

Empresa

Codi: 107790
Crèdits: 6

2025/2026

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	FB	1

Professor/a de contacte

Nom: Eduardo Cesar Rodes Mayor

Correu electrònic: eduardo.rodes@uab.cat

Equip docent

Eduardo Cesar Rodes Mayor

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

Cap.

Objectius

Objectius

Aquesta assignatura és la primera de les que s'inclouen en el Grau de Direcció Hotelera sobre direcció i gestió d'empreses. L'assignatura s'inicia amb el concepte, elements i classes d'empreses. A continuació, s'estudien la funció i tasques directives. Els aspectes relatius a l'estratègia empresarial es tracten a continuació i es desenvolupen a partir de l'anàlisi estratègica (tant interna com externa) i de les tipologies estratègiques (tant en el nivell competitiu com en el nivell corporatiu). Al llarg de l'assignatura es posa l'accent en les empreses o organitzacions que estan relacionades amb les diverses activitats hoteleres. Així mateix, es combinen els continguts teòrics amb diverses activitats pràctiques.

En finalitzar l'assignatura l'alumne serà capaç de:

1. Comprendre els aspectes fonamentals relacionats amb l'empresa i la funció directiva, amb especial èmfasi en les diverses empreses hoteleres.
2. Conèixer i entendre els conceptes i les tècniques relatives a la direcció estratègica de l'empresa i la seva aplicació a la direcció hotelera.

3. Emprenedoria i innovació. Per fomentar l'esperit emprenedor dels estudiants, es treballarà i discutirà sobre l'orientació emprenedora en el marc de la funció directiva i l'estratègia empresarial. Així mateix, durant el curs s'analitzarà algun cas pràctic que tracti la creació i desenvolupament d'una empresa de l'àmbit turístic. Finalment, la realització del treball sobre una empresa hotelera real per part dels estudiants inclourà l'anàlisi de la seva creació i posterior evolució.

Competències

- Definir i aplicar la direcció i gestió (management) dels diferents tipus d'organitzacions al sector de l'hoteleria i la restauració.
- Demostrar que coneix i comprèn els principis bàsics de l'allotjament i la restauració en totes les dimensions, departaments, activitats i àrees en el context del sector turístic.
- Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
- Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Identificar i aplicar els elements que regeixen l'activitat dels sectors de l'hoteleria i la restauració i la seva interacció amb l'entorn, així com l'impacte que tenen en els diferents subsistemes empresarials del sector.
- Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
- Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
2. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
3. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
4. Distingir, identificar i aplicar els conceptes de la direcció estratègica als productes de les empreses d'allotjament i restauració.
5. Distingir, identificar i aplicar les estratègies, les estructures i els processos referents als recursos humans de les empreses d'hoteleria i restauració.
6. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
7. Gestionar i organitzar el temps.
8. Identificar la base teòrica i conceptual de l'estratègia de l'empresa turística.
9. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
10. Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
11. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
12. Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. CM04 (Competència) Proposar respostes bàsiques a les demandes socials en referència a les necessitats dels equips humans de les empreses hoteleres i de restauració, tenint en compte la diversitat personal i la perspectiva de gènere.

2. CM04 (Competència) Proposar respostes bàsiques a les demandes socials en referència a les necessitats dels equips humans de les empreses hoteleres i de restauració, tenint en compte la diversitat personal i la perspectiva de gènere.
3. CM05 (Competència) Adaptar els models de gestió empresarial i de lideratge en la resolució de tasques i projectes per desenvolupar al sector de l'hoteleria, la restauració i els esdeveniments.
4. KM03 (Coneixement) Identificar la base teòrica i conceptual de l'estratègia en l'empresa hotelera, de restauració i d'esdeveniments.
5. KM04 (Coneixement) Reconèixer les principals funcions directives i procediments en la gestió d'equips en els diferents àmbits i departaments del sector turístic.
6. SM04 (Habilitat) Aplicar, als treballs i projectes que cal desenvolupar, els conceptes de la direcció estratègica pel que fa a les empreses hoteleres, de restauració i d'esdeveniments.
7. SM05 (Habilitat) Fer servir metodologies d'anàlisi empresarial en la gestió d'empreses, lideratge, motivació i gestió d'equips en el sector turístic i hotelier.
8. SM06 (Habilitat) Aplicar els models de lideratge, motivació i gestió d'equips en els treballs conjunts en el sector turístic i hotelier.

Continguts

Continguts

1. L'empresa.
 - 1.1. Concepte d'empresa.
 - 1.2. Elements i funcions de l'empresa. La creació de valor i els beneficis de l'empresa.
 - 1.3. Classes d'empreses. Les empreses hoteleres.
2. La funció directiva.
 - 2.1. Concepte i classes de direcció.
 - 2.2. Tasques fonamentals de direcció
 - 2.3. Direcció i emprenedoria. El perfil emprenedor des d'una perspectiva de gènere.
3. L'estratègia de l'empresa.
 - 3.1. Concepte i elements de l'estratègia.
 - 3.2. Diferents nivells de l'estratègia.
 - 3.3. El procés de formulació de l'estratègia.
4. Anàlisi interna.
 - 4.1. Anàlisi funcional.
 - 4.2. La cadena de valor.
 - 4.3. Anàlisi dels recursos i les capacitats.
 - 4.4. Recursos financers i decisions d'inversió.
5. Anàlisi de l'entorn.
 - 5.1. Anàlisi de l'entorn general.

- 5.2. Anàlisi de l'entorn específic i operatiu.
- 5.3. Tendències actuals a l'entorn social en empreses hoteleres.
- 6. Estratègies competitives.
- 6.1. Naturalesa i fonts de l'avantatge competitiu i posicionament.
- 6.2. Estratègies competitives genèriques.
- 6.3. Estratègies segons el cicle de vida del sector.
- 7. Estratègies corporatives.
- 7.1. Direccions del desenvolupament estratègic.
- 7.2. Estratègies de diversificació i d'integració vertical.
- 7.3. Estratègies d'internacionalització i cooperació.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Presentació de treball d'anàlisi d'empresa del sector hotelero	1	0,04	CM04, CM05, SM04, SM05, SM06
Classes teòriques	35	1,4	KM03, KM04, SM05, SM06
Discussió de treballs pràctics	10	0,4	CM04, CM05, KM04, SM04, SM05
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	CM04, CM05, KM03, KM04, SM04, SM05, SM06
Tipus: Autònomes			
Elaboració Treballs	25	1	CM04, CM05, SM04, SM05
Estudi	58	2,32	CM04, CM05, KM03, KM04, SM04, SM05, SM06
Resolució de casos	4	0,16	CM04, CM05, SM04, SM05

Durant el curs es combinaran les classes de caràcter teòric (classes magistrals) amb les sessions de pràctiques (casos pràctics), durant les quals es fomentarà la participació i el treball en equip per part dels estudiants. Així mateix, els alumnes hauran de realitzar un treball en grup sobre una empresa turística real, en el marc del qual duran a terme un treball de camp i una presentació pública dels continguts més rellevants.

PLANIFICACIÓ DE LA DOCENCIA

SETMANA

TEMA

METODE

HORES

1, 2	L'empresa	Classe magistral i casos pràctics	1, 2
3, 4	La funció directiva	Classe magistral i casos pràctics	3, 4
5, 6	L'estratègia de l'empresa	Classe magistral i casos pràctics, tutories	5, 6
7, 8	Anàlisi interna	Classe magistral i casos pràctics	7, 8
9, 10	Anàlisi de l'entorn	Classe magistral i casos pràctics	9, 10
11, 12	Estratègies competitives	Classe magistral i casos pràctics	11, 12
13, 14	Estratègies corporatives	Classe magistral i casos pràctics, tutories	13, 14
15	Treballs en grup	Presentacions	15

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Discussió de treballs pràctics	15	4	0,16	CM04, CM05, KM03, KM04, SM04, SM05, SM06
Examen Teòric part 1	30	1	0,04	CM04, CM05, KM03, KM04, SM05, SM06
Examen Teòric part 2	30	1	0,04	CM04, KM03, SM04
Presentació de treball d'anàlisi d'empresa del sector hotelier	25	1	0,04	CM04, CM05, KM03, KM04, SM04, SM05, SM06

Avaluació

L'avaluació de l'assignatura s'efectuarà mitjançant la realització de dues proves escrites (cadascuna compta un 30% de la nota final), així com a través de la realització i presentació del treball d'anàlisi d'una empresa hotelera (25%) i de la discussió de casos pràctics al llarg del curs (15%). Condició sine qua non per a obtenir l'acreditació de l'assignatura: serà necessari haver aprovat (amb nota major o igual a 5) tant els exàmens com el treball en grup.

La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant es presenti a menys de la meitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final.

Avaluació única

Els alumnes que decideixin no fer una avaluació continuada tenen opció a una avaluació única. Aquesta serà un examen final de tot el temari i un treball escrit (monografia) *individual* d'anàlisi econòmica d'una empresa del sector hotelier de aplicació tots els conceptes estudiats en l'assignatura.

Bibliografia

Material docent en format digital que estarà disponible al Campus Virtual i en els següents llibres:

Besanko, David, David Dranove, Mark Shanley y Scott Shaefer (2017), *Economics of Strategy*, 7.^a Ed. John Wiley and Sons, Nueva York

Brealy, Richard y Myers, Stephen (2020): *Principios de Finanzas Corporativas*. McGraw-Hill.

Enz, Cathy (2009) *Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases*, 2da. Ed., John Wiley and Sons, Nueva Jersey.

Grant, Robert M. (2022): *Contemporary Strategy analysis*. Editorial Wiley, Hoboken, New Jersey.

Hudson, Simon (2025) *Hospitality Management: International Introduction*. Routledge, London.

Martín Rojo, Inmaculada (2020): *Dirección y gestión de empresas del sector turístico*. 6^a Edición. Ediciones Pirámide, Madrid.

Veciana, José M^a. (1999): *Función directiva*. Servicio de Publicaciones de la UAB, Bellaterra (Cerdanyola del Vallès).

Programari

Full de calcul (MS Excel)

Grups i idiomes de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Espanyol	primer quadrimestre	matí-mixt
