
GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

HABILIDADES, VALORES Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES EN HOTELERÍA Y TURISMO

Curso 2017/2018

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA ASIGNATURA

Título/s	Grado en Gestión Hotelera y Turística	
Centro	Escuela Universitaria de Turismo "Altamira"	
Módulo / materia	Dirección de Alojamientos Turísticos	
Código y denominación		HABILIDADES, VALORES Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES EN HOTELERÍA Y TURISMO
Créditos ECTS	6	
Tipo	Básica	
Curso / Cuatrimestre	1º	1º
Web		
Idioma de impartición	Español	
Modalidad de impartición	Presencial	

Departamento		
Área de conocimiento		
Grupo docente		
Profesor responsable	Isabel Córdoba Rivas	
Número despacho		
E-mail	isabelcordoba@eualtamira.org	
Otros profesores		

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

No se precisan.

3. COMPETENCIA GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS EN LA ASIGNATURA

Competencias genéricas

CG2	(Resolver) Capacidad para resolución de problemas. Se entiende por tal, la identificación, análisis y definición de los elementos significativos que constituyen un problema o aspecto a mejorar para resolverlo con criterio y de forma efectiva.
CG3	(Comunicar) Comunicación oral y escrita. Consiste en la aptitud para saber transmitir eficazmente a la audiencia lo que se desea. El estudiante deberá ser capaz de elaborar y redactar informes, además de adquirir cualidades para conseguir una exposición oral adecuada.
CG4	(Utilizar TIC) Capacidad para utilizar tecnologías de la comunicación y la información en el desempeño de las profesionales. El estudiante deberá conseguir aptitudes de manejo de hardware y software necesario como medio para la realización y culminación de las tareas necesarias en cada materia y en la vida laboral cotidiana.

Competencias específicas

CE1	Comprender los principios del turismo, e identificar a los agentes económicos que intervienen en el turismo, así como las relaciones que se establecen entre ellos.
CE2	Comprender las características específicas de la gestión de negocios de hotelería y alojamiento.
CE5	Conocer los fundamentos de la gestión de empresas turísticas y sus diferentes sub-sistemas.
CE11	Comprender el comportamiento de las personas y los grupos de trabajo en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de recursos humanos.
CE12	Saber tomar decisiones estratégicas, incluyendo la planificación, ejecución y control de las mismas.
CE14	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.

Resultados de aprendizaje de la asignatura

	Entender la función de los hoteles y alojamientos dentro del sistema turístico.
	Conocer la estructura del sector hotelero a nivel internacional.
	Desarrollar la capacidad de trabajar en equipo, en un contexto de resolución de problemas derivados de la gestión hotelera.
	Incrementar la capacidad para tomar decisiones derivadas de la problemática diaria de la empresa o de los nuevos retos que se le planteen en entornos cambiantes y complejos.

	Flexibilidad/adaptabilidad y confianza en sí mismo: ser capaz de adaptarse eficazmente a distintas situaciones de trabajo o personas.
	Desarrollar y crecer personalmente, conociendo cuáles son nuestras destrezas, y potenciando las habilidades clave para el directivo actual.
	Adoptar un rol de liderazgo para influir e intermediar con los distintos grupos de la organización hotelera, tomando las decisiones adecuadas para favorecer dicha dirección y manejando y difundiendo la información de la empresa.

4. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Las circunstancias del actual mercado laboral exigen a los profesionales tener entre sus prioridades la gestión de la carrera profesional. El principal objetivo radica en conseguir incrementar la empleabilidad, es decir, hacerse atractivo como candidato ante cualquier oportunidad profesional que se precie. En esta asignatura trabajaremos las herramientas necesarias que todo profesional necesita para diferenciar su valor añadido, comunicarlo con éxito, con el objetivo final de ser unos profesionales excelentes.

Conocer cuáles son mis habilidades y competencias personales y profesionales para potenciarlas y adaptarlas al nuevo escenario al que se enfrenta el sector turístico.

Saber comunicar dichas habilidades y competencias a través de diferentes canales y situaciones como entrevistas de trabajo, sesiones de networking, etc.

Desarrollar las competencias profesionales, personales e interpersonales necesarias para asumir a futuro, posiciones de liderazgo en el sector.

Desarrollo de la cultura organizativa: ser capaz de comprender las relaciones y los modos de proceder de la organización.

5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES

ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
ACTIVIDADES PRESENCIALES	
HORAS DE CLASE (A)	
• Teoría (TE)	30
• Prácticas en Aula (PA)	30
• Prácticas de Laboratorio (PL)	-
• Prácticas Clínicas (PC)	-
Subtotal horas de clase	60

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)	
• Tutorías (TU)	2,5
• Evaluación (EV)	2,5
Subtotal actividades de seguimiento	5
Total actividades presenciales (A+B)	65
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	
• Trabajo en Grupo (TG)	42,5
• Trabajo Autónomo (TA)	42,5
• Tutorías No Presenciales (TU-NP)	-
• Evaluación No Presencial (EV-NP)	-
Total actividades no presenciales	85
HORAS TOTALES	150

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

CONTENIDOS	Semanas de impartición	TE	PA	PL	PC	TU	EV	TG	TA	TU- NP	EV- NP
BLOQUE TEMÁTICO 1:											
Tema 1. Hotelería y turismo: Importancia de los alojamientos dentro del sistema turístico.		5	2								
Tema 2. Estructura nacional e internacional del mercado hotelero, desde el siglo XIX hasta la actualidad.		7	2								
BLOQUE TEMÁTICO 2:											
Tema 3. Valores organizacionales o corporativos, y valores individuales o personales. 3.1 Código ético o de conducta profesional en empresas hoteleras.		4	2								
BLOQUE TEMÁTICO 3:											
Tema 4. Perfiles Profesionales del sector turístico y nuevas profesiones.		4	2								
Tema 5. Competencias y habilidades personales para la gestión interna y externa de alojamientos y empresas turísticas: 5.1 Habilidades claves para la gestión de empresas turísticas. - Habilidades Sociales de Comunicación - Orientación al Servicio - Coordinación con otros y Trabajo en equipo para satisfacer a los clientes. - Inteligencia Emocional. - Solución de problemas y toma de decisiones. - Creatividad.		6	12								
Tema 6. Autoliderazgo. Autoconocimiento como base para el éxito profesional y personal.		2	5								
Tema 7. Marca Personal y Marca Profesional.		2	5								
TOTAL DE HORAS		30	30								

Esta organización tiene carácter orientativo.

7. MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Breve descripción *

El sistema de evaluación se organiza con la presentación semanal de actividades autónomas (prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y / o individuales, exposiciones en el aula, ejercicios evaluadores -en su caso-, etc.) más la prueba final de evaluación continua de interrelación y comprensión de los temas y conceptos teóricos trabajados.

El profesor titular de la materia establecerá al principio de curso la relación de actividades a realizar, fechas y periodicidad de la entrega, evaluaciones, etc. con el porcentaje de incidencia sobre la nota final de todos los contenidos objeto de evaluación continua, así como el correspondiente al de la prueba final de evaluación continua.

Tipología*	Examen final escrito: tipo test
Actividad de evaluación final*	<input type="checkbox"/>
Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*	50
Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura	4
Actividad recuperable*	<input checked="" type="checkbox"/>
Condiciones de la recuperación	Examen escrito
Duración estimada de la actividad	1 a 2 horas
Fecha estimada de realización*	Convocatoria septiembre
Observaciones	
En septiembre, los alumnos pasarán a ser evaluados por el sistema de evaluación única, no teniendo en cuenta ninguna de las notas obtenidas durante el curso en la evaluación continua.	
Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial	

Breve descripción *

Trabajos individuales y en grupo a lo largo de la asignatura

Tipología*	Pruebas de evaluación continuada 50 %: <ul style="list-style-type: none"> - Examen parcial temas 1 y 2 con preguntas a desarrollar, 20%. - Actividades realizadas en clase como ejercicios,
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	discusión de casos prácticos, trabajos y presentaciones, 30%.
Actividad de evaluación final*	<input type="checkbox"/>
Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*	50
Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura	5
Actividad recuperable*	NO
Condiciones de la recuperación	
Duración estimada de la actividad	
Fecha estimada de realización*	
Observaciones	
Para superar la asignatura los alumnos deberán obtener una nota media de 5 (aprobado) o superior entre el Examen Escrito y los trabajos individuales y en grupo.	
Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial	

* Campos obligatorios.

8. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

GARCÍA, F.J. (2013): Historia de la Hotelería y de los mejores Hoteles del mundo. Ed. Montañas de papel.

ROCA ALBERTOS, Raquel, (2015) Knowmads. Los trabajadores del futuro. Madrid: LID editorial.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

COLLADO DURÁN, Eva (2015) Marca eres tú. Cómo mejorar tu futuro profesional a través de tu marca personal. Barcelona: EDITORIAL RASCHE

ALCÁNTARA, Alfonso (2015) #SuperProfesional. Tómate tu vida profesional como algo personal. Barcelona: ALIENTA

PÉREZ ORTEGA, Andrés (2014) Marca Personal para Dummies. Paradummies/Planetadelibros.com

9. SOFTWARE

PROGRAMA/APLICACIÓN	CENTRO/PLANTA/SALA/HORARIO			

10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS EN INGLÉS

Competencias lingüísticas en inglés	
Comprensión escrita	<input checked="" type="checkbox"/>
Comprensión oral	<input type="checkbox"/>
Expresión escrita	<input type="checkbox"/>
Expresión oral	<input type="checkbox"/>
Asignatura íntegramente escrita en inglés	<input type="checkbox"/>
Observaciones	