

**Temas de Dirección Hotelera**

Código: 103748  
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OT	4	2

## Contacto

Nombre: Beatriz Santolalla Garcia

Correo electrónico: [beatriz.santolalla@uab.cat](mailto:beatriz.santolalla@uab.cat)

## Idiomas de los grupos

Para consultar el idioma/es de la asignatura será necesario ir al apartado "Metodología" de la guía docente.

## Prerrequisitos

No hay prerrequisitos.

## Objetivos y contextualización

El objetivo de la asignatura es conseguir que el alumno tenga un conocimiento más amplio, a la vez que práctico, de los diferentes tipos de establecimientos hoteleros existentes hoy en día (hoteles individuales, de cadena, ...), ubicados principalmente en las grandes ciudades, en la costa y en la montaña, así como de otras empresas de alojamiento y de servicio vinculadas a la hostelería. Asimismo, se incluyen otros complementos docentes relacionados con el sector.

Además de proporcionar una visión global de las diversas instalaciones y servicios de los establecimientos de referencia, esta asignatura se centra, sobre todo, en la profundización de los diferentes sistemas de gestión y política hotelera, tanto de los hoteles como de las empresas de servicios relacionadas con la hostelería, por un lado, y por otro, incrementar la formación académica del alumnado, mediante pequeños seminarios prácticos de aplicación sobre temas de actualidad.

El volumen total de horas corresponde a horas estrictamente de docencia en el aula (seminarios, ponencias, casos prácticos en su caso), a las visitas efectuadas tan hoteles de diversa índole como empresas de servicios relacionadas con la hostelería, tutorías on-line, al propio seguimiento de la asignatura por parte del alumnado (estudio), y en la realización del informe final individual como prueba evaluadora.

Al finalizar la asignatura el alumno será capaz de:

1. Determinar las principales tareas y responsabilidades de la jefa del departamento de pisos de una empresa de alojamiento.
2. Formular verbalmente cuestiones de interés en el transcurso de pequeñas reuniones.
3. Conocer las particularidades, características y políticas de los principales grupos hoteleros españoles.
4. Identificar diferentes formas de gestión y de comercialización hotelera.

5. Diferenciar entre hoteles de negocio, vacacionales, de ciudad o montaña.
6. Conocimiento de trayectorias y roles de las mujeres de distintas edades y situaciones sociales en el ejercicio profesional.

## **Competencias**

- Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
- Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
- Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del alojamiento y la restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y áreas en el contexto del sector turístico.
- Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Trabajar en equipo.

## **Resultados de aprendizaje**

1. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
2. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
3. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
4. Entender la normativa básica correspondiente.
5. Gestionar y organizar el tiempo.
6. Identificar las diferentes empresas de alojamiento y restauración así como su estructura básica.
7. Identificar los mecanismos de análisis cuantitativos y cualitativos de los diferentes sectores de la hostelería, su impacto y evolución.
8. Identificar y evaluar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hotelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto.
9. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
10. Trabajar en equipo.

## **Contenido**

1. Seminarios
2. Ponencias a cargo de personas vinculadas directa o indirectamente al sector, empresas hoteleras, grupos de restauración, etc.
3. Visitas a diferentes tipos de empresas de alojamiento y establecimientos hoteleros con casuísticas bien diferenciadas
4. Visitas a empresas de servicios vinculadas al sector hotelero
5. Casos prácticos (en su caso)

Algunas de las actividades previstas (visitas a empresas) se llevarán a cabo fuera del horario lectivo teniendo una duración de una mañana, una tarde o un día entero. La uniformidad del centro es requerida para la realización de las mismas.

## **Metodología**

Idioma de impartición: Catalán

El curso tendrá cuatro dinámicas de aprendizaje bien diferenciadas:

a) Visitas a empresas del sector y otras empresas de servicios vinculadas:

*La uniformidad establecida por centro es necesaria para la realización de las mismas.*

- Visita a las instalaciones de los diferentes establecimientos para conocer los servicios que ofrece al cliente. (30 ó 45 minutos)
- Charla (2 horas) con personal directivo y / u otros cargos relevantes de la empresa, tratándose temas referentes al tipo de gestión con respecto a:
  - Funcionamiento del establecimiento: posicionamiento frente a la competencia, política comercial, tipología de clientes, estructura organizativa, funciones / responsabilidades de los jefes de departamento, criterios de control, coordinación y comunicación departamental, política de compras, etc.
  - Visión del director: recursos humanos, costos, ventas, rentabilidad respecto a la propiedad, temas gestionados directamente desde la dirección, etc.
- Ruegos y preguntas.

b) Seminarios, ponencias:

- Entrega del programa y materiales necesarios para el seguimiento de cada una de las sesiones, a través del Campus Virtual / Publicaciones.
- Sesión docente.

c) Casos prácticos (Si procede):

- Por grupos de trabajo, los alumnos deberán dar respuesta, exponer y defender los diferentes casos prácticos que se puedan dar en clase.
- Evaluación por parte del tribunal designado a tal efecto (*en su caso según tipo actividad a desarrollar*).

d) Tutorías *on line*:

Para el seguimiento de la asignatura, los alumnos deberán contactar semanalmente con la profesora, a través del Campus Virtual, para recibir las instrucciones / información necesarias de las visitas (programas, confirmaciones, páginas web, documentación,...).

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

## Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases practicas (visitas de campo)	50	2	2, 9, 7, 8, 6
Clases teóricas ( seminarios / ponencias)	20	0,8	1, 2, 9, 8
Tipo: Supervisadas			
Tutorias	10	0,4	3, 5
Tipo: Autónomas			

Resolución de casos prácticos	7	0,28	3, 4, 5, 7, 8, 10
Seguimiento de la asignatura	28	1,12	5, 7, 6

## Evaluación

### A) EVALUACIÓN CONTINUA:

La evaluación constará de tres elementos:

1.- Informe final (individual) que deberá reflejar:

- Descripción de los establecimientos visitados y servicios que ofrecen.
- Características propias de los establecimientos y empresas visitadas.
- Diferentes sistemas de gestión y comparación entre ellos.
- Conclusiones finales y valoración personal de los establecimientos visitados.
- Conclusiones generales y opinión personal de la asignatura.

*En este informe, se deberá incluir el cuestionario valoración de la asignatura, entregado por la profesora titular a la finalización del curso (Campus Virtual).*

2.- Exposición y defensa de los diferentes casos prácticos que se puedan dar en clase. Evaluación por parte del tribunal designado a tal efecto. (En su caso).

3.- Uniformidad, asistencia, preparación, participación y aportaciones.

La *nota final* estará comprendida por 50% del informe + 50% (10% casos prácticos + 40% preparación, participación y uniformidad). Para poder ser evaluados, un mínimo de asistencia es requerida (en principio obligatoria en un 80%).

### B) EVALUACIÓN ÚNICA:

Examen final (toda la materia) / Informe Final (modalidad a definir por el profesorado de la asignatura).

Día y hora establecidos, según calendario académico en la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

### C) RE-EVALUACIÓN

Dirigida a los alumnos que en la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5. La calificación de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.

Día y hora establecidos, según calendario académico en la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Modalidad de examen a definir por el profesorado de la asignatura.

## Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Casos prácticos	10	3	0,12	4, 6, 10

Informe visitas de campo	50	25	1	1, 5, 7, 8
Preparación y participación visitas	40	7	0,28	1, 2, 3, 4, 9, 5, 6

## **Bibliografía**

- La que sea entregada al alumno directamente por los posibles ponentes (aula / campus virtual) o durante el transcurso de las visitas.
- Páginas web de los establecimientos visitados.

## **Software**

Ninguno.