de situaciones imprevistas.



## 2. CONTENIDOS

## 2.1. Requisitos previos

No se considera ninguno en especial.

#### 2.2. Descripción de los contenidos

Esta asignatura aborda los principales aspectos que un profesional del sector turístico debe manejar a la hora de comenzar el proceso de internacionalización de una empresa. Se dotará a los alumnos de una visión internacional de los mercados con el fin de que conozcan los aspectos básicos sobre relaciones internacionales necesarios para desenvolverse en un contexto globalizado e internacional.

El objetivo de la asignatura es que los estudiantes aprendan las fases del proceso de internacionalización y sean capaces de plantear y decidir entre las diversas posibilidades de actuación para la internacionalización de las empresas turísticas.

#### 2.3. Contenido detallado

### Primera parte

- 1. Contexto general: internacionalización y globalización
- 2. El turismo: un sector económico globalizado (Antecedentes históricos)
- 3. Implicaciones de la globalización para el sector turístico: motores de la globalización en el turismo. Implicaciones para la oferta y la demanda.
- 4. Oferta y demanda turística en un entorno globalizado. Empresas turísticas, alojamiento, transporte, restauración, oferta turística complementaria. Intermediación, distribución.
- 5. Instituciones, organizaciones y asociaciones turísticas de ámbito internacional. Cooperación internacional entre agentes del ecosistema turístico.

# Segunda parte

- 6. Principales grupos hoteleros internacionales y sus estrategias de internacionalización. (Accor, Marriott, OYO, Jin Jang, Hilton...).
- 7. Procesos de internacionalización de otros agentes turísticos.
- 8. La internacionalización de las principales cadenas hoteleras españolas

### Tercera parte

- 9. Internacionalización de destinos turísticos
- 10. Estrategias de posicionamiento internacional



## 2.4. Actividades Dirigidas

Durante el curso se podrán desarrollar algunas de las actividades, prácticas, memorias o proyectos siguientes, u otras de objetivos o naturaleza similares:

- Actividad Dirigida 1 (AD1): Trabajo individual. Análisis de un grupo hotelero internacional.
- Actividad Dirigida 2 (AD2): Desarrollo de un plan de internacionalización de un destino turístico (nacional o internacional).

#### 2.5. Actividades formativas

| ACTIVIDAD FORMATIVA                 | HORAS | % de PRESENCIALIDAD |
|-------------------------------------|-------|---------------------|
| Clases de taller teórico- prácticas | 45    | 30                  |
| Tutorías                            | 10    | 6.6                 |
| Estudio Individual                  | 45    | 30                  |
| Trabajo de asignatura               | 50    | 33.3                |

### 3. SISTEMA DE EVALUACIÓN

#### 3.1. Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente del siguiente modo:

0 - 4,9 Suspenso (SS)

5,0 - 6,9 Aprobado (AP)

7,0 - 8,9 Notable (NT)

9,0 - 10 Sobresaliente (SB)

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

## 3.2. Criterios de evaluación

## Convocatoria ordinaria

| Sistemas de evaluación                                      |      |
|---|------|
| Participación, prácticas, proyectos o trabajo de asignatura | 40 % |
| Exámenes parciales  | 0 %  |
| Examen final  | 60 % |

## Convocatoria extraordinaria

| Sistemas de evaluación  |     |
|---|-----|
| Presentación de trabajos y proyectos (Prácticas individuales y trabajo en equipo) |     |
| Examen final presencial   | 70% |

#### 3.3. Restricciones

#### Calificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en la prueba final.



#### Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 25% de las clases presenciales podrá verse privado del derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria.

## Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas y proyectos escritos, así como en los exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables puede ocasionar que se resten puntos en dicho trabajo.

- Falta ortográfica leve: -0,1 (tildes, puntuación, mayúsculas, etc.)
- Falta ortográfica grave: -0,5 (estructura y contenido, palabras ininteligibles)

## 3.4. Advertencia sobre plagio

La Universidad Antonio de Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de auditoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros...), cuando no se cite la fuente original de la que provienen. El uso de las citas no puede ser indiscriminado. **El plagio es un delito**.

En caso de detectarse este tipo de prácticas, se considerará **falta grave** y se podrá aplicar la sanción prevista en el Reglamento del Alumno.

# 4. BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía básica

Arteaga Ortiz, J. (2023). Manual de internacionalización. Técnicas, herramientas y estrategias necesarias para afrontar con éxito el proceso de internacionalización (3a ed.). ICEX.

Casanueva, C., Gallego, M; Rodríguez, A; Sancho, M. (2024). El sistema turístico. Agentes y organizaciones. Pirámide.

Martin Rojo, I; Gaspar González, A. (2007). Crecimiento e internacionalización de empresas. Síntesis.

Martin Rojo, I. (2020). Dirección y gestión de empresas del sector turístico, Editorial Pirámide.

World Tourism Organization (2024), International Tourism Highlights, 2024 Edition, November 2024, UN Tourism, Madrid, DOI: https://doi.org/10.18111/9789284425808

# Bibliografía complementaria

Arteaga Ortiz, J., Peña Miranda, D. D., & Fernández del Hoyo, A. P. (2023). Una aproximación al proceso de internacionalización de las empresas turísticas. Revista Facultad De Ciencias Económicas, 31(2), 117-136. UNMG. https://doi.org/10.18359/rfce.6763

Andersen, O. (2000). Internationalization and market entry mode: A review of theories and conceptual frameworks. MIR: Management International Review, 27-42.

Baroco, C., Anselmo de Castro, E.; Costa, C. (2016). The choice of a destination to enter. En: Routledge Handbook of Hotel Chain Management, 119-125

Breda, Z., & Costa, C. (2013). Going International: Challenges and Strategies for European Tourism Businesses. Trends in European Tourism Planning and Organisation, 60, 156.



Breda, Z.; Costa, C. (2020). "Internationalization of the hotel industry: evidence from Portugal". Public Policy Portuguese Journal, Volume 5, Number 2, pp. 81 - 96

Casado Fernández. L. (2018). Turismo internacional: evolución global y análisis de las ciudades europeas. (Tesis fin de grado. Universidad Pontificia de Comillas.

Claver, E; Quer R. (2000). Estrategias e internacionalización de la empresa. Editorial Club Universitario.

Dunning, JH; Kundu S.K. (1995). "The internationalization of the Hotel Industry- Some new findings from a field study". Management International Review, no 43.

Garcia Cruz, R. (2000). La internacionalización de las empresas. Casos prácticos. Grupo editorial Atril 97, S.L.

Johanson, J. y Vahlne, J. E. (2009). The Uppsala internationalization process model revisited: From liability of foreignness to liability of outsiders. Journal of International Business Studies, 40, 1411-1431. https://doi.org/10.1057/jibs.2009.24

Hjalager, A. (2007). M. Stages in the economic globalization of tourism. Annals of tourism research, 34(2), 437-457.

Instituto Nacional de Estadística (2022). Estadística de movimientos turísticos en Fronteras (Frontur).

Shaw, G., & Williams, A. M. (1994). Critical issues in tourism: a geographical perspective. Blackwell Publishers.

VV.AA (2024). La actividad turística española en 2023 (Edición 2024), AECIT. Síntesis.

Williams, A. M., & Shaw, G (2011). Internationalization and innovation in tourism. Annals of Tourism Research, 38(1), 27-51.

## Otros recursos

Instituto Nacional de Estadística (Movimientos en fronteras)

Secretaria de Estado de Turismo

Turespaña

Web corporativas de los principales grupos hoteleros internacionales y compañías de cruceros

Prensa digital especializada:

Hosteltur.com Tecnhohoteles.com Agenttravel.es Gacetadelturismo.com Skitf.com Cruisesnews.es