

Trabajo de Fin de Grado

Código: 103784
Créditos ECTS: 12

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OB	4	0

Contacto

Nombre: Beatriz Santolalla García
Correo electrónico: Beatriz.Santolalla@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)
Algún grupo íntegramente en inglés: Sí
Algún grupo íntegramente en catalán: No
Algún grupo íntegramente en español: No

Prerequisitos

No hay prerequisites.

Objetivos y contextualización

El Trabajo Final de Grado (TFG) es la culminación de un aprendizaje de cuatro cursos donde se ven reflejadas las competencias adquiridas, así como su aplicación y desarrollo, estando orientado a evaluar el logro y la consolidación integrada de las competencias específicas y transversales asociadas al programa formativo de este título de Grado. Por ello, el objetivo principal es el de aplicar de forma integrada los conocimientos y competencias adquiridos a lo largo de los estudios de grado, mediante un trabajo original e inédito.

El TFG, contempla a su vez dos modalidades: el Proyecto Plan de Empresa (PPE) y el Proyecto de Investigación (PR). El PPE consiste en la realización del proceso de creación y / o mejora de un producto o empresa del sector real. En consecuencia, debe permitir el desarrollo de una estrategia empresarial y debe ser de interés o utilidad para los ámbitos de la restauración, de la hostelería o del alojamiento turístico en general. Por su parte, el PR debe analizar también aspectos de interés o de utilidad para los ámbitos sectoriales mencionados, basándose en este caso en la opinión de los usuarios, los profesionales y los expertos de tal forma que, mediante dicho análisis, pueda llegar a conclusiones cualitativas y / o cuantitativas de carácter científico.

Para la realización del TFG, se asignará un tutor el cual será el responsable de hacer la supervisión / seguimiento del mismo.

El TFG se realizará por parejas (2 personas). La evaluación pero será individualizada.

Para cursar esta materia se RECOMIENDA haber superado todas las materias básicas y obligatorias y es IMPRESCINDIBLE haber superado al menos dos terceras partes de los créditos ECTS de la titulación (es decir 160 créditos).

Competencias

- Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.

- Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
- Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
- Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
- Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Integrar conocimientos y habilidades propias de la formación para desarrollar un trabajo académico o profesional en el ámbito de los sectores hotelero y de la restauración y del ocio en general.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.

Resultados de aprendizaje

1. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
2. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
3. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
4. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
5. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
6. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
7. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
8. Gestionar y organizar el tiempo.
9. Integrar conocimientos y habilidades propias de la formación para desarrollar un trabajo académico o profesional en el ámbito de los sectores hotelero y de la restauración y del ocio en general.
10. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
11. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
12. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
13. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.

Contenido

Consistirá en la realización de un trabajo de investigación y / o práctico relacionado con la creación o mejora de un proyecto, producto o empresa turística o el desarrollo de tareas de investigación relacionadas con algún aspecto de la industria turística.

A) Trabajo de investigación

Tema 1: Introducción. Elaboración de la Propuesta de Investigación

- El objetivo de esta parte es que el estudiante mediante su inmersión en el método científico, planifique y diseñe una propuesta de investigación como base para la elaboración del Trabajo Final de Grado. Esto implicará: la identificación del área y preguntas de investigación económicas, una primera revisión de los métodos y enfoques existentes y la elaboración de un plan de trabajo. Al final de esta parte, el estudiante deberá presentar una propuesta provisional de investigación.

Tema 2: Análisis de la Propuesta

- En la segunda parte, el objetivo es que el estudiante aprenda y ponga en práctica técnicas de búsqueda de información académica y empírica a través de la web pero también en bibliotecas y otros puntos de referencia físico. Por este motivo, al final del módulo el estudiante presentará un listado de referencias académicas sobre el ámbito de tema de investigación elegido por el estudiante y de las referencias sobre el caso de estudio en su caso, que deberá constar de una ficha para cada referencia

Tema 3: Propuesta de investigación II

- Una vez superadas las metas de los temas anteriores, el estudiante realizará una propuesta mucho más concreta y extensa de investigación. Esta constará de una revisión del tema elegido, la redefinición de las preguntas de investigación, teoría y métodos y la planificación para la elaboración del trabajo.

Tema 4: Elaboración del trabajo final de grado

- Finalmente, y en base a la propuesta entregada en el tema anterior, el estudiante empezará a elaborar el trabajo final de grado propiamente dicho. Entre las tareas que deberá realizar, deberá terminar de localizar los datos para el análisis, tratamiento y análisis de datos, elaborar conclusiones, comparar conclusiones, aplicar conocimiento adquirido al problema, escribir el Trabajo Final de Grado y entregarlo.

Tema 5: Conclusiones, propuestas y alternativas futuras

- Este apartado debe incorporar conclusiones personales y no una recopilación de opiniones de otros autores.

B) Trabajo práctico o Plan de empresa

Tema 1: Introducción. Elaboración de la Propuesta

- El estudiante debe sintetizar su idea de negocio y su modelo. Principalmente tiene que dar respuesta a qué hará (necesidad que satisface)?, A quien se dirigirá (segmento de mercado)? y como lo realizará (solución)?. En general, para llegar a este punto y si no se tiene una idea previa, se desarrollarán técnicas de creatividad para que el estudiante pueda tener una idea por su plan de empresa.

Tema 2: Análisis del entorno general y específico

- donde operará la nueva empresa o proyecto emprendedor, en el que se utilizarán diversas herramientas de análisis que se han trabajado durante el transcurso del Grado.

Tema 3: Análisis del mercado y plan de marketing

- En que el estudiante deberá describir y cuantificar el segmento o segmentos de mercado a los que se dirige así como comentar la estrategia de posicionamiento y establecer un plan de marketing coherente con las necesidades del segmento y el análisis del entorno realizada.

Tema 4: Plan de operaciones

- El plan de operaciones recoge todas aquellas decisiones relacionadas con la producción y distribución del producto o servicio.

Tema 5: Organización y Recursos Humanos

- En esta fase se trabajan todos aquellos aspectos relacionados con la organización (estructura organizativa) y los recursos humanos necesarios para poder sacar adelante la idea de negocio propuesta (número de personas que trabajarán en la nueva empresa, su posición y funciones, remuneración y perfil).

Tema 6: Viabilidad económica:

- Todas las decisiones tomadas anteriormente se reflejarán en un plan económico y financiero que justifique cuantitativamente la idea propuesta.
- Plan económico financiero constará de Estados Financieros iniciales (Balance y Cuenta de Resultados), que recogen todas las acciones que se hayan hecho para comenzar la actividad, el Presupuesto de Tesorería (mensual), amortizaciones, etc y los Estados Financieros a la fin del primer ejercicio económico

Tema 7: Conclusiones, propuestas y alternativas futuras

- Este apartado debe incorporar conclusiones personales y no una recopilación de opiniones de otros autores.

Metodología

Principales contenidos metodológicos:

- Sesión informativa (normativa y temporalización).
- Exposiciones del profesor en clase (clases magistrales)
- Seguimiento del trabajo realizado, presentación y discusión.
- Tutorías supervisadas
- Realización del trabajo o Investigación

El tema del Trabajo Final de Grado será establecido por el Coordinador / a de Trabajo de Fin de Grado entre los temas que proponga el alumno.

A cada estudiante se le asignará un tutor / a de Trabajo de Fin de Grado.

Serán funciones del tutor:

- Ayudar a definir las características del TFG y el plan de trabajo del TFG.
- Orientar al alumno en desarrollo del TFG.
- Velar por el cumplimiento de los objetivos formativos y fijar los mínimos a realizar y cumplimentar del TFG.
- Seguimiento del TFG con reuniones y entrevistas periódicas con el alumno.
- Seguir la normativa del TFG y del programa.
- Realizar el informe de valoración y autorizar en su caso, la defensa.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Sesiones teóricas	24	0,96	1, 3, 10, 9, 11
Tipo: Supervisadas			
Reuniones de seguimiento	45	1,8	1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 9, 11, 13
Tipo: Autónomas			
Trabajo personal	211	8,44	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 13, 12

Evaluación

El sistema de evaluación se organiza en 2 módulos:

A) Módulo de formación: Con un peso global del 5% evaluará la asistencia a:

- Las sesiones de orientación y clases programadas
- Las charlas y conferencias

B) Módulo de ejecución: Este módulo tendrá un peso global del 95% y consistirá básicamente en las tutorías programadas presenciales y on-line y la entrega del Trabajo Final de Grado, así como su posterior presentación y defensa (en su caso).

La evaluación del trabajo será individual, aunque la actividad se haya realizado colectivamente.

La calificación del TFG será competencia exclusiva la Junta de evaluación del TFG, (establecida por el centro).

El alumno dispondrá de dos convocatorias para la presentación de su TFG (estipuladas por calendario).

En la evaluación se tendrá en cuenta:

- Trabajo presentado
 - a) Temática: originalidad, innovación, ...
 - b) Estructura del trabajo presentado
 - c) Metodología empleada y sistematización de la información
 - d) Conclusiones y resumen
 - e) Propuestas y alternativas futuras
 - f) Bibliografía Y referencias utilizadas
- Informe de valoración del tutor

El Trabajo Fin de Grado puede recibir una calificación del tutor hasta un máximo determinado por el Centro (8,5). Si la nota del tutor, en primera convocatoria de entrega, es 8,5 y sólo en este caso (las dos condiciones), el alumno / a, a fin de optar a una nota superior, tiene derecho a solicitar la defensa de su trabajo ante un Tribunal. El Tribunal volverá a evaluar el TFG elaborado por el alumno / ay decidirá la nota definitiva.

Este Tribunal será nombrado por la Dirección de Estudios del Centro.

El TFG se entregará a cada tutor en la fecha estipulada por calendario académico, tanto en soporte papel como en soporte informático (Moodle, USB,), ya que puede incluir otros materiales como vídeos, etc.

Si el estudiante no sigue las pautas de tutorización indicadas por el tutor y el centro, y el tutor no tiene evidencias suficientes para poder garantizar la autoría del trabajo final de grado presentado por el estudiante, el tutor puede decidir no valorar la memoria del estudiante.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Presentación oral y tutorías con el tutor	15	4,5	0,18	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 13, 12
Presentación trabajo escrito	80	0,5	0,02	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 13, 12
Sesiones presenciales	5	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 8, 9, 11, 13, 12

Bibliografía

Se detallará para cada TFG según su temática.