

| Titulación | Tipo | Curso |
|-----------------|------|-------|
| 2500894 Turismo | OT | 4 |

Contacto

Nombre: Isaac Lozano Alfaro

Correo electrónico: isaac.lozano.alfaro@uab.cat

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos.

Objetivos y contextualización

El objetivo principal de este curso es preparar a los estudiantes con una mentalidad innovadora para que la apliquen en la industria del alojamiento utilizando modelos de negocio exitosos y la digitalización.

Los principales temas tratados en el curso:

- Aprender e identificar oportunidades innovadoras en la industria de la hostelería
- Conocer las tendencias más relevantes en la industria de la hostelería
- Identificar las nuevas necesidades de los consumidores y detectar los cambios organizativos
- Poner en práctica estrategias de digitalización y IT para contribuir al rendimiento empresarial
- Aplicación de la tecnología IA en la gestión y la creación de experiencia del huésped en la industria hotelera

Competencias

- Argumentar de forma crítica desde las diferentes perspectivas teóricas, ideológicas y de buenas prácticas, la realidad que rodea al sector turístico.
- Demostrar iniciativa y actitud emprendedora en la creación y gestión de empresas del sector turístico.
- Demostrar que conoce el funcionamiento y la evolución de diversos modelos turísticos para seleccionar el más idóneo y aplicarlo en el entorno actual.
- Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del turismo en todas sus dimensiones y áreas.
- Demostrar un comportamiento responsable con el medioambiente.
- Demostrar un comportamiento ético y de adaptación a distintos contextos interculturales.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar los recursos humanos en las organizaciones turísticas.
- Identificar el marco legal que regula las actividades turísticas y a las entidades que las desarrollan.

- Innovar tanto en la planificación y comercialización turística como en la gestión de organizaciones turísticas.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y sostenibilidad.
- Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo, creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros.
- Proponer soluciones alternativas y creativas a posibles problemas en el ámbito de la gestión, la planificación, las empresas y los productos turísticos.
- Tener orientación de servicio al cliente.
- Tener visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
- Tomar decisiones en contextos de incertidumbre así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo.
- Trabajo en grupo.

Resultados de aprendizaje

1. Aplicar el derecho público y privado a los nuevos productos, actividades y otras formas de turismo.
2. Aplicar las distintas herramientas de gestión y planificación que permitan impulsar el desarrollo del sector turístico.
3. Argumentar las buenas prácticas, las tendencias y los planteamientos más actuales ante los retos que el desarrollo del turismo comporta.
4. Demostrar un comportamiento responsable con el medioambiente.
5. Demostrar un comportamiento ético y de adaptación a distintos contextos interculturales.
6. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
7. Distinguir las iniciativas, proyectos turísticos y negocios más relevantes y actuales con el objeto de impulsar el espíritu emprendedor en la creación y mejora de empresas y productos turísticos.
8. Extrapolar experiencias del estudio y exposición de ejemplos y casos reales del sector turístico.
9. Gestionar los recursos humanos en las organizaciones turísticas.
10. Identificar las bases que dan lugar a la creación de nuevas tendencias en el sector turístico.
11. Identificar las tendencias más actuales y las mejores prácticas para innovar en la planificación, dirección y comercialización en las entidades, productos y organizaciones turísticas.
12. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
13. Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y sostenibilidad.
14. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo, creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros.
15. Tener orientación de servicio al cliente.
16. Tener visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
17. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo.
18. Trabajo en grupo.

Contenido

INTRODUCCIÓN

- Introducción al concepto de creatividad
- Introducción a la innovación y análisis de las oportunidades
- Tipos de innovación:
 - De productos y servicios
 - De procesos
 - Del modelo de negocio

INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA HOTELERA

- Competitividad del destino basada en la estrategia de IT
- El impacto de las nuevas generaciones en el desarrollo de productos
- Destino Innovación, tendencias y nuevos mercados
- Economía colaborativa en la industria del alojamiento turístico

LOS HOTELES Y LOS DESAFÍOS DE LA INNOVACIÓN

TECNOLOGÍA

- El desarrollo de la tecnología y el futuro de la hospitalidad
- Uso de las TIC's para la personalización de los productos y servicios Hoteleros

COMERCIAL Y VENTAS

- Ventas y comercialización en línea
- Personalización vs Estandarización
- Diseño innovador de hoteles y tendencias de viajes
- Medios de comunicación social y comunidades virtuales
- Big Data: Análisis de datos para una mejor toma de decisiones en la industria hotelera
- Evolución de las cadenas de hoteles en los últimos años. Nuevo paradigma: separación de la propiedad y la explotación. El futuro modelo de negocio de las marcas de hospitalidad

RRHH

- Nuevos organigramas y procesos de gestión
- Liderazgo de equipos en el siglo XXI
- Uso de las nuevas tecnologías para la gestión de equipos

Actividades formativas y Metodología

| Título | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|--|-------|------|---|
| Tipo: Dirigidas | | | |
| Clases teoricas | 18 | 0,72 | 1, 3, 8, 11, 10 |
| Resolución y presentación de proyectos | 30 | 1,2 | 2, 3, 5, 4, 6, 8, 16, 11, 10, 7, 14, 17, 12, 18 |
| Tipo: Supervisadas | | | |
| Tutories | 24 | 0,96 | 6, 13, 14, 17 |
| Tipo: Autónomas | | | |
| Estudio | 20 | 0,8 | 1, 2, 3, 6, 15, 16, 11, 10, 7, 17, 12 |
| Resolución y presentación de proyectos | 20 | 0,8 | 1, 2, 3, 5, 4, 6, 8, 16, 11, 10, 7, 9, 13, 14, 17, 12, 18 |

- Las clases se imparten en inglés
- Clases expositivas y participativas de los conceptos y contenidos de la materia.
- Clases teórico-prácticas en las que se trabajan los contenidos en forma de proyectos y actividades.
- Resolución de problemas y casos prácticos en grupo con exposición final.

- Aprendizaje cooperativo y aprendizaje individual para el desarrollo y la presentación de trabajos. Incluye el trabajo dirigido por el profesor y las horas de estudio por parte del estudiante.
- Tutorías: individuales o de grupo para resolver dudas o trabajar conceptos concretos.

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

| Título | Peso | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|----------------------------------|------|-------|------|--|
| A) Actividades clase | 20 | 18 | 0,72 | 1, 2, 3, 5, 6, 15, 8, 16, 11, 10, 7, 17, 12, 18 |
| B) Proyecto en Grupo 1 | 15 | 7 | 0,28 | 2, 3, 5, 4, 6, 15, 8, 16, 11, 10, 7, 9, 13, 14, 17, 12, 18 |
| C) Proyecto en Grupo 2 | 15 | 7 | 0,28 | 2, 3, 5, 4, 6, 15, 8, 16, 11, 10, 7, 9, 13, 14, 17, 12, 18 |
| D) Actividad individual: Informe | 20 | 4 | 0,16 | 2, 3, 5, 4, 6, 15, 8, 16, 11, 10, 7, 9, 13, 14, 17, 12 |
| E) Examen "Recap" | 30 | 2 | 0,08 | 2, 3, 6, 8, 11, 7, 9, 14 |

A. EVALUACIÓN CONTINUA

- El sistema de evaluación consta de actividades/proyectos prácticos y/o exámenes.
- Los proyectos deben presentarse en el tiempo y forma estipulados por el profesor de la asignatura.
- El incumplimiento de la entrega de los proyectos, en tiempo y forma, puntuará como No Presentado y se perderá el derecho a poder seguir con la Evaluación continuada.
- *La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante no se presente a todas las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final.*
- Los proyectos y el examen deben tener una puntuación mínima de 4 cada uno para poder ponderar entre ellos

B. EVALUACIÓN ÚNICA.

- Realización de 4 informes con un peso total del 50% que deben ser presentado en tiempo y forma. Se deben aprobar todos con mínimo 5. Además, se realizará un examen final con un peso en la nota del 50% que se realizará según las indicaciones de esta guía.
- El día y horario establecido, según el calendario académico, a la Programación Oficial del Centro de la EUTDH, se realizarán las pruebas de evaluación única o pruebas de evaluación de la evaluación continuada a los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y a los hayan seguido optado por la evaluación única
- *La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante no se presente a todas las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final.*
- El profesor informará oportunamente del formato, duración y ubicación del examen.
- No se admitirán cambios de fecha sin la aprobación expresa de la coordinación de estudios.

C. RE-EVALUACIÓN

- "La recuperación de la asignatura por evaluación única será el mismo que el del resto de alumnado y para presentarse a la re-evaluación será necesario que éste haya obtenido al menos un 3,5 en el conjunto de las evidencias de las que conste la evaluación única".

- La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.
- El profesor informará oportunamente del formato, duración y ubicación del examen.
- No se admitirán cambios de fecha sin la aprobación expresa de la coordinación de estudios.

Bibliografía

- Apuntes de clase y otros contenidos del Campus Virtual
- Moliner, J. P., Azorín, J. F. M., Guilló, J. J. T., Ortega, E. M. P., & Gamero, M. D. L. (2019). Sostenibilidad, calidad, innovación y ventaja competitiva en el sector hotelero: un estudio de caso. REVISTA INTERNACIONAL DE TURISMO, EMPRESA Y TERRITORIO, 3(1).
- Rodríguez Antón, J.A, Alonso Almedia, M.^a del Mar (2014), Organización y dirección de empresas hoteleras, Ed: Síntesis
- Fernández Casado, A (2014). Manual práctico de dirección de hoteles, marketing y ventas online del siglo XXI
- Dzhandzhugazova, E. A., Blinova, E. A., Orlova, L. N., & Romanova, M. M. (2016). Innovations in hospitality industry. International Journal of Environmental and Science Education, 11(17), 10387-10400.
- Nieves, J., & Quintana, A. (2018). Human resource practices and innovation in the hotel industry: The mediating role of human capital. Tourism and Hospitality Research, 18(1), 72-83.
- Richard, B. (2017). Hotel chains: survival strategies for a dynamic future. Journal of Tourism Futures.
- Kansakar, P., Munir, A., & Shabani, N. (2019). Technology in the hospitality industry: Prospects and challenges. IEEE Consumer Electronics Magazine, 8(3), 60-65.

Software

- Miro. www.miro.com
- Sketchup: <https://app.sketchup.com/app>
- Wooclap. www.wooclap.com
- Basecamp. www.basecamp.com
- MS Excel
- Genially. www.genially.com
- AI Apps

Lista de idiomas

| Nombre | Grupo | Idioma | Semestre | Turno |
|-------------|-------|--------|---------------------|--------------|
| (TE) Teoría | 1 | Inglés | primer cuatrimestre | mañana-mixto |
| (TE) Teoría | 2 | Inglés | primer cuatrimestre | mañana-mixto |