

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