

**Sistemas de Información y Gestión en el Sector
Hotelero**

Código: 103783
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OT	4	0

Contacto

Nombre: Víctor Giménez García
Correo electrónico: Victor.Gimenez@uab.cat

Uso de idiomas

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

Otras observaciones sobre los idiomas

Las sesiones son indistintamente en catalán y castellano

Equipo docente

Daniel Blabia Girau

Prerequisitos

Dado que la asignatura es un upgrade digital de los alumnos es importante que tengan un cierto interés en las herramientas de gestión.

La asignatura utiliza un simulador de gestión de hoteles de forma que los alumnos gestionan por equipos hotel durante la duración de la asignatura. No es requisito imprescindible pero es recomendable tener conocimientos pero sobre todo ganas de aprender la tarea de un director de hotel.

Objetivos y contextualización

La asignatura facilita una serie de herramientas informáticas fundamentales para su desarrollo como futuros directivos.

La enseñanza es en base a sesiones muy dinámicas aprendiendo directamente practicando sobre los programas (Fidelio, Project, Tableau, business game, etc) de forma que la asistencia es casi imprescindible para superar la asignatura. Difícilmente se puede demostrar la aprenentage de un programa sin asistir regularmente a clase.

Al finalizar la asignatura el alumno deberá ser capaz de:

1. Dominar el proceso de toma de decisiones desde la dirección de un establecimiento hotelero independiente y real en condiciones de competencia.
2. Analizar los resultados operativos y económicos de un establecimiento hotelero y consecuentemente ser

capaz de desarrollar una estrategia empresarial.

3. Argumentar sus decisiones de gestión empresarial a partir de los datos obtenidos a del Sistema de información del hotel.
4. Conocer el funcionamiento de un programa de gestión hotelera tipo PMS.
5. Aprender a crear, presupuestar y gestionar un proyecto de cualquier tipo que comporte la utilización de los recursos materiales, humanos y económicos a su cargo.
6. Dominar el funcionamiento de los programas de planificación de proyectos como Microsoft Project y otros de software libre.
7. Conocer el funcionamiento de un Sistema de información hotelero basado en software tipo ERP.
8. Conocer el funcionamiento de algunas TIC de Business Intelligence como Tableau para la toma de decisiones directivas.
9. Conocer el funcionamiento de algunas herramientas TIC de Customer Relationship Management (CRM) como SugarCRM para la gestión comercial.
10. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma a partir de una necesidad real.

Competencias

- Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
- Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
- Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
- Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión de las empresas de hotelería y restauración.
- 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.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

1. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
2. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
3. Conocer y aplicar las nuevas fórmulas de comercialización y fidelización a través de Internet y aplicarlas en la venta de productos, servicios del sector de la hotelería y la restauración.
4. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
5. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
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. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
10. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.
11. Trabajar en equipo.

Contenido

PARTE I: INTRODUCCIÓN

Tema 1. Sistemas de información en los negocios globales

- Datos, información y conocimiento.

- La cadena de valor de la información: administración de bases de datos e información
- Tipologías de sistemas de información.
- Infraestructura TIC. Data centers y cloud computing.

Tema 2. Procesos de negocio y sistemas corporativos de gestión.

- Los procesos de negocio.
- Los sistemas de gestión empresarial: ERP, CRM y SCM.

Tema 3. Análisis de datos y apoyo al control y la toma de decisiones.

- Business Intelligence and analytics.

PARTE II: CONCRECIÓN

Tema 4. Project management en el sector hotelero

- Proyectos vs Operaciones
- Planificación de proyectos con Microsoft project
- planificación temporal
- planificación económico
- Seguimiento y control de proyectos

Tema 5. PMS

- Estructura del software
- Funcionamiento operativo FIDELIO

Tema 6. BI & Analytics

- Big data y analítica de datos
- Introducción al software Tableau

Tema 7. Gestión de carteras de clientes

- La comunicación bidireccional con el cliente en el sector Hotelero.
- Introducción al software SugarCRM

PARTE III: Business Game / Simulación hotelera

Tema 8: Simulación con CESIM

- Introducción al material y al proceso de toma de decisiones
- Planes estratégicos
- Simulación hotelera CESIM
- Informes de gestión

Metodología

La asignatura funciona en base a tres metodologías de enseñanza-aprendizaje:

a) Metodología de la parte teórica de la asignatura:

Explicaciones presenciales de tipo clase-magistral en cuanto a la PARTE I del programa

b) Metodología de la parte práctica de la asignatura:

Presentaciones por parte del profesor de los diferentes softwares y la resolución de ejercicios y creación de casos prácticos (individuales o en equipo) por parte de los alumnos.

Mención especial a la parte online de la Simulación / Business Game pues algunas de las decisiones se tomarán de manera online aprovechando que la propia plataforma tiene la opción de hacerlo simultáneamente para

todos los componentes del equipo.

c) Metodología de la parte no presencial de la asignatura (Campus Virtual y plataforma CESIM):
 La plataforma del Campus Virtual se empleará como complemento de información para hacer las comunicaciones a los alumnos y compartir documentos.
 Todos los alumnos tendrán acceso a la plataforma CESIM por donde indicarán las decisiones a tomar cada uno de ellos relativas a su hotel así como la obtención de los resultados de cada ronda. La plataforma tiene un foro interno por cada equipo que será tutorizado por el profesor.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Ejercicios	15	0,6	
Sesiones teóricas	40	1,6	
Trabajar con los diferentes programas	20	0,8	
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	6	0,24	
Tipo: Autónomas			
Elaboración de planes e informes	15	0,6	
Simulación hotelera	50	2	

Evaluación

La evaluación de la asignatura será la siguiente:

Evaluación continua: La asignatura se podrá ir superando a medida que avance el temario. La PARTE I de la asignatura vale un 15% de la nota final, la PARTE II un 45% y la PARTE III un 40%. Dentro de cada parte la evaluación será como sigue:

PARTE I Examen 100%

PARTE II: Entrega de ejercicios 100%.

PARTE III: Test inicial 10%, Entrega plan estratégico 15%, resultado simulación 50%, informe de gestión 25%. El alumno tendrá una nota continuada de los pruebas correspondientes a las PARTES II y III que si es superior

a 5 podrá dar por superada la asignatura. Si no, deberá presentarse a examen final donde también incluirá la PARTE I. Si queda entre un 3,5 y un 4,9 podrá ir a reevaluación.

Evaluación única: Habrá un examen final con todo el contenido de la asignatura para aquellos estudiantes que no hayan

superado el sistema de evaluación contemplado en el punto anterior y para aquellos estudiantes con características especiales (repetidores, estudiantes con movilidad, etc.).

Recuperación: Los alumnos que hayan obtenido una nota final entre 3,5 y 4,9 tienen derecho a presentarse a la convocatoria

de re-evaluación. La nota final a obtener en esta convocatoria no superará el 5.

Convalidación. Si algún alumno quiere que si convalide la parte del Fidelio deberá presentar un certificado de la empresa o haya trabajado. La nota que se le pondrá es un 5 y le hará media como cualquier otro.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
--------	------	-------	------	---------------------------

Ejercicio 1 con diferentes programas	20%	1	0,04	1, 10
Ejercicio 2 con diferentes programas	20%	1	0,04	1, 10
Ejercicio 3 con diferentes programas	20%	1	0,04	1, 10
Simulador hotelero	35%	0	0	2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 8, 11
Test inicial del simulador hotelero	5%	1	0,04	2, 3

Bibliografía

WEBGRAFIA

<https://www.sugarcrm.com/resources>

<https://www.tableau.com/learn>

TUTORIALES

<http://www.brighthubpm.com/software-reviews-tips/45402-step-by-step-tutorial-on-microsoft-projectgetting-started-in-twenty-minutes/>

https://www.tutorialspoint.com/ms_project/index.htm

MATERIAL DOCENTE PROPIO

Materiales docentes incorporados al simulador de CESIM para alumnos registrados.

Materiales docentes incorporados al programari Ms Project.

Materiales docentes incorporados al PMS finalmente escogido.

BIBLIOGRAFIA

Gemawat, Pankaj "Redefiniendo la Globalización". Ed. Deusto, 2007. ISBN: 978-84-234-2606-5

Hamel, G & Breen b. "The future of Management". Ed. Harvard Business School Press, 2007. ISBN: 1-4221-0250-5

Malone, Thomas W. "El futuro del Trabajo". Ed, Gestión 2000, 2004. ISBN: 84-8088-688-9

Applegate, Lynda M., et alt Estrategia y gestión de la información corporativa: Los retos de la gestión en una economía de red. 6a edició. Edit McGraw Hill. 2004

Otro material de apoyo en formato digital y enlaces a páginas web se ofrecen en el Campus Virtual.