

Treball de Final de Grau

Codi: 103784

Crèdits: 12

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OB	4	0

Professor/a de contacte

Nom: Beatriz Santolalla García

Correu electrònic: Beatriz.Santolalla@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: Sí

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

No hi ha prerequisits.

Objectius

El Treball Final de Grau (TFG) es la culminació d'un aprenentatge de quatre cursos on es veuen reflectides les competències adquirides, així com la seva aplicació i desenvolupament i esta orientat a avaluar l'assoliment i la consolidació integrada de les competències específiques i transversals associades al programa formatiu d'aquest títol de Grau. Per això, l'objectiu principal és aplicar de forma integrada els coneixements i competències adquirits al llarg del estudis de grau, mitjançant un treball original i inèdit.

El TFG, encabeix a la seva vegada dues modalitats: el Projecte Pla d'Empresa (PPE) i el Projecte de Recerca (PR). El PPE consisteix en la realització del procés de creació i/o millora d'un producte o empresa del sector real. En conseqüència, ha de permetre el desenvolupament d'una estratègia empresarial i ha de ser d'interès o utilitat per als àmbits de la restauració, de l'hoteleria o de l'allotjament turístic en general. Per la seva banda, el PR ha d'analitzar també aspectes d'interès o d'utilitat per als àmbits sectorials esmentats, basant-se en aquest cas en l'opinió dels usuaris, dels professionals i dels experts de tal forma que, mitjançant l'esmentada anàlisi, pugui arribar a conclusions qualitatives i/o quantitatives de caire científic.

Per la realització del TFG, s'assignarà un tutor qui serà el responsable de fer la supervisió / seguiment del mateix.

El TFG es realitzarà per parelles (2 persones). L'avaluació però serà individualitzada.

Per a cursar aquesta matèria es RECOMANA haver superat totes les matèries bàsiques i obligatòries i és IMPRESCINDIBLE haver superat com a mínim dos terceres parts dels crèdits ECTS (és a dir 160 crèdits).

Competències

- Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.
- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Demostrar orientació i cultura de servei al client.
- 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.
- Integrar coneixements i habilitats pròpies de la formació per desenvolupar un treball acadèmic o professional en l'àmbit dels sectors hotel·ler i de la restauració i del lleure en general.
- Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
- 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.

Resultats d'aprenentatge

1. Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.
2. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
3. Demostrar orientació i cultura de servei al client.
4. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
5. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
6. Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
7. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
8. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
9. Gestionar i organitzar el temps.
10. Integrar coneixements i habilitats pròpies de la formació per desenvolupar un treball acadèmic o professional en l'àmbit dels sectors hotel·ler i de la restauració i del lleure en general.
11. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
12. 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.
13. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.

Continguts

Consistirà en la realització d'un treball de recerca i/o pràctic relacionat amb la creació o millora d'un projecte, producte o empresa turística o el desenvolupament de tasques de recerca relacionades amb algun aspecte de la indústria turística.

A) Treball de recerca

Tema 1: Introducció. Elaboració de la Proposta de Recerca

- L'objectiu d'aquesta part és que l'estudiant mitjançant la seva immersió en el mètode científic, planifiqui i dissenyi una proposta de recerca com a base per a l'elaboració del Treball Final de Grau. Això implicarà: la identificació de l'àrea i preguntes de recerca econòmiques, una primera revisió dels mètodes i enfocaments existents i l'elaboració d'un pla de treball. Al final d'aquesta part, l'estudiant haurà de presentar una proposta provisional de recerca.

Tema 2: Anàlisi de la Proposta

- En la segona part, l'objectiu és que l'estudiant aprengui i posi en pràctica tècniques de cerca de informació acadèmica i empírica a través de la web però també en biblioteques i altres punts de referència físic. Per aquest motiu, al final del mòdul l'estudiant presentarà un llistat de referències acadèmiques sobre l'àmbit de tema de recerca triat per l'estudiant i de les referències sobre el cas d'estudi si s'escau, que haurà de constar d'una fitxa per a cada referència

Tema 3: Proposta de recerca II

- Un cop superades les fites dels temes anteriors, l'estudiant realitzarà una proposta molt més concreta i extensa de recerca. Aquesta constarà de una revisió del tema triat, la redefinició de les preguntes de recerca, teoria i mètodes i la planificació per a l'elaboració del treball.

Tema 4: Elaboració del treball final de grau

- Finalment, i en base a la proposta entregada en el tema anterior, l'estudiant començarà a elaborar el treball final de grau pròpiament dit. Entre les tasques que haurà de realitzar, haurà de acabar de localitzar les dades per a l'anàlisi, tractament i anàlisi de dades, elaborar conclusions, comparar conclusions, aplicar coneixement adquirit al problema, escriure el Treball Final de Grau i lliurar-lo.

Tema 5: Conclusions, propostes i alternatives futures

- Aquest apartat ha d'incorporar conclusions personals i no un recull d'opinions d'altres autors.

B) Treball pràctic o Pla d'empresa

Tema 1: Introducció. Elaboració de la Proposta

- L'estudiant ha de sintetitzar la seva idea de negoci i el seu model. Principalment ha de donar resposta a què farà (necessitat que satisfà) ?, a qui es dirigirà (segment de mercat) ? i com el realitzarà (solució) ?. En general, per a arribar a aquest punt i si no es té una idea prèvia, es desenvoluparan tècniques de creativitat perquè l'estudiant pugui tenir una idea pel seu pla d'empresa .

Tema 2: Anàlisi de l'entorn general i específic

- on operarà la nova empresa o projecte emprenedor, en què s'utilitzaran diverses eines d'anàlisi que s'han treballat durant el transcurs del Grau.

Tema 3: . Anàlisi del mercat i pla de màrqueting

- En què l'estudiant haurà de descriure i quantificar el segment o segments de mercat als que es dirigeix així com comentar l'estratègia de posicionament i establir un pla de màrqueting coherent amb les necessitats del segment i l'anàlisi de l'entorn realitzada.

Tema 4: Pla d'operacions

- El pla d'operacions recull totes aquelles decisions relacionades amb la producció i distribució del producte o servei.

Tema 5: Organització i Recursos Humans

- En aquesta fase es treballen tots aquells aspectes relacionats amb l'organització (estructura organitzativa) i els recursos humans necessaris per poder tirar endavant la idea de negoci proposada (nombre de persones que treballaran en la nova empresa, la seva posició i funcions, remuneració i perfil).

Tema 6: Viabilitat econòmica:

- Totes les decisions preses anteriorment s'han de reflectir en un pla econòmic i financer que justifiqui quantitativament la idea proposada.
- Pla econòmic financer constarà dels Estats Financers inicials (Balanç i Compte de Resultats), que recullen totes les accions que s'hagin fet per a començar l'activitat, el Pressupost de Tresoreria (mensual), amortitzacions, etc i els Estats Financers a la fi del primer exercici econòmic

Tema 7: Conclusions, propostes i alternatives futures

- Aquest apartat ha d'incorporar conclusions personals i no un recull d'opinions d'altres autors.

Metodologia

Principals continguts metodològics:

- Sessió informativa (normativa i temporalització)
- Exposicions del professor a classe (classes magistrals)
- Seguiment del treball realitzat, presentació i discussió.
- Tutories presencials supervisades
- Realització del treball o Recerca

El tema del Treball Final de Grau serà establert pel Coordinador/a de Treball de Final de Grau entre els temes que proposi l'alumne.

A cada estudiant se li assignarà un tutor/a de Treball de Final de Grau.

Seràn funcions del tutor:

- Ajudar a definir les característiques del TFG i el pla de treball del TFG.
- Orientar a l'alumne en desenvolupament del TFG.
- Vetllar pel compliment dels objectius formatius i fixar els mínims a realitzar i complimentar del TFG.
- Seguiment del TFG amb reunions i entrevistes periòdiques amb l'alumne.
- Seguir la normativa del TFG i del programa.
- Realitzar l'informe de valoració i autoritzar si s'escau, la defensa.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Sessions teòriques	24	0,96	1, 3, 8, 10, 11
Tipus: Supervisades			
Reunions de seguiment	45	1,8	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
Tipus: Autònomes			
Treball personal	211	8,44	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Avaluació

El sistema d'avaluació s'organitza en 2 mòduls:

A) Mòdul de formació: Amb un pes global del 5% avaluarà l'assistència a:

- Les sessions d'orientació i classes programades
- Les xerrades i conferències

B) Mòdul d'execució: Aquest mòdul tindrà un pes global del 95% i consistirà bàsicament en les tutories programades presencials i on-line i el lliurament del Treball Final de Grau, així com la seva posterior presentació i defensa (si s'escau).

L'avaluació del treball serà individual, encara que l'activitat s'hagi realitzat col·lectivament.

La qualificació del TFG serà competència exclusiva de la Junta d'avaluació del TFG, (establerta pel centre).

L'alumne disposarà de dues convocatòries per a la presentació del seu TFG (estipulades per calendari).

En l'avaluació es tindrà en compte:

- Treball presentat
 - a) Temàtica: originalitat, innovació, ...
 - b) Estructura del treball presentat
 - c) Metodologia emprada i sistematització de la informació
 - d) Conclusions i resum
 - e) Propostes i alternatives futures
 - f) Bibliografia i referències utilitzades
- Informe de valoració del tutor

El Treball Fi de Grau pot rebre una qualificació del tutor fins a un màxim determinat pel Centre (8,5). Si la nota del tutor, en primera convocatòria de lliurament, és 8,5 i només en aquest cas (les dues condicions), l'alumne/a, a fi d'optar a una nota superior, té dret a sol·licitar la defensa del seu treball davant d'un Tribunal. El Tribunal tornarà a avaluar el TFG elaborat per l'alumne/a i decidirà la nota definitiva.

Aquest Tribunal serà nomenat per la Direcció d'Estudis del Centre.

El TFG es lliurarà a cada tutor en la data estipulada per calendari acadèmic, tant en suport paper com en suport informàtic (Moodle, USB,), ja que pot incloure altres materials com vídeos, etc.

Si l'estudiant no segueix les pautes de tutorització indicades pel tutor i el centre, i el tutor no té evidències suficients per poder garantir l'autoria del treball final de grau presentat per l'estudiant, el tutor pot decidir no valorar la memòria de l'estudiant.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Presentació oral i tutories amb el tutor	15	4,5	0,18	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13
Presentació treball escrit	80	0,5	0,02	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13
Sessions presencials	5	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Bibliografia

Es detallarà per cada TFG segons la seva temàtica.