

Creación de Empresas e Innovación

Código: 103771
Créditos ECTS: 3

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OT	4	1

Contacto

Nombre: Tatiana López Orozco

Correo electrónico: tatiana.lopez@uab.cat

Idiomas de los grupos

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

Equipo docente

Sebastian Aparicio Rincon

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos

Objetivos y contextualización

Esta asignatura se enmarca dentro del grupo de asignaturas del Grado de Dirección Hotelera que tienen que ver con la gestión de empresas (contabilidad, dirección comercial, dirección financiera, etc.), pero en este caso con la transversalidad que representan los contenidos sobre Emprendimiento y concretamente sobre Creación de empresas e Innovación en el ámbito del sector turístico. El enfoque de la asignatura es muy práctico y se pretende que los contenidos teóricos se apliquen en forma de ejercicios, simulaciones de casos, así como en otras actividades emprendedoras complementarias.

Al finalizar la asignatura el/la alumno/a será capaz de:

1. Conocer los modelos teóricos más relevantes y los conceptos claves sobre emprendimiento y creación de empresas.
2. Conocer el proceso de creación de empresas: de la generación de la idea al proyecto empresarial.
3. Conocer las características del empresariado y los recursos necesarios para emprender.
4. Comprender y saber aplicar los mencionados conocimientos para llevar a cabo un proyecto emprendedor.

Competencias

- Analizar, sintetizar y evaluar la información.

- Demostrar iniciativa y espíritu emprendedor en la creación y gestión de empresas, proyectos, actividades y productos de los sectores de la hotelería y de la restauración en un entorno complejo y cambiante.
- Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
- Demostrar que conoce los aspectos fundamentales del entorno social y de sus principales transformaciones, así como aplicar las principales tendencias en lo que se refiere a relaciones en las empresas hoteleras y de restauración.
- Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
- Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
- 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.
- Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
- Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
2. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
3. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
4. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
5. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
6. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
7. Gestionar y organizar el tiempo.
8. Identificar los recursos y capacidades necesarios para el desarrollo de nuevas empresas.
9. Identificar y evaluar las alternativas innovadoras tanto desde un punto de vista de gestión como operativo, así como sus posibles aplicaciones.
10. Identificar y evaluar nuevas oportunidades de negocio en el sector.
11. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
12. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
13. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.
14. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
15. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.
16. Trabajar en equipo.

Contenido

1. EL ESPÍRITU EMPRESARIAL Y LAS ACTITUDES HACIA LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA

Relevancia del emprendimiento en la actualidad

Las Pymes y las nuevas empresas en la economía. Estructura y demografía empresarial

Manifestaciones del emprendimiento

Una aproximación a la investigación sobre el fenómeno emprendedor: El Proyecto *GEM

El emprendimiento en el caso del sector turístico

2. EL PROCESO EMPRENDEDOR

Fases y elementos: el empresariado, la idea, el proyecto y los recursos

Factores condicionantes de la creación de empresas. La teoría institucional y el pensamiento sistémico.

La planificación del proceso emprendedor.

Mitos y realidades de la actividad emprendedora.

Características específicas del proceso emprendedor en el sector turístico.

3. EL EMPRESARIADO COMO PROTAGONISTA DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA

La figura del empresario/a: en busca de una definición

Empresario y equipo emprendedor

Competencias emprendedoras

Características socio-demográficas del empresariado

Especificidad de los emprendedores turísticos

4. DE LA IDEA DE NEGOCIO A LA OPORTUNIDAD EMPRESARIAL. EL PAPEL DE LA CREATIVIDAD

La creatividad en la creación de empresas

La innovación

La idea de negocio

La oportunidad de negocio

Creatividad y turismo

5. OTRAS FORMAS DE ACTIVIDAD EMPRENDEDORA: EMPRENDIMIENTO CORPORATIVO

Importancia del emprendimiento corporativo

Emprendimiento corporativo vs emprendimiento independiente

Formas de emprendimiento corporativo

Emprendimiento corporativo e innovación en las empresas turísticas

6. EL PLAN DE EMPRESA

Utilidad del plan de empresa, análisis del entorno y plan de marketing

Plan de producción o de operaciones

Plan de organización y recursos humanos y plan jurídico-fiscal

Plan económico-financiero

Metodología

Idiomas de impartición
Inglés

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 los diferentes temas del programa. Las clases contarán a menudo con apoyo audiovisual (visionado de algún vídeo, presentaciones en power point, etc.).

b) Metodología de la parte práctica de la asignatura:

Realización y exposición en clase de ejercicios y de casos prácticos (individuales o en equipo) relacionados con las explicaciones teóricas (algunos ejercicios se realizarán fuera del horario de clase). Además se elaborará un trabajo basado en el desarrollo de una actividad emprendedora en el contexto de las empresas del sector turístico.

c) Metodología de la parte no presencial de la asignatura (Campus Virtual):

La plataforma del Campus Virtual se empleará como complemento de información y medio de comunicación alternativo al aula entre alumnado y profesor. En el Campus Virtual habrá la ficha de la asignatura, el material complementario a la teoría en formato digital, los ejercicios y casos, enlaces en páginas web, etc.

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			
Casos aplicados	4	0,16	9, 10, 15
Clases teóricas	12	0,48	8, 9, 10, 15
Presentación pública de deberes	3	0,12	7, 8, 10, 15, 16
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	7	0,28	8, 10
Tipo: Autónomas			
Casos aplicados	4	0,16	6, 8, 10
Deberes	10	0,4	8, 9, 10, 15, 16

Evaluación

La evaluación de esta asignatura consistirá en:

- a) La realización y exposición-discusión de ejercicios y casos individuales o en equipo, presenciales y "on-line" a lo largo del curso, entregados dentro del plazo fijado, que valdrá un 15 % de la nota final.
- b) La realización de un trabajo basado en el desarrollo de una actividad emprendedora en el contexto de las empresas del sector turístico ("Premio a la mejor idea emprendedora", "Plan de empresa", "Proyecto empresarial por un día", "Actitudes emprendedoras", "digital entrepreneurship"), que valdrá un 45 % de la nota final.
- c) La realización de un examen final, que valdrá un 40 % de la nota final que incluirá tanto la materia teórica expuesta en las clases magistrales como aspectos relativos a la parte práctica de la asignatura (un 5% del total de esta parte, podría ser de auto-evaluación por parte del alumno).

Evaluación final única

Se examinará a los estudiantes sobre todos los temas que se enseñan en clase y el resultado de este examen contará para el 100% de la nota final.

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Examen final	40	2	0,08	6, 7, 8, 9, 10, 16
Presentaciones, deberes, ejercicios, etc.	15	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 11, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 14, 16
Proyecto y actividades emprendedoras	45	10	0,4	1, 2, 3, 5, 6, 11, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16

Bibliografía

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Software

.