

## *Guia docent de l'assignatura "Direcció internacional de grups hotelers"*

### I. IDENTIFICACIÓ

---

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Direcció Internacional de Grups Hotelers
- ✓ **Codi:** 103772
- ✓ **Titulació:** Grau de Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2016-17
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Optativa
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 (150)
- ✓ **Període de docència:** semestral
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** català, castellà
- ✓ **Professorat:** Varis. Coordinació B. Santolalla

### II. PRESENTACIÓ

---

La configuració de la planta hotelera actual a nivell mundial ha canviat molt substancialment als darrers anys per tal donar servei a un client que demanda una atenció personalitzada i adaptada a les seves necessitats actuals a qualsevol lloc del món.

Les tecnologies que han posat a l'abast de tothom destinacions llunyanes amb nous models de viatge han provocat modificacions rellevants en les diferents formes de gestió de companyies hoteleres arreu del món i la recerca de noves estratègies de negoci en termes d'organització que els hi permeti la seva expansió.

Per tant, els grups hotelers han hagut de trobar diferents vies per a la gestió comercial, operativa, recursos humans, i jurídica que els permeti i faciliti la direcció de tots els establiments ubicats a qualsevol indret del món tot mantenint la seva identitat.

### III. OBJECTIUS FORMATIUS I COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

#### OBJECTIUS FORMATIUS

Al finalitzar l'assignatura l'alumne haurà de ser capaç de:

1. Identificar conceptes i elements de la direcció comercial (introducció, operativa i estratègia).
2. Analitzar estratègies. Processos de planificació. Viabilitat i sostenibilitat.
3. Relacionar internacionalització i globalització.
4. Distingir processos d'internacionalització. Models i tipologies. Anàlisis de casos.

#### COMPETÈNCIES I RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE7 - Identificar i aplicar els elements que regeixen l'activitat dels sectors de l'hoteleria i la restauració, la seva interacció amb l'entorn, així com el seu impacte als diferents subsistemes empresarials del sector.

##### RESULTATS D'APRENTATGE

CE7.8. Distingir la funció, naturalesa i abast del màrqueting en l'organització.

CE7.9. Fixar objectius i planificar, des d'una perspectiva comercial.

CE7.10. Identificar els processos que formen part de la internacionalització i la gestió corporativa de l'organització.

CE8 - Definir i aplicar la política i la gestió dels recursos humans de les empreses al sector de l'hoteleria i la restauració.

##### RESULTATS D'APRENTATGE

CE8.3. Identificar els processos que configuren la direcció estratègica dels recursos humans en empreses internacionalitzades.

CE8.4 Anàlisis i estratègies de gestió de conflictes.

CE11 - Definir i aplicar la direcció i gestió (*management*) dels distints tipus d'organitzacions al sector de l'hoteleria i la restauració.

##### RESULTATS D'APRENTATGE

CE11.2. Aplicar conceptes relacionats amb la gestió estratègica, comercial i financera a nivell nacional e internacional.

CE23 - Demostrar un ampli coneixement de l'organització i gestió de les operacions a l'empresa, fent èmfasi als models de gestió aplicats i en l'aplicació de tècniques quantitatives i qualitatives de suport.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE23.6 Aplicar models de gestió empresarial eficients amb l'activitat internacional de l'empresa, així com la seva gestió corporativa.

CE33 - Desenvolupar i aplicar les polítiques d'internacionalització i de creixement sostenible a les empreses del sector.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE33.1. Aplicar els models i tipologies de processos d'internacionalització existents en les empreses del sector hotelier i de restauració.

#### IV. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

---

- CT1. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma
- CT4. Utilitzar les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- CT6. Ser capaç de cercar informació rellevant de forma eficient.
- CT7 - Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent situar-se al lloc dels altres negociant i gestionat conflictes.
- CT11 - Gestionar i organitzar el temps.
- CT12 - Treballar en equip.
- CT13. Planificar i gestionar activitats sobre la base de qualitat i sostenibilitat.
- CT14. Demostrar orientació i cultura de servei al client
- CT16. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació

#### V. TEMARI I CONTINGUTS

---

El curs esta configurat per quatre grans mòduls per ca d'una de les diferents àrees de gestió/implementació a nivell internacional:

1. Multidimensionalitat jurídica en la implantació en altres països. Relacions jurídiques amb els consumidors. Contractació interempresarial.

2. Comercialització internacional: models, variables , canals de distribució i gestió.
3. Gestio de l'operativa. Estratègies. Polítiques.
4. Gestio dels recursos humans. Polítiques, formació, desenvolupament, homogeneització.

## VI. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

---

### BIBLIOGRAFIA B SICA

- 1 La que sigui lliurada a l'alumne directament per cada professor.
- 2 Pàgines web dels establiments visitats.

## VII. METODOLOGIES DOCENTS

---

L'assignatura funciona en base a tres metodologies d'ensenyament-aprenentatge:

a) Metodologia de la part te rica de l'assignatura:

Explicacions presencials a l'aula dels diferents mòduls que seran impartits per un professional de la matèria.

b) Metodologia de la part pr ctica de l'assignatura:

Realització i exposició (si s'escau) exercicis i activitats (individuals o en equip)

c) Metodologia de la part no presencial de l'assignatura (Campus Virtual):

La plataforma Virtual s'emprar  com a complement d'informació i mitjà de comunicació.

## VIII. AVALUACIÓ

---

El sistema d'avaluació s'organitza en 4 mòduls amb el mateix valor en la configuració de la nota final. Així doncs, la nota global de l'assignatura es calcular  fent la mitjana aritmètica dels quatre mòduls a raó d'un 25% per cada un essent condició indispensable per poder fer la mitjana que en les quatre parts s'obtingui almenys una nota de 4.

A) AVALUACIÓ CONTINUA:

L'avaluació continua de tots els mòduls s'organitza amb la realització d'activitats autònomes (pràctiques, comprensió de textos, treballs de grup i/o individuals, exposicions a l'aula, proves de consolidació, treballs de curs, etc.).

El professor/a de cada mòdul establirà al principi de curs la relació d'activitats a realitzar, dates i periodicitat del lliurament, avaluacions, etc. amb el percentatge d'incidència sobre la nota final de tots els continguts objecte d'avaluació continua.

B) AVALUACIÓ ÚNICA: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà un únic tipus d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

C) RE-AVALUACIÓ:

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Adreçada als alumnes que a l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 4 i menor de 5, es podran presentar a l'examen de re-avaluació per poder superar l'assignatura. La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final.

## IX. ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANT

<b>Tipus</b>	<b>Activitat</b>	<b>Hores</b>	<b>ECTS</b>	<b>RESULTATS D'APRENTATGE</b>
<b>Activitats dirigides</b>	Classes teòriques	65	2,6	CE7.8. / CE7.9. / CE7.10. / CE8.3. / CE8.4 / CE11.2. / CE23.6 / CE33.1.
<b>Activitats supervisades</b>	Tutories	15	0,6	CE7.8. / CE7.9. / CE7.10. / CE8.3. / CE8.4 / CE11.2. / CE23.6 / CE33.1.

<b>Activitats autònomes</b>	Exercicis / casos	70	2,8	CE7.8. / CE7.9. / CE7.10. / CE8.3. / CE8.4 / CE11.2./ CE23.6 / CE33.1.
<b>TOTAL</b>		150	6	

## X. TEMPORALITZACIÓ DE LA DOCÈNCIA

---

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	Presentació assignatura	Classe magistral	3
	Comercialització Internacional	Classe magistral / practica	3
3	Comercialització Internacional	Classe magistral / practica	3
4	Comercialització Internacional	Classe magistral / practica	3
5	Comercialització Internacional	Avaluació final	3
6	RRHH / Operativa	Classe magistral / practica	3
7	RRHH / Operativa	Classe magistral / practica	3
8	RRHH / Operativa	Classe magistral / practica	3
9	RRHH / Operativa	Classe magistral / practica	3
10	RRHH / Operativa	Classe magistral / practica	3
11	RRHH / Operativa	Avaluació final	3
12	Jurídic	Classe magistral / practica	3
13	Jurídic	Classe magistral / practica	3
14	Jurídic	Classe magistral / practica	3
15	Jurídic	Avaluació final	3

## XI. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

---

Aquesta matèria ha de potenciar la disposició de l'alumne a proposar solucions davant als problemes plantejats (creativitat) i a saber planificar les accions per tal que les solucions escollides és portin a terme, definint i quantificant els recursos necessaris.

La creativitat té relació amb la capacitat per generar idees noves viables, que influeixin en la manera de fer negocis. Implica l'adquisició de capacitats per a crear nous productes, serveis o procediments. És pot definir com la capacitat d'abordar situacions de manera original dins d'un context determinat i respondre satisfactòriament.