

Temas de Dirección Hotelera

Código: 103748
Créditos ECTS: 6

2025/2026

Titulación	Tipo	Curso
Dirección Hotelera	OT	4

Contacto

Nombre: Beatriz Santolalla García

Correo electrónico: beatriz.santolalla@uab.cat

Idiomas de los grupos

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

Prerrequisitos

No hay prerequisitos.

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 el 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. Form 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.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases prácticas (visitas de campo)	50	2	2, 9, 7, 8, 6

Clases teóricas (seminarios / ponencias)	20	0,8	1, 2, 9, 8
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	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

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Casos prácticos	20	4	0,16	4, 6, 10
Informe visitas de campo	50	25	1	1, 5, 7, 8
Preparación y participación visitas	30	6	0,24	1, 2, 3, 4, 9, 5, 6

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.

De considerarse oportuno, se contempla la realización de una prueba escrita de validación del informe entregado.

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% (20% casos prácticos + 30% 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.

La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante se presente a menos de la mitad de las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final.

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.

Grupos e idiomas de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto