

Creació d'Empreses i Innovació

Codi: 103771

Crèdits: 3

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OT	4	0

Professor/a de contacte

Nom: Sebastián Aparicio

Correu electrònic: Sebastian.Aparicio@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: anglès (eng)

Grup íntegre en anglès: Sí

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: No

Altres indicacions sobre les llengües

Idioma en que s'imparteix: Anglès

Prerequisits

No hi ha prerequisits

Objectius

Aquesta assignatura s'emmarca dins del grup d'assignatures del Grau de Direcció Hotelera que tenen a veure amb la gestió d'empreses (comptabilitat, direcció comercial, direcció financera, etc.), però en aquest cas amb la transversalitat que representen els continguts sobre Emprenedoria i concretament sobre Creació d'empreses i Innovació en l'àmbit del sector turístic. L'enfocament de l'assignatura és molt pràctic i es pretén que els continguts teòrics s'apliquin en forma d'exercicis, simulacions de casos, així com en altres activitats emprenedores complementàries.

En finalitzar l'assignatura el/la alumne/a serà capaç de:

1. Conèixer els models teòrics més rellevants i els conceptes claus sobre empenedoria i creació d'empreses.
2. Conèixer el procés de creació d'empreses: de la generació de la idea al projecte empresarial.
3. Conèixer les característiques de l'empresariat i els recursos necessaris per emprendre.
4. Comprendre i saber aplicar els esmentats coneixements per dur a terme un projecte empenedor.

Competències

- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Demostrar iniciativa i esperit empenedor en la creació i la gestió d'empreses, projectes, activitats i productes dels sectors de l'hoteleria i de la restauració en un entorn complex i canviant.
- Demostrar orientació i cultura de servei al client.

- Demostrar que coneix els aspectes fonamentals de l'entorn social i de les seves principals transformacions, així com aplicar les principals tendències referents a relacions en les empreses hoteleres i de restauració.
- Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
- Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
- Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
- Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
- Prendre decisions en contextos d'incertesa, resoldre problemes i ser capaç d'avaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mitjà i llarg terminis i, en especial, aquelles més immediates.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
2. Demostrar orientació i cultura de servei al client.
3. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
4. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
5. Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
6. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
7. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
8. Gestionar i organitzar el temps.
9. Identificar els recursos i les capacitats necessaris per al desenvolupament de noves empreses.
10. Identificar i avaluar les alternatives innovadores tant des d'un punt de vista de gestió com operatiu, així com les seves possibles aplicacions.
11. Identificar i avaluar noves oportunitats de negoci al sector.
12. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
13. Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
14. Prendre decisions en contextos d'incertesa, resoldre problemes i ser capaç d'avaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mitjà i llarg terminis i, en especial, aquelles més immediates.
15. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
16. Treballar en equip.

Continguts

1. EL ESPERIT EMPRESARIAL I LES ACTITUDS CAP A L'ACTIVITAT EMPRENEDOR

Relevancia de l'emprenedoria a l'actualitat Les Pimes i les noves empreses en l'economia.

Estructura i demografia empresarial

Manifestaciones del emprendimiento

Una aproximació a la investigació sobre el fenomen emprenedor: El Projecte GEM

El emprenedoria en el cas del sector turístic².

2. EL PROCÉS EMPRENEDOR

Fases i elements: l'empresariat, la idea, el projecte i els recursos

Factores condicionants de la creació d'empreses. La teoria institucional i el pensament sistèmic.

La planificació del procés emprenedor.

Mitos i realitats de l'activitat emprenedora.

Característiques específiques del procés emprenedor en el sector turístic.

3. EL EMPRESARIAT COM A PROTAGONISTA DE L'ACTIVITAT EMPRENEDORA

La figura de l'empresari/a: a la recerca d'una definició

L'empresario i equip emprenedor

Competències emprenedores

Característiques sociodemogràfiques del empresariado

Especificidad dels emprenedors turístics

4. DE LA IDEA DE NEGOCI A L'OPORTUNITAT EMPRENEDORA. EL PAPER DE LA CREATIVITAT

La creativitat en la creació d'empreses

L'innovació

La idea de negoci

La oportunitat de negoci

Creatividad i turismo

5. ELS RECURSOS EN EL PROCÉS EMPRENEDOR I ELS FACTORS D'ÈXIT I DE FRACÀS EMPRESARIAL

La importància dels recursos en la iniciativa emprenedora

Los recursos financers i la xarxa social de l'emprenedor

La informació com a recurs clau de la empresa

El èxit i el fracàs empresarial

Recursos emprenedors i factors d'èxit i de fracàs en el context de les noves empreses turístiques

6. EL PLA D'EMPRESA

Utilitat del pla d'empresa, anàlisi de l'entorn i el Pla de Màrqueting

Pla de Producció i d'operacions

Pla d'organització, els recursos humans i el Pla jurídic-fiscal

Pla econòmic-financer

Metodologia

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

a) Metodologia de la part teòrica de l'assignatura:

Explicacions presencials de tipus classe-magistral pel que fa als diferents temes del programa. Les classes comptaran sovint amb suport audiovisual (visionat d'algun vídeo, presentacions en power point, etc.).

b) Metodologia de la part pràctica de l'assignatura:

Realització i exposició a classe d'exercicis i de casos pràctics (individuals o en equip) relacionats amb les explicacions teòriques (alguns exercicis es realitzaran fora de l'horari de classe). A més s'elaborarà un treball basat en el desenvolupament d'una activitat emprenedora en el context de les empreses del sector turístic.

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

La plataforma del Campus Virtual s'emprarà com a complement d'informació i mitjà de comunicació alternatiu a l'aula entre alumnat i professor. Al Campus Virtual hi haurà la fitxa de l'assignatura, el material complementari a la teoria en format digital, els exercicis i casos, enllaços a pàgines web, etc.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Casos aplicats	4	0,16	10, 11, 14
Classes teòriques	12	0,48	9, 10, 11, 14
Presentació pública de deures	3	0,12	8, 9, 11, 14, 16
Tipus: Supervisades			
Tutories	7	0,28	9, 11
Tipus: Autònomes			
Casos aplicats	4	0,16	6, 9, 11
Deures	10	0,4	9, 10, 11, 14, 16
Lectures i notes de classe	8	0,32	6, 7, 8, 9, 10, 11, 16

Avaluació

L'avaluació d'aquesta assignatura consistirà en:

a) La realització i exposició-discussió d'exercicis i casos individuals o en equip, presencials i "on-line" al llarg del curs, lliurats dins el termini fixat, que valdrà un 15% de la nota final.

b) La realització d'un treball basat en el desenvolupament d'una activitat emprenedora en el context de les empreses del sector turístic ("Premi a la millor idea emprenedora", "Pla d'empresa", "Projecte empresariat per un dia", "Actituds emprenedores"), que valdrà un 45% de la nota final.

c) La realització d'un examen final, que valdrà un 40% de la nota final que inclourà tant la matèria teòrica exposada a les classes magistrals com aspectes relatius a la part pràctica de l'assignatura (un 5% del total d'aquesta part, podria ser d'autoavaluació per part de l'alumne).

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen final	40	2	0,08	6, 8, 9, 10, 11, 16
Presentacions, deures, exercicis, etc.	15	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Projecte i activitats emprenedores	45	10	0,4	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16

Bibliografia

HISRICH, R. D., PETERS, M. P., & SHEPHERD, D. A. (2016): *Entrepreneurship* (10th Edition). McGraw-Hill Education.

URBANO, D., APARICIO, S., & AUDRETSCH, D. B. (2019): *Institutions, Entrepreneurship, and Economic Performance*. Switzerland, Springer International Publishing.

FERNÁNDEZ, J. et al. (2000): *Manual para la creación de empresas. Cómo emprender y consolidar un proyecto empresarial*, Madrid: Edisofer.

GONZÁLEZ, F.J. (2000): *Creación de empresas. Guía para el desarrollo de iniciativas empresariales*, Madrid: Pirámide.

GUERRERO, M. & URBAÑO, D. (2011): *Las universidades emprendedoras en la economía del conocimiento*. Pearson.

MAQUEDA, F.J. (1991): *Creación y Dirección de Empresas*, Edit. Ariel.

KIRBY, D. (2002): *Entrepreneurship*. Maidenhead. MCGraw-Hill.

URBANO, D. & TOLEDANO, N. (2008): *Invitación al emprendimiento: Una aproximación a la creación de empresas*. Editorial UOC.

URBÀ, D. & RODRIGUEZ, L. (2010): *Guia per l'elaboració d'un pla d'empresa*. Departament de Treball. Generalitat de Catalunya.

URBÀ, D. (2005): *La creació d'empreses a Catalunya: organismes de suport i actituds cap a l'activitat emprenedora*. Col.lecció d'estudis CIDEM. Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial.

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