

Guia docent de l'assignatura "Temes de Turisme"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Temes de Turisme
- ✓ **Codi:** 103757
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2018-19
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Optativa
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 ECTS (150 hores)
- ✓ **Període d'impartició:** 4rt curs / 2n semestre
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Anglès
- ✓ **Professorat:** Carme Ruiz
- ✓ **Correu electrònic:** carmen.ruizA@uab.cat

2. PRESENTACIÓ

L'assignatura pretén dotar a l'alumne de quart curs del Grau en Direcció Hotelera de la capacitat d'anàlisi i pensament crític sobre l'excel·lència i les pràctiques més adequades a implementar a les diverses tipologies d'empreses turístiques i professionals independents del sector per diferenciar-se de la competència.

3. OBJECTIUS FORMATIUS

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

1. Analitzar les noves tecnologies aplicades al turisme i conèixer quines serien les més adients per implementar en cada cas.
2. Treballar en equip.
3. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.
4. Tenir capacitat d'auto avaluar els coneixements adquirits.
5. Treballar amb les tècniques de comunicació i les noves tecnologies a tots els nivells.
6. Desenvolupar el pensament crític.

7. Conèixer les empreses que destaquen per la seva excel·lència dins del sector.
8. Estar al dia de les darreres novetats del sector.

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS D'APRENTATGE

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE12. Definir i aplicar els objectius, estratègies i polítiques comercials a les empreses d'hoteleria i de restauració.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE12.4. Aplicar la política comercial a les empreses hoteleres partint de les seves característiques distintives.

CE17. Demostrar que coneix el caràcter dinàmic i evolutiu de la indústria hotelera i de restauració i la nova societat de l'oci.

CE25. Demostrar que compren la relació i l'impacte dels sistemes d'informació en els processos de gestió d'empreses d'hoteleria i restauració.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE25.3. Estudiar i adaptar a les empreses d'hoteleria els sistemes informàtics d'informació genèrics i específics.

CE32. Elaborar plans de comercialització i promoció de les empreses dels sectors de l'hoteleria, especialment en el camp de la comercialització *on-line*.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE32.6. Presentar i detallar plans específics de promoció i comercialització per a les empreses hoteleres incloent especialment els mitjans *on-line*.

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

RESULTATS D'APRENTATGE

CE33.3. Identificar i aplicar els elements estratègics fonamentals en el procés d'internacionalització de les activitats i de les empreses del sector hotelier.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.

CT4. Emprar les tècniques de comunicació a tots els nivells.

CT9. Demostrar un comportament ètic a les relacions socials, així com saber adaptar-se en diferents contextos interculturals.

CT10. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.

CT11. Gestionar i organitzar el temps.

CT12. Treball en equip.

CT13. Planificar i gestionar activitats en base a la qualitat i sostenibilitat.

CT14. Demostrar orientació i cultura de servei al client.

CT15. Tenir visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.

CT16. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.

5. TEMARI I CONTINGUTS

Tema 1. Noves tendències en el sector turístic:

- 1.1. Productes
- 1.2. Segments
- 1.3. Destinacions

Tema 2. Travel blogs i travel bloggers

Tema 3. *Revenue Management*

Tema 4. Creació i disseny de viatges combinats

Tema 5. Noves tecnologies aplicades al sector turístic:

- 5.1. Metacercadors
- 5.2. Telefonía mòbil: webs adaptades i aplicacions específiques
- 5.3. *Big Data*
- 5.4. Tendències tecnològiques: *smart cities i smart tourism*
- 5.5. Innovacions TIC al mercat hotelier

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

De Pablo Redondo, R. (2004). Las nuevas tecnologías aplicadas al turismo. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid.

Gretzel, U. & Xiang, Z. (2010). Role of social media in online travel information search. Tourism management 31, p. 179-188. Elsevier Ltd, Great Britain.

Larsen, J., Urry, J. & Axhausen, K.W. (2006). Networks and tourism: Mobile Social Life. Annals of Tourism Research, Vol. 34, nº 1, pp. 244-262. Elsevier Ltd, Great Britain.

Mangold, W. G. & Faulds, D. J. (2009) Social Media: The new hybrid element of the promotion mix. Kelly School of Business, Indiana University. Available online at www.sciencedirect.com

Material de suport en format digital i enllaços a pàgines web s'ofereixen al Campus Virtual.

Webgrafia:

<http://www.tnooz.com/article/fifteen-of-the-best-social-media-campaigns-in-travel-so-far/>

<http://www.travelandleisure.com/smitty-2013>

<http://springnest.com/blog/social-media-travel-marketing/>

<http://www.tourism.australia.com/industry-advice/using-social-media.aspx>

<http://www.blogtrw.com/en/>

www.sitefinity.com

<http://www.discoverhongkong.com/eng/plan-your-trip/travel-kit/mobile-apps.jsp>

<http://wearedata.watchdogs.com/>

7. METODOLOGIA DOCENT

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

- Metodologia teòrica: Explicacions presencials de tipus classe-magistral pel que fa als diferents temes del programa i que permetran a l'estudiant desenvolupar la metodologia pràctica.
- Metodologia pràctica: Recerca de casos reals per part dels alumnes i posada en comú-debat amb la resta de companys, prova de les diverses eines tecnològiques explicades a classe i aprenentatge del seu funcionament .
- Seminaris, conferències i/o visites a empreses del sector obligatòries a càrrec de professionals en actiu del sector per presentar algun dels temes o aplicacions tecnològiques incloses en el programa de l'assignatura.

ACTIVITATS FORMATIVES

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	25	1	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Classes pràctiques	40	1,6	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3

Tipus: Autònomes

Resolució casos pràctics	25	1	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Elaboració de treballs	25	1	CE12.4, CE32.6
Preparació porfoli	25	1	CE12.4, CE32.6, CE33.3

8. SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació de l'assignatura serà:

Avaluació continuada. L'avaluació continuada consta del següent sistema:

- La realització d'una prova el darrer dia de classe per validar els coneixements treballats a totes les activitats pràctiques de l'assignatura, que valdrà un **40% de la nota final** i que inclouran a més a més la matèria teòrica exposada a les classes magistrals.
- La realització de diverses activitats pràctiques a l'aula i fora de l'aula relacionades amb els continguts teòrics treballats a classe que valdran un **50 % de la nota final** (10% les activitats de cada tema). Es valorarà una presentació formal correcta i una elaboració acurada.
- Realització d'un treball que inclou la lectura, anàlisi i opinió personal de 10 notícies relacionades amb els continguts de l'assignatura (2 per cada tema) que valdrà un **10% de la nota final**.

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen teòric	40 %	3	0,12	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Activitats pràctiques	50 %	90	3,6	CE12.4, CE25.3, CE32.6, CE 33.3
Treball	10 %	25	1	CE12.4, CE32.6, CE33.3

Avaluació única. Hi haurà un examen final amb tot el contingut de l'assignatura per aquells estudiants que no hagin superat el sistema d'avaluació contemplat en el punt anterior i per aquells estudiants amb característiques especials (repetidors, estudiants amb mobilitat, etc.) i que valdrà el **100% de la nota final**.

Re-avaluació. Aquells alumnes que en la convocatòria d'avaluació única hagin obtingut una nota final entre 3,5 i 5 tindran dret a presentar-se a l'examen de re-avaluació. La nota màxima que l'alumne obtindrà en aquesta convocatòria és de 5.

9. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	Tema 1	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
2	Tema 1	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
3	Tema 1	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
4	Tema 2	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
5	Tema 2	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
6	Tema 2	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
7	Tema 3	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
8	Tema 3	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
9	Tema 3	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
10	Tema 3	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
11	Tema 4	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
12	Tema 4	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
13	Tema 5	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1
14	Tema 5	Sessió magistral Sessió pràctica Activitat dirigida	1 2 1

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

Per tal de fomentar l'esperit emprenedor es facilita a l'alumne les eines necessàries per tal que analitzi les possibilitats que les aplicacions treballades poden donar als nous projectes empresarials del món turístic. Així mateix les activitats a l'aula i en grup consoliden la relació entre persones amb la necessitat d'aportar sinergies per aconseguir objectius de grup consensuats i després convertits en projectes de futur empresarial.

L'assignatura aporta a l'estudiant la visió real i actual mitjançant els estudis i les investigacions que s'han de portar a termini en les activitats programades. Per altra banda el sistema d'avaluació compta amb autoavaluacions i l'avaluació comunitària com a complement a l'avaluació pròpia del docent per fer partícip a l'alumne del nivell assolit pel grup i per ensinistrar-lo en les tècniques de reflexió davant de plantejaments oportuns o no satisfactoris pel bé d'un projecte empresarial, ja sigui individual o de grup. Tots els treballs i les aportacions dels alumnes són disposats a l'abast de tot el grup de classe per tal de compartir els recursos creats així com per assegurar una creació autèntica d'informació.