

Plan 453 GRADO EN TURISMO

Asignatura 42817 GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

Créditos ECTS

6 créditos ECTS (150 horas)

Competencias que contribuye a desarrollar

Competencias Transversales Instrumentales (CTI).

- CTI 1 Capacidad de análisis y síntesis
- CTI 2 Capacidad de gestión de la información
- CTI 3 Capacidad de organización y planificación
- CTI 6 Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
- CTI 7 Resolución de problemas
- CTI 8 Toma de decisiones

Competencias Transversales Personales (CTP).

- CTP 1 Compromiso ético
- CTP 2 Habilidades en las relaciones interpersonales
- CTP 3 Razonamiento crítico
- CTP 5 Trabajo en equipo

Competencias Transversales Sistémicas (CPS).

- CTS 1 Adaptación a nuevas situaciones
- CTS 2 Aprendizaje autónomo
- CTS 5 Iniciativa y espíritu emprendedor
- CTS 6 Liderazgo
- CTS 7 Motivación por la calidad
- CTP 8 Sensibilidad hacia temas medioambientales

Competencias Específicas (CE).

- CE 12 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
- CE 13 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
- CE 18 Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
- CE 19 Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales
- CE 21 Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas
- CE 24 Gestionar los recursos financieros
- CE 29 Tener una marcada orientación de servicio al cliente

Estas competencias específicas se desarrollarán a través de las siguientes competencias:

Competencias disciplinares

1. Conocer los principios de dirección y gestión de empresas hoteleras.
2. Conocer los principios de dirección estratégica de la empresa hotelera
3. Conocer los modelos de organización de las empresas hoteleras.
4. Conocer la actividad productiva de la empresa hotelera.
5. Conocer la actividad financiera de la empresa hotelera.

6. Conocer la actividad comercial de la empresa hotelera.
 7. Conocer sistemas y programas de informatización de la empresa hotelera.
- Conocimientos profesionales

1. Planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar los procesos internos en las empresas hoteleras.
2. Programar de forma eficiente en función de las variables del entorno, la producción, financiación, comercialización e informatización de las empresas hoteleras.
3. Adaptar los procesos productivos y la comercialización de las empresas hoteleras a las necesidades de la demanda y del entorno.
4. Adaptar los flujos de trabajo de las distintas actividades de las empresas hoteleras en función de los recursos humanos disponibles.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

1. Comprensión de los procesos que tienen lugar en las distintas actividades de las empresas hoteleras.
2. Diseño de la actividad productiva, comercial y financiera de las empresas hoteleras.
3. Entender y valorar las técnicas de planificación y control en las actividades de las empresas hoteleras
4. Aplicación de la programación de los diferentes procesos de las empresas hoteleras.
5. Aplicación de la adaptación del uso de factores productivos a la estacionalidad de la demanda
6. Aplicar en la práctica cambios en las actividades productiva y de comercialización de las empresas hoteleras para adaptarlas a los gustos cambiantes de la demanda
7. Entroncar las diferentes actividades de las empresas hoteleras con los parámetros de calidad

Contenidos

- TEMA 1. CONCEPTOS BASICOS DE LAS HABILIDADES DIRECTIVAS Y DEL DERECHO DEL TURISMO
TEMA 2. ORGANIZACIÓN, PLANIFICACION Y DIRECCION DE LA EMPRESA HOTELERA
TEMA 3. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS, INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO
TEMA 4. ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DE LA GESTION ECONOMICA DE LA EMPRESA HOTELERA
TEMA 5. PROGRAMA INFORMATICO (MILLENIUM)

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

La metodología de enseñanza estará basada en dar un gran protagonismo al alumnado de tal forma que él mismo construya su propio aprendizaje. El fomento de la reflexión, la búsqueda de información y la resolución de problemas cobran gran protagonismo.

En la metodología general de esta asignatura se coordinará la exposición teórica del profesor con la realización de actividades formativas encaminadas a desarrollar un aprendizaje activo y significativo.

- Lección Magistral: exposición ordenada, sistemática y completa del contenido sustancial del tema objeto de comentario y estudio. Los estudiantes tienen la oportunidad de preguntar y/o participar a lo largo de la disertación.
- Lectura de diferentes temas: artículos, capítulos de libros, referencias bibliográficas. No se ofrecen las soluciones al estudiante, sino que se le entrena para generarlas y exponerlas en el aula.
- Estudio del caso. El alumno/a se enfrenta a un problema concreto que describe una situación real de la vida profesional y debe ser capaz de analizar una serie de hechos referentes al campo particular del conocimiento para llegar a unas conclusiones razonadas. El caso no proporciona soluciones sino datos concretos para reflexionar, analizar y discutir.

Criterios y sistemas de evaluación

El 50 % de la nota será obtenida en el examen final de la asignatura. Dicho examen será a desarrollar. Para aprobar la asignatura, el alumn@ debe presentarse y aprobar este examen.

El 30% de la nota se obtendrá de trabajos y/o exámenes parciales sobre materia teórico – práctica, que se realizarán durante el curso y que podrán eliminar materia para el examen final si son superadas por el alumn@

Ejemplo de materia de estas pruebas será de aplicación práctica sobre Fijación de Precios, Presupuestos, Ratios y Condiciones que ayudarán a eliminar esta materia para el examen final. Si no lo supera durante estas pruebas, deberá aprobarla en el examen final.

Para poder presentarse a este tipo de pruebas de eliminar materia, el alumno debe tener una asistencia regular a clase. Si no, deberá presentarse a la prueba final.

El 20 % restante de la nota se obtendrá de ejercicios y prácticas diarias durante las clases teórico-prácticas. De forma diaria se harán ejercicios que contarán para este porcentaje de nota, valorando de este modo también la asistencia a clase. Quien no tenga asistencia regular a clase ni realice esta parte de práctica diaria, no tendrá opción a recuperar esta nota que valora la asistencia y el trabajo práctico diario.

Convocatoria ordinaria: La asignatura se desarrollará asociada a una evaluación continua (en sucesivos momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje) y formativa (capaz de aportar información al alumnado sobre su propio proceso de aprendizaje)

Mediante esta formación continua y formativa se evaluarán los diferentes proyectos que se solicite al alumnado siguiendo los criterios propuestos en cada uno de ellos. En cualquier caso, se refieren a la

adquisición del conocimiento específico de cada uno de ellos así como al nivel de competencias manifestado en la elaboración del mismo, valorado a través de exposiciones orales, trabajos escritos, pruebas de conocimiento, actividades prácticas... (Ponderación: 50%)

Finalmente, se realizará una prueba escrita donde serán evaluadas las actividades formativas de presentación de conocimientos, procedimientos y de estudio individual del estudiante. (Ponderación 50%). El alumno deberá superar esta prueba para poder realizar la media ponderada con la evaluación continua.

El alumno/a que inmerso en este proceso de evaluación continua y formativa no sea capaz de alcanzar los mínimos niveles de conocimiento establecidos así como aquellos que no se acojan a la evaluación continua y formativa deberán aprobar un examen final, en convocatoria ordinaria oficial, que recogerá aquellos conceptos y procedimientos recogidos el programa de la asignatura.

Alumn@s que, por otros motivos JUSTIFICADOS (trabajo, prácticas, coincidencias de horarios, etc), necesita otro tipo de seguimiento de la asignatura, ya sea porque no puede asistir a clase o el motivo que sea, debe ser comunicado al profesor antes del 5 de octubre 2016, y estudiar la vía de adaptación según sus circunstancias.

Convocatoria extraordinaria DE FEBRERO: La calificación de esta convocatoria HARÁ MEDIA CON LAS NOTAS OBTENIDAS DURANTE EL CURSO, ES DECIR, SE CONSERVA LA MEDIA. LA PRUEBA ESCRITA CONTARÁ UN 50 % SOBRE LA MEDIA Y LOS EJERCICIOS, EXAMENES Y PRÁCTICAS CONTARÁN EN UN 50 % SOBRE LA NOTA FINAL. Recuerdo: Quien NO tenga asistencia y seguimiento de la asignatura regular, y no haya comunicado otros tipo de seguimiento, debe tener en cuenta que hay una parte (20%) de valoración en la nota que también cuenta en esta convocatoria

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

TUTORIAS PRIMER CUATRIMESTE:

LUNES Y MARTES DE 8 A 9 H Y DE 11 A 13 H (AULA T109)

Calendario y horario

LUNES Y MARTES DE 9 A 11 HRS

DESDE SEPTIEMBRE HASTA DICIEMBRE

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teóricas

20

Estudio y trabajo autónomo individual

60

Clases prácticas

30

Estudio y trabajo autónomo grupal

30

Laboratorios

10

Prácticas externas, clínicas o de campo

-

Seminarios

-

Otras actividades

-

Total presencial

60

Total no presencial

90

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

CATALINA HERRERO MATEO: chmateo.uva@hotmail.com

Idioma en que se imparte

CASTELLANO
