

Guía docente de la asignatura “Gestión de los Recursos Humanos en la Industria Hotelera”

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura:** Gestión de los Recursos Humanos en la Industria Hotelera
- ✓ **Código:** 103745
- ✓ **Titulación:** Grado en Dirección Hotelera
- ✓ **Curso académico:** 2018/19
- ✓ **Tipo de asignatura:** Obligatoria
- ✓ **Créditos ECTS (horas):** 6 ECTS (150 horas)
- ✓ **Período de impartición:** 2º curso 1r semestre
- ✓ **Idioma en que se imparte:** catalán - castellano
- ✓ **Profesorado:** Dolors Ruiz
- ✓ **E-mail:**

2. PRESENTACIÓN

Esta asignatura pretende que el alumno conozca en profundidad y adquiera una visión estratégica de los métodos y técnicas más adecuadas para la gestión de los Recursos Humanos dentro de las empresas del sector hotelero. Por esto se analizan las problemáticas de la empresa que tienen repercusión en el personal, así como diversos aspectos relacionados con su gestión.

El enfoque de la asignatura es combinar contenidos teóricos con una base práctica, mediante ejercicios, dinámicas de grupo, role-playing, presentaciones personales y grupales, así como otras actividades complementarias.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

OBJETIVOS FORMATIVOS

Al finalizar la asignatura el alumno tendrá que ser capaz de manejar, desde un punto de vista gerencial, la Gestión de Recursos Humanos por Competencias, para lo que tendrá que:

1.- Conocer diversos conceptos teóricos, tanto lo referente a Políticas de Personal (Selección de Personal, Formación, Evaluación, Planificación, etc.), como lo relacionado a la Dirección de Personas (Liderazgo, Motivación, Comunicación, etc.).

2.- Adquirir mediante la práctica diversas destrezas para la práctica en un futuro próximo.

3.- Reflexionar y sensibilizarse ante características propias, a fin de ser conscientes de las propias habilidades, que le permitirán llevar a cabo esta actividad.

Asimismo, tendrá que conocer cuál es la función de la actual Dirección de Personal, integrada a una organización, tanto para dar respuestas a las necesidades de la organización (empresa) como a las personas que la integran.

Al tiempo se reflexiona sobre las posibles aportaciones que se puede hacer desde al Área de Recursos Humanos en la **formación para la sostenibilidad**, facilitando espacios que permita buscar soluciones a posibles conflictos que surjan en las relaciones sociedad - naturaleza.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE1. Demostrar que conoce i comprende los principios básicos del alojamiento y la restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y áreas en el contexto del sector turístico.

RESULTADOS DEL APRENENDIZAJE

CE1.1 Identificar la base teórica y conceptual de la estrategia de la empresa turística.

CE7. Identificar y aplicar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hostelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacte en los diferentes subsistemas empresariales del sector.

RESULTADOS DEL APRENENDIZAJE

CE7.1 Distinguir, identificar y aplicar los conceptos de la dirección estratégica en relación con los productos referentes a las empresas de alojamiento y restauración.

CE11. Definir y aplicar la dirección y gestión (*management*) de los diferentes tipos de organizaciones en el sector de la hostelería y la restauración.

RESULTADOS DEL APRENENDIZAJE

CE11.1 Distinguir, identificar y aplicar los conceptos de la dirección estratégica en relación con los productos referentes a las empresas de alojamiento y restauración.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 – Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- CT4 - Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- CT6 - Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- CT7 - Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.
- CT9 - Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
- CT10 - Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
- CT11 - Gestionar y organizar el tiempo.
- CT12 - Trabajar en equipo.
- CT13 – Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.

5. TEMARIO Y CONTENIDO

A) LA FUNCIÓN DIRECTIVA (12 horas)

1. Ámbito y contenido de la política de Recursos Humanos.
2. Inteligencia emocional.
3. Concepto, elementos y tipos de dirección.
4. Organización del trabajo. Estructura Organizativa y Humana.
5. Tendencias actuales.
6. La Dirección en las empresas hoteleras.

B) LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS (28 horas)

7. Planificación de los RRHH.
8. Análisis, descripción y valoración de puestos de trabajo.
9. Proceso de reclutamiento y selección de personas. Integración y orientación.
10. Formación i desarrollo del personal. Desarrollo de carreras.
11. Evaluación del rendimiento. Evaluación 360°. Assessment Center.
12. Las políticas de RRHH en el sector hotelero.

C) EL COMPORTAMIENTO ORGANIZATIVO (20 horas)

13. Percepción - Comunicación Interpersonal y en la Organización.
14. La motivación de equipos de trabajo.

15. Estilos de dirección. Liderar o seducir. La dirección por objetivos.
16. Gestión del tiempo. Delegación.
17. Cultura organizativa y Clima Laboral.
18. Las personas como elemento clave en la gestión de las empresas del sector hotelero.

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

ACOSTA, A., Fernández, N., Mollón, M., "Recursos Humanos en Empresas de Turismo y Hostelería. Prentice Hall. 2002

CASANUEVA, C., GARCÍA, J., CARO, F.J., "Organización y gestión de empresas turísticas", Ed. Pirámide, Madrid. 4ª ed. 2004

CLAVER, E., GASCÓ, J.L., LLOPIS, J., "Los recursos humanos en la empresa: Un enfoque directivo", Ed. Civitas, Madrid. 1995.

CUBEIRO, Juan C. "La sensación de fluidez". Ed. Prentice Hall. 2001.

DOLAN, S., SCHULER, R., VALLE, R., "La gestión de los Recursos Humanos", Mc Graw-Hill, Madrid. 2003.

GASALLA, José Mª. "La nueva dirección de personas". Ed. Pirámide. Madrid. 2000

GUILLEN PARRA, M. "Ética en las organizaciones". Ed. Prentice Hall. 2006

ROBBINS, S. P., "Comportamiento organizacional", Ed. Prentice Hall Inc, México. 2004 2

SALANOVA, Marisa, SCHAUFELI, Wilmar. "El *engagement* en el trabajo. Cuando el trabajo se convierte en pasión". Alianza Editorial. 2009

Material de soporte elaborado por la profesora, así como enlaces a páginas web, a través del Campus Virtual.

7. METODOLOGÍA DOCENTE

La asignatura funciona partiendo de tres metodologías de enseñanza -aprendizaje:

a) Metodología de la parte teórica de la asignatura:

Explicaciones presenciales de tipo clase-magistral, de los conceptos básicos, de los diferentes temas del programa. Las clases se imparten con audiovisual (visionado de algún vídeo como refuerzo de la teoría, presentaciones en PowerPoint, etc.).

b) Metodología de la parte práctica de la asignatura:

Realización y exposición en clase de ejercicios y de casos prácticos (individuales y en equipo) relacionados con las explicaciones teóricas (algunos ejercicios se realizan fuera del horario de clase). Además, se elaborarán trabajo/s, sobre algunos de los temas de programa, presentándolo públicamente en clase. Tanto los ejercicios como el trabajo/s, implican la entrega de un documento en papel i/o formato digital para su evaluación.

c) Metodología de la parte no presencial de la asignatura:

La plataforma del Campus Virtual se utilizará como complemento de información y medio de comunicación alternativa del aula entre alumnos y profesor. En el Campus Virtual estará la ficha de la asignatura, el material complementario a la teoría en formato digital, los ejercicios y casos, enlaces a páginas web, etc.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

| Título | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|--|-------|------|---------------------------|
| Tipo: Dirigidas | | | |
| Clases teóricas, participación activa del estudiante | 45 | 1,8 | CE1.1, CE7.1, |
| Presentación en clase de trabajos y exposición sobre diversos temas relacionados con la materia. Resolución de casos prácticos. | 15 | 0,6 | CE1.1, CE7.1, CE11.1 |
| Tipo: Supervisadas | | | |
| Tutorías | 20 | 0,8 | CE1.1, CE7.1, CE11.1 |
| Tipo: Autónomas | | | |
| Elaboración de esquemas, mapas conceptuales, trabajos, seguimiento bibliográfico de la asignatura | 30 | 1,2 | CE1.1, CE7.1, CE11.1, |
| Estudio y autoevaluación y evaluación con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje | 40 | 1,6 | CE1.1, CE7.1, CE11.1 |
| | 150 | 6 | |

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

TRES OPCIONES DE EVALUACIÓN

A) EVALUACIÓN CONTINUA:

- 1) El examen de la asignatura, que valdrá un 40% de la nota final, incorporará tanto la materia teórica expuesta en las clases magistrales, como aspectos relativos a la parte práctica de la asignatura (un 5% del total de esta parte, será autoevaluada por el propio alumno).
- 2) La realización y exposición-discusión de ejercicios y casos individuales y en equipo, presenciales y "on-line", durante el curso, con entrega en fechas determinadas. Valoración: 20% de la nota final.
- 3) La realización de un trabajo en equipo sobre determinados temas del Programa, enfocado en empresas del sector hotelero. Este trabajo se entregará en fechas a concretar y se presentará públicamente en clase. Valoración: 40% de la nota final.

Para realizar la media de la nota final será preciso obtener un mínimo de 4 sobre 10 en cada una de las tres partes objeto de la evaluación.

B) EVALUACIÓN ÚNICA: Examen final (tota la materia).

Día y hora establecidos, según calendario académico, en la Programación Oficial del Centro (EUTDH). Habrá un único tipo de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquéllos que no la hayan seguido.

C) RE-EVALUACIÓN.

Día y hora establecidos, según calendario académico, en la Programación Oficial del Centro (EUTDH). Sólo para aquéllos alumnos que a la evaluación única/final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5. La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Titulo | Peso | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|---------------------|-------------|--------------|-------------|----------------------------------|
| Examen teórico | 40% | 2 | 0,08 | CE1.1., CE11.1 |
| Trabajos prácticos | 20% | 20 | 0,80 | CE7.1, CE11.1 |
| Presentación grupal | 40% | 15 | 0,60 | CE7.1, CE11.1 |

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

| SEMANA | TEMA | MÉTODO | HORAS |
|--------|---|---|-------|
| 1 | -Presentación asignatura (objetivos, metodología, evaluación, elaboración trabajos, etc.) 1.Ámbito y contenido de la Política de RRHH. 2. Inteligencia emocional. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 2 | 3. Concepto, elementos y tipos de dirección. 4. Organización del Trabajo. Estructura Organizativa y Humana. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 3 | 5. Tendencias actuales. 6. La Dirección en empresas hoteleras. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 4 | 7. Planificación de los RRHH. 8. Análisis, descripción y valoración de los puestos de trabajo. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 5 | 9. Procesos de reclutamiento y selección de personas. Integración y orientación. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 6 | 10. Formación y desarrollo del personal. Desarrollo de carreras. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 7 | 11. La evaluación del rendimiento. Evaluación 360°. Assessment Center. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 8 | 12. Las políticas de RRHH en el Sector Hotelero. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 9 | 13. Percepción – Comunicación Interpersonal y en la Organización. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 10 | 14. La motivación de equipos de trabajo. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 11 | 15. Estilos de dirección. Liderar o seducir. La dirección por objetivos | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 12 | 16. Gestión del Tiempo. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 13 | 17. Cultura organizativa y clima laboral. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 14 | 18. Las personas como elemento clave en la gestión de las empresas del sector hotelero. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |
| 15 | -Conclusiones asignatura. -Repaso temario. -Simulación examen. | Clase magistral (3) Clase Practica (1) | 4 |

10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

Esta asignatura incorpora actividades autónomas consistentes en prácticas específicas de aplicación (estudio de casos reales), ejercicios on-line, estudio de casos reales sobre diversos aspectos de la materia. Las instrucciones de las actividades autónomas se hacen a través del campus virtual y las sesiones docentes, así como su entrega y evaluación (si es preciso). Asimismo, se incluyen exposiciones teóricas y prácticas de manera que los estudiantes se acostumbren a utilizar algunas de las técnicas de los RRHH.

A la vez, se pone especial énfasis en las TICs, como forma de que estén familiarizados a las herramientas que utilizarán tanto en procesos de selección, como en su quehacer laboral.