

## ***Guía docente de la asignatura “Temas de Dirección Hotelera”***

### **1. IDENTIFICACIÓN**

---

- ✓ **Nombre de la asignatura:** Temas de Dirección Hotelera
- ✓ **Código:** 103748
- ✓ **Titulación:** Grado en Dirección Hotelera
- ✓ **Curso académico:** 2018-19
- ✓ **Tipo de asignatura:** optativa
- ✓ **Créditos ECTS (horas):** 6 ECTS (150 horas)
- ✓ **Período de impartición:** 4º Curso / 2º Semestre
- ✓ **Idioma en que se imparte:** Catalán-Castellano
- ✓ **Profesorado:** Beatriz Santolalla
- ✓ **Correo electrónico:** beatriz.santolalla@uab.cat

### **2. PRESENTACIÓN**

---

El objetivo de la asignatura es conseguir que el alumno tenga un conocimiento más amplio, a la vez que práctico, de los diferentes tipos de establecimientos hoteleros existentes hoy en día (hoteles individuales, de cadena, ...), ubicados principalmente en las grandes ciudades, en la costa y en la montaña, así como de otras empresas de alojamiento y de servicio vinculadas a la hostelería. Asimismo, se incluyen otros complementos docentes relacionados con el sector.

Además de proporcionar una visión global de las diversas instalaciones y servicios de los establecimientos de referencia, esta asignatura se centra, sobre todo, en la profundización de los diferentes sistemas de gestión y política hotelera, tanto de los hoteles como de las empresas de servicios relacionadas con la hostelería, por un lado, y por otro, incrementar la formación académica del alumnado, mediante pequeños seminarios prácticos de aplicación sobre temas de actualidad.

El volumen total de horas corresponde a horas estrictamente de docencia en el aula (seminarios, ponencias, casos prácticos en su caso), a las visitas efectuadas tan hoteles de diversa índole como empresas de servicios relacionadas con la hostelería, tutorías on-line, al propio seguimiento de la asignatura por parte del alumnado (estudio), y en la realización del informe final individual como prueba evaluadora.

### **3. OBJETIVOS FORMATIVOS**

---

Al finalizar la asignatura el alumno será capaz de:

1. Determinar las principales tareas y responsabilidades de la jefa del departamento de pisos de una empresa de alojamiento.
2. Formular verbalmente cuestiones de interés en el transcurso de pequeñas reuniones.
3. Conocer las particularidades, características y políticas de los principales grupos hoteleros españoles.
4. Identificar diferentes formas de gestión y de comercialización hotelera.
5. Diferenciar entre hoteles de negocio, vacacionales, de ciudad o montaña.

### **4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

#### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

##### COMPETENCIA

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

##### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE1.4 Identificar las diferentes empresas de alojamiento y restauración así como su estructura básica.

CE1.5 Entender la normativa básica correspondiente.

CE1.6. Identificar y evaluar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hostelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto.

##### COMPETENCIA

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE23.5 Identificar los mecanismos de análisis cuantitativos y cualitativos de los diferentes sectores de la hostelería, su impacto y evolución.

## COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente

## 5. TEMARIO Y CONTENIDOS

---

1. Seminarios
2. Ponencias a cargo de personas vinculadas directa o indirectamente al sector, empresas hoteleras, grupos de restauración, etc.
3. Visitas a diferentes tipos de empresas de alojamiento y establecimientos hoteleros con casuísticas bien diferenciadas
4. Visitas a empresas de servicios vinculadas al sector hotelero
5. Casos prácticos (en su caso)

## 6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

---

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- ① La que sea entregada al alumno directamente por los posibles ponentes o durante el transcurso de las visitas.
- ② Páginas web de los establecimientos visitados.

## 7. METODOLOGÍA DOCENTE

---

El curso tendrá cuatro dinámicas de aprendizaje bien diferenciadas:

a) **Visitas a empresas del sector y otras empresas de servicios vinculadas:**

*La uniformidad establecida por centro es necesaria para la realización de las mismas.*

- ❶ Visita a las instalaciones de los diferentes establecimientos para conocer los servicios que ofrece al cliente. (30 ó 45 minutos)
- ❷ Charla (2 horas) con personal directivo y / u otros cargos relevantes de la empresa, tratándose temas referentes al tipo de gestión con respecto a:
  - Funcionamiento del establecimiento: posicionamiento frente a la competencia, política comercial, tipología de clientes, estructura organizativa, funciones / responsabilidades de los jefes de departamento, criterios de control, coordinación y comunicación departamental, política de compras, etc.
  - Visión del director: recursos humanos, costos, ventas, rentabilidad respecto a la propiedad, temas gestionados directamente desde la dirección, etc.
- ❸ Ruegos y preguntas.

**b) Seminarios, ponencias:**

- ❶ Entrega del programa y materiales necesarios para el seguimiento de cada una de las sesiones, a través del Campus Virtual / Publicaciones.
- ❷ Sesión docente.

**c) Casos prácticos (Si procede):**

- ❶ Por grupos de trabajo, los alumnos deberán dar respuesta, exponer y defender los diferentes casos prácticos que se puedan dar en clase.
- ❷ Evaluación por parte del tribunal designado a tal efecto (*en su caso según tipo actividad a desarrollar*).

**d) Tutorías on line:**

Para el seguimiento de la asignatura, los alumnos deberán contactar semanalmente con la profesora, a través del Campus Virtual, para recibir las instrucciones / información necesarias de las visitas (programas, confirmaciones, páginas web, documentación,...).

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

TIPO	ACTIVIDAD	HORAS	ECTS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Actividades Dirigidas	Clases teóricas (Seminarios/ponencias)	20	0,8	CE1.6. CT3. CT4. CT14.
	Clases practicas (Visitas)	50	2	CE1.4. CE1.6. CE23.5. CT4. CT14.
Actividades supervisad	Tutorías	10	0,4	CT1. CT11.

as				
Actividades autónomas	Resolución casos prácticos	10	0,4	CE1.5. CE1.6. CE23.5. CT1. CT11. CT12.
	Seguimiento asignatura	35	1,4	CE1.4. CE23.5. CT11.
	Preparación Informe final	25	1	CE1.4. CE1.5. CE1.6. CE23.5. CT1. CT11. CT12.
<b>TOTAL</b>		<b>150</b>	<b>6</b>	

## 8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

**La evaluación constará de tres elementos:**

❶ Informe final (individual) que deberá reflejar:

- Descripción de los establecimientos visitados y servicios que ofrecen.
- Características propias de los establecimientos y empresas visitadas.
- Diferentes sistemas de gestión y comparación entre ellos.
- Conclusiones finales y valoración personal de los establecimientos visitados.
- Conclusiones generales y opinión personal de la asignatura.

*En este informe, se deberá incluir el cuestionario valoración de la asignatura, entregado por la profesora titular a la finalización del curso (Campus Virtual).*

❷ Exposición y defensa de los diferentes casos prácticos que se puedan dar en clase. Evaluación por parte del tribunal designado a tal efecto. (En su caso).

❸ Uniformidad, asistencia, preparación, participación y aportaciones.

La *nota final* estará comprendida por 50% del informe + 50% (10% casos prácticos + 40% preparación, participación y uniformidad). Para poder ser evaluados, un mínimo de asistencia es requerida (en principio obligatoria en un 80%).

### ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Titulo	Peso	Horas	ECTS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Casos prácticos	10 %	3	0,1	CE1.4., CE1.5.
Preparación y	40 %	7	0,3	CE1.4., CE1.5.

<b>participación</b>				
<b>Informe salidas de campo</b>	50 %	25	1	CE1.6., CE23.5.

## 9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

---

<b>SEMANA</b>	<b>TEMA</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>HORAS</b>
1 a 4	Seminarios	Clase Magistral / Conferencia	12:00 h
5 y 6	Ponencias	Clase Magistral / Conferencia	4:30 h
6 a 7	Visitas a empresas de servicios vinculadas al sector hotelero	Clase Practica	4:30 h
8 a 14	Visitas a diferentes tipos de empresas de alojamiento	Clase Practica	21:00 h
15	Casos prácticos (si procede)	Clase Practica	3:00 h

## 10. EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN

---

La configuración atípica del global de la asignatura, la hace en sí innovadora dado el contenido muy distante de la docencia académica habitual y / o de clase magistral.

Al ser una asignatura eminentemente práctica y, por tanto, participativa, interactiva y con un alto grado de implicación del alumno, se valoran las aportaciones creativas, conclusiones razonadas y, sobre todo, la crítica constructiva.