

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OT	4	0

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: Joan Massanés Vilaplana

Correu electrònic: Joan.Massanes@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: Sí

Equip docent extern a la UAB

1117737 Rafel Peris

1291272 Tommy Gil

Prerequisits

No hi ha prerequisits.

Objectius

L'assignatura, tal com es desprèn del seu nom, intenta oferir als alumnes tots aquells elements que són imprescindibles per organitzar congressos, debats, simposis o qualsevol mena d'esdeveniments en les seves diferents modalitats i dimensions, tant si es desenvolupen en un recinte hotel·ler, en un centre de convencions o en un determinat espai habilitat per organitzar aquest tipus d'actes. Tanmateix, s'analitzen les principals activitats que acostumen a associar-se als mateixos.

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

1. Conèixer els noms propis de l'àmbit de les convencions i dels esdeveniments en general.
2. Descriure quines són les activitats més habituals vinculades a l'organització dels esdeveniments.
3. Saber quines són les principals parts d'un centre de convencions i congressos, d'un hotel en particular i de qualsevol espai habilitat per a aquesta finalitat en general.
4. Saber planificar i avaluar un esdeveniment des de dins.
5. Conèixer els elements operatius externs.
6. Tenir els criteris necessaris per analitzar el món de les fires.
7. Saber com es comercialitza un esdeveniment.

8. Tenir la sensibilitat per aplicar i transmetre el respecte pels temes vinculats amb el medi ambient.

Competències

- Analitzar la legislació laboral, fiscal i mercantil del sector de l'hoteleria i la restauració.
- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.
- Definir i aplicar els objectius, les estratègies i les polítiques comercials a les empreses d'hoteleria i de restauració.
- Definir i aplicar la direcció i gestió (management) dels diferents tipus d'organitzacions al sector de l'hoteleria i la restauració.
- Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.
- Demostrar orientació i cultura de servei al client.
- Demostrar que comprèn la relació i l'impacte dels sistemes d'informació en els processos de gestió de les empreses d'hoteleria i restauració.
- Demostrar que coneix, entén i aplica els estàndards de qualitat i sostenibilitat en el procés del servei d'allotjament i de restauració.
- Demostrar un ampli coneixement de l'organització i gestió de les operacions a l'empresa, fent èmfasi en els models de gestió aplicats i en l'aplicació de tècniques quantitatives i qualitatives de suport.
- 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.
- Elaborar plans de comercialització i promoció de les empreses dels sectors de l'hoteleria i la restauració, especialment en el camp de la comercialització en línia.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Identificar el marc legal que regula les activitats hoteleres i de restauració, tant les relatives a la posada en marxa de negocis o activitats, com les referents al manteniment de les instal·lacions y al seu funcionament normal.
- Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que han de complir els establiments i les activitats del sector.
- Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
2. Aplicar al sector hotelier la normativa europea i nacional sobre seguretat i higiene dels aliments.
3. Aplicar el coneixement de l'organització a les diferents activitats relacionades amb el sector de l'hoteleria i la restauració.
4. Aplicar els elements del dret fiscal, laboral i mercantil a la indústria hotelera.
5. Aplicar la política comercial a les empreses hoteleres partint de les seves característiques distintives.
6. Aplicar les tècniques i pràctiques de management al sector hotelier i, en general, a l'hostaleria.
7. Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.
8. Demostrar orientació i cultura de servei al client.
9. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
10. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
11. Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
12. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
13. Estudiar els sistemes informàtics d'informació genèrics i específics i adaptar-los a les empreses d'hoteleria.

14. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
15. Gestionar i organitzar el temps.
16. Identificar i aplicar la normativa que regula les activitats hoteleres des de la creació i posada en marxa al manteniment i funcionament ordinari.
17. Identificar i desenvolupar els principis de sostenibilitat i els estàndards de qualitat en la indústria hotelera i en la restauració.
18. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
19. Planificar i implementar la normativa de seguretat i prevenció integral als establiments del sector hotelier.
20. Presentar i detallar plans específics de promoció i comercialització per a empreses hoteleres, incloent-hi especialment els mitjans en línia.
21. Treballar en equip.

Continguts

1. Radiografia del sector (4h.)
2. Els diferents tipus d'esdeveniments (4h.)
3. Els actors del sector (4h.)
4. L'organització d'un esdeveniment (4h.)
5. Estudi del cas: una destinació, un congrés i una convenció (4h.)
6. Centres de convencions i hotels: concepte (4h.)
7. Planificació i avaluació interna d'un esdeveniment: el punt de vista de la seu (4h.)
8. Comercialització d'una seu i d'un esdeveniment (2h.)

Metodologia

1. Les classes seran fonamentalment pràctiques.
2. Els professors de l'assignatura coordinaran l'organització d'un acte que es desenvoluparà en el Campus de la UAB: **Debats Turístics**. Aquesta organització anirà a càrrec dels alumnes, tutoritzats en tot moment pels professors, la qual cosa permetrà posar en pràctica allò que s'ha explicat per aquests professors a l'aula.
3. Es contempla la possibilitat de realitzar alguna visita pedagògica a un centre de congressos o convencions.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classe teòrica	30	1,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21
Presentació oral	5	0,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21
Tipus: Supervisades			
Tutories	5	0,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21
Tipus: Autònomes			
Estudi i lectures	5	0,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Treballs	12	0,48	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21
----------	----	------	---

Avaluació

A) AVALUACIÓ CONTÍNUA

L'avaluació de l'assignatura pel sistema d'avaluació contínua consta dels següents requisits:

A) Realitzar un mínim del 80% de les pràctiques desenvolupades durant el curs (20 % de la nota final).

B) Realitzar i presentar en públic el treball de curs (20 % de la nota final).

C) Participar en l'elaboració dels Debats Turístics, així com assistir el dia de la seva celebració (10 % de la nota final).

L'assistència als Debats Turístics és un requisit imprescindible per aprovar l'assignatura pel sistema d'avaluació contínua.

D) Realitzar l'examen final en el qual s'inclouran preguntes relatives als continguts explicats pels professors, així com aspectes derivats de la part pràctica de l'assignatura (50 % de la nota final).

Per tal de fer les mitjanes ponderades corresponents a cada part de la nota final, cal aprovar l'examen final esmentat a l'apartat "D".

B) AVALUACIÓ ÚNICA

Examen final de tota la matèria el dia i hora establerts a la programació oficial del centre.

C) REAVALUACIÓ

L'examen serà el dia i l'hora establerts, segons el calendari acadèmic, a la programació oficial del centre.

Poden realitzar aquest examen els alumnes que a l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5. La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Debats turístics	10%	6	0,24	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21
Examen	50%	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21
Treballs pràctics individuals i en grup	40%	10	0,4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Bibliografia

BROTONS, Juan A. i altres (2004). *Organización de eventos deportivos*. Inde Publicacions, Madrid.

Davidson, Rob and COPE, Beulah (2002). *Business Travel: Conferences, Incentive Travel, Exhibitions, Corporate Hospitality and Corporate Travel*. Pearson Education

FARRE, John i SEEKING, David (2001). *Cómo organizar eficazmente conferencias y reuniones*. Editat per la Fundació CONFEMETAL.

HERRERO, Paloma (2005). *Gestión y organización de congresos*. Editorial Síntesis. Madrid.

LAFUENTE, Carlos (2005 y 2007). *Manual práctico para organización de eventos: técnicas de organización de actos I y II*. Ediciones Protocolo. Madrid.

LILIANA MUSUMECI, Graciela (2004). *Cómo organizar eventos: congresos y conferencias, eventos empresariales, actos protocolarias, organización y excelencia en el servicio*. Valleta Ediciones. Madrid.

NURKANOVIC EGEA, María (2005). *La organización de congresos y su protocolo*. Editorial Protocolo. Madrid.

TRIVIÑO, Yolanda (2006). *Gestión de eventos feriales: diseño y organización*. Editorial Síntesis. Madrid.