



Proyecto docente de la asignatura

Asignatura	Administración de empresas y gestión de personal		
Materia	Organización		
Módulo	Dirección y gestión de empresas de servicios turísticos		
Titulación	Turismo		
Plan		Código	
Periodo de impartición	Segundo semestre	Tipo/Carácter	Básica
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Primero
Créditos ECTS	6 ECTS (150 horas)		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Sergio Núñez Vadillo		
Departamento(s)	Organización de Empresas y Comercialización e Investigación de mercados		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	sergio.nunez.vadillo@uva.es		





1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La asignatura Administración de empresas y gestión de personal forma parte del Módulo de Dirección y Gestión de Empresas de Servicios Turísticos del Título de Grado en Turismo. Esta asignatura se imparte en el segundo semestre del plan de estudios.

1.2 Relación con otras materias

1.3 Prerrequisitos

No se han establecido.





2. Competencias

2.1 Generales

Competencias Genéricas Instrumentales (CGI).

- CGI 1 Capacidad de análisis y síntesis
- CGI 2 Capacidad de gestión de la información
- CGI 3 Capacidad de organización y planificación
- CGI 7 Resolución de problemas
- CGI 8 Toma de decisiones

Competencias Genéricas Personales (CGP).

- CGP 2 Habilidades en las relaciones interpersonales
- CGP 3 Razonamiento crítico
- CGP 5 Trabajo en equipo

Competencias Genéricas Sistémicas (CGS).

- CGS 1 Adaptación a nuevas situaciones
- CGS 2 Aprendizaje autónomo
- CGS 5 Iniciativa y espíritu emprendedor
- CGS 6 Liderazgo

2.2 Específicas

Competencias Específicas (CE).

- CE 21 Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas
- CE 27 Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas

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

Subcompetencias disciplinares (saber)

1. Conocer los conceptos y herramientas más actuales de planificación, organización y coordinación
2. Conocer los distintos modelos organizativos de empresas turísticas
3. Conocer los principales aspectos de la organización de recursos humanos
4. Conocer las herramientas que ayudan a optimizar la contribución del capital humano en las organizaciones
5. Conocer la influencia de la cultura organizativa y del entorno en la evolución de las organizaciones

Subcompetencias profesionales (saber hacer)

1. Planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar los distintos departamentos de las empresas turísticas
2. Configurar una estructura organizativa flexible que se adapte a las condiciones del entorno





3. Planificar los flujos de trabajo de acuerdo con los recursos humanos disponibles
4. Analizar y valorar puestos de trabajo
5. Gestionar el reclutamiento y la selección
6. Planificar y gestionar la formación y las carreras profesionales
7. Organizar un sistema de retribución y compensación
8. Orientar las relaciones sociales en la organización



**3.**

- Comprensión y valoración de empresa y de la figura del empresario dentro del ámbito turístico
- Comprensión de las bases conceptuales y metodológicas necesarias para la toma de decisiones en la empresa de servicios turísticos
- Diseño y estructuración de la información en los procesos de información
- Comprensión y valoración de los cambios dinámicos y evolutivos en la organización en su adaptación a los cambios del entorno y a las decisiones internas
- Diseño e interpretación de las distintas estructuras organizativas
- Comprensión y valoración de la importancia de implicar al personal en la dinámica interna de las empresas de servicios turísticos
- Planificación y gestión de los recursos humanos en la empresa

4.

INTRODUCCIÓN

1. La empresa en el ámbito turístico
2. El empresario y la decisión empresarial

DISEÑO ORGANIZATIVO

3. Diseño organizativo I
4. Diseño organizativo II
5. Áreas funcionales de la empresa

RECURSOS HUMANOS

6. Recursos humanos y descripción del puesto trabajo
7. Contratación de personal
8. Retribución y desarrollo profesional





5. Métodos docentes y principios metodológicos

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.
- Resolución de problemas: En este método se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas y procedimientos de la información disponible y la interpretación de los resultados. Estos problemas presentan soluciones concretas.
- 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.
- Debate dirigido.- intercambio informal de ideas e información sobre un tema bajo la conducción del profesor hace de guía.
- Tutoría personal, grupal y virtual: orientar y guiar el proceso de aprendizaje, solucionar conflictos, resolver necesidades, pautar el trabajo, rendir cuentas y atender las peticiones de los alumnos/as.
- Pruebas de evaluación.- el alumno/a trata de respuesta sobre aquellas cuestiones que le propone el profesor relativas a aquellos temas ya tratados y cuyas fases de conocimiento y comprensión se suponen finalizados.
- Estudio individual.- toda actividad realizada sin presencia del profesorado, incluyendo el esfuerzo de comprensión de la asignatura, la realización de problemas, la consulta bibliográfica y realización de prácticas.





6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
•	Convocatoria ordinaria:
○	La asignatura se evaluará conforme a lo indicado en los bloques temáticos y en la tabla resumen.
○	
•	Convocatoria extraordinaria:
○	La calificación de esta convocatoria corresponde íntegramente a los resultados del aprendizaje del examen final.

7 Sistema y características de la evaluación

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORA S	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORA S
Clases teóricas	24	Estudio y trabajo autónomo individual	80
Clases prácticas	36	Estudio y trabajo autónomo grupal	10
Laboratorios			
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Seminarios			
Otras actividades			
Total presencial	60	Total no presencial	90

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Formación continua y formativa	40%	Destinado para el alumno/a que se acoja al proceso de evaluación continua y formativa.
Prueba escrita	60%	Destinado para el alumno/a que se acoja al proceso de evaluación continua y formativa y sea capaz de alcanzar los mínimos niveles de conocimiento establecidos.
Examen final	100 %	Destinado para 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.



Consideraciones finales

Para aquellos alumnos que no deseen acogerse al sistema de evaluación continua, el examen final supondrá el 100%. El alumno que se encuentre esta circunstancia deberá manifestarlo durante el mes de febrero. Pasado este plazo, todos los alumnos se entenderán que se acogen al sistema de evaluación continua (40%) y examen final (60%).

