



## Proyecto/Guía docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	Gestión de Empresas Hoteleras		
<b>Materia</b>	Gestión de Empresas		
<b>Módulo</b>	Distribución Turística y Gestión de Alojamientos		
<b>Titulación</b>	Turismo		
<b>Plan</b>		<b>Código</b>	
<b>Periodo de impartición</b>	Primer semestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Optativa
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	Cuarto
<b>Créditos ECTS</b>	6 ECTS (150 horas)		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Español		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Catalina Herrero Mateo		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	<a href="mailto:chmateo.uva@hotmail.com">chmateo.uva@hotmail.com</a> 921 11 21 11		
<b>Departamento</b>	Organización de Empresas y Comercialización e Investigación de mercados		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

---

### 1.1 Contextualización

---

La asignatura Gestión de Empresas Hoteleras forma parte del Módulo de Formación Optativo del Título de Grado en Turismo. Esta asignatura se imparte en el séptimo semestre del plan de estudios.

### 1.2 Relación con otras materias

---

Principios Jurídicos y Básicos del Turismo  
Administración de Empresas y Gestión de Personal  
Fundamentos de Contabilidad (...Analítica) – Contabilidad de Costes  
Dirección y Gestión de operaciones en Empresas Turísticas  
Fundamentos de Marketing Turístico – Marketing Electrónico  
Dirección de Empresas y Gestión de Calidad

### 1.3 Prerrequisitos

---

Conocimientos de dirección y organización de empresas  
Conocimientos de control de calidad  
Conocimientos de finanzas  
Conocimientos de marketing.  
Conocimientos de Inglés





## 2. Competencias

### 2.1 Generales

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

### 2.2 Específicas

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.

### 3. Objetivos

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 adaptarlos a los gustos cambiantes de la demanda
7. Entroncar las diferentes actividades de las empresas hoteleras con los parámetros de calidad



#### 4. Contenidos y/o bloques temáticos

*Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*

##### Bloque 1:

Carga de trabajo en créditos ECTS:

##### a. Contextualización y justificación

Ver apartado 1.

##### b. Objetivos de aprendizaje

Ver apartado 3.

##### c. 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

##### d. Métodos docentes

Los indicados en el apartado 5.

##### e. Plan de trabajo

Presentación en el aula de los conceptos y procedimientos básicos utilizando el método de la Lección Magistral y lectura de temas

Actividades en el aula relativas al seguimiento individual o grupo colaborativo de situaciones relativas a la definición, análisis y resolución de problemas y supuestos reales. Método de estudio del caso, resolución de problemas y debate dirigido.

Tutorías (individual o en grupo). Método tutoría personal, grupal y virtual.

Estudio independiente del alumno/a (preparación clases teóricas, preparación clases prácticas, realización de trabajos y preparación de exámenes). Método estudio individual.

Presentación de los resultados del aprendizaje y realización de exámenes. Métodos descritos anteriormente y método de prueba de evaluación.

##### f. Evaluación

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...

### g. Bibliografía básica

Turismo, una visión Global. (Jose María de Juan, Angel Aranda, Luis Miguel Delgado)

Gestión Técnico-Financiera de Hoteles (Angel Aranda)

### h. Bibliografía complementaria

### i. Recursos necesarios

### j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
TEMA 1 0,8	8 horas de clase
TEMA 2 1,2	12 horas de clase
TEMA 3 2	20 horas de clase
TEMA 4 2	20 horas de clase

## 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.
- 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**

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
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	<b>60</b>	Total no presencial	<b>90</b>

**7. Sistema y características de la evaluación**

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
PRÁCTICA DIARIA - PRUEBAS	50%	PRÁCTICA DIARIA 20% PRUEBAS ELIMINA MATERIA 30 %
PRUEBA ESCRITA FINAL	50%	EXAMEN FINAL

**8. Criterios de calificación**

**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 con antelación, 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

## 8. Consideraciones finales