

## **GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA**

---

**GESTIÓN DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO**

**Curso 2018/2019**

## 1. DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA ASIGNATURA

<b>Título/s</b>	<b>Grado en Gestión Hotelera y Turística</b>	
<b>Centro</b>	<b>Escuela Universitaria de Turismo "Altamira"</b>	
<b>Módulo / materia</b>	<b>Dirección de Alojamientos Turísticos</b>	
<b>Código y denominación</b>		<b>Gestión de Empresas de Alojamiento</b>
<b>Créditos ECTS</b>	<b>6</b>	
<b>Tipo</b>	<b>Obligatoria</b>	
<b>Curso / Cuatrimestre</b>	<b>2º</b>	<b>1º</b>
<b>Web</b>		
<b>Idioma de impartición</b>	<b>Español</b>	
<b>Modalidad de impartición</b>	Presencial	

<b>Departamento</b>		
<b>Área de conocimiento</b>		
<b>Grupo docente</b>		
<b>Profesor responsable</b>	Isabel Córdoba Rivas	
<b>Número despacho</b>		
<b>E-mail</b>	isabelcordoba@euturismoaltamira.com	
<b>Otros profesores</b>		

## 2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

No se requieren conocimientos previos

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

### Competencias genéricas

CG1	(Organizar-planificar). Capacidad de organización y planificación. Consiste en adquirir aptitudes para observar, evaluar y plantear propuestas para establecer pautas de organización y planificar actuaciones futuras de acuerdo con unos criterios preestablecidos.
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.
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

### 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.
CE3	Conocer la estructura y funcionamiento de los mercados turísticos a nivel mundial.
CE5	Conocer los fundamentos de la gestión de empresas turísticas y sus diferentes sub-sistemas.
CE8	Conocer las técnicas de gestión financiera de las empresas turísticas.
CE11	Comprender el comportamiento de las personas y los grupos de trabajo en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de recursos humanos.
CE14	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
CE15	Conocer las operaciones en el ámbito de la hotelería y la restauración, así como los programas informáticos utilizados en los mismos.
<b>Resultados de aprendizaje de la asignatura</b>	
	Conocer la infraestructura y equipamiento de hoteles y alojamientos turísticos.
	Comprender el funcionamiento de las diferentes áreas funcionales de los hoteles y alojamientos turísticos.
	Saber gestionar las principales actividades internas (back office) en empresas de alojamiento.
	Conocer las prácticas de gestión del cliente (front office) en hoteles y alojamientos turísticos.
	Saber las técnicas de Yield Management y Revenue Management para optimizar la ocupación e ingresos.

#### 4. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

El objetivo de la asignatura es adquirir una visión global de la gestión de las empresas de alojamiento, concretamente que el estudiante adquiera los conocimientos básicos necesarios para la gestión de un hotel. Se pretende, por tanto, que el alumno conozca las distintas operaciones y procesos llevados a cabo en cada uno de los departamentos de un hotel, incidiendo en la organización y funciones de la unidad de alojamiento, estableciendo las funciones del personal y generando e interpretando la documentación utilizada para su gestión y las interrelaciones existentes entre los distintos departamentos.

Analizar la diversidad de empresas de alojamiento en relación a una demanda cambiante e innovadora que hace necesaria la segmentación y diferenciación de la oferta.

A partir de la experiencia de los alumnos, introducir el vocabulario técnico para comprender el funcionamiento global de una empresa de alojamiento, de las relaciones interdepartamentales así como la documentación utilizada.

<b>5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES</b>	
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>HORAS DE LA ASIGNATURA</b>
<b>ACTIVIDADES PRESENCIALES</b>	
HORAS DE CLASE (A)	
• Teoría (TE)	33,0
• Prácticas en Aula (PA)	23,5
• Prácticas de Laboratorio (PL)	
• Prácticas Clínicas (PC)	
Subtotal horas de clase	56,5
ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)	
• Tutorías (TU)	2,0
• Evaluación (EV)	1,5
Subtotal actividades de seguimiento	3,5
<b>Total actividades presenciales (A+B)</b>	<b>60,0</b>
<b>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</b>	
• Trabajo en Grupo (TG)	45
• Trabajo Autónomo (TA)	45
• Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
• Evaluación No Presencial (EV-NP)	
<b>Total actividades no presenciales</b>	<b>90</b>
<b>HORAS TOTALES</b>	<b>150</b>

## 6. ORGANIZACIÓN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

CONTENIDOS	Semanas de impartición	TE	PA	PL	PC	TU	EV	TG	TA	TU- NP	EV- NP
<b>BLOQUE TEMÁTICO 1:</b>											
Tema 1: Infraestructura y equipamiento de hoteles y alojamientos turísticos.	1 a 5	10	6,0					11	11		
Tema 2: Áreas funcionales en la gestión de hoteles y alojamientos turísticos.	6 a 11	10	10,5			1	0,5	14	14		
Tema 3: Procedimientos internos en la gestión de empresas de alojamiento.	11 a 14	10	4,0					11	11		
Tema 4: Marketing y gestión del cliente en los establecimientos hoteleros.	17	1	1,5			1	1,0	5	5		
Tema 5: Técnicas de Yield Management y Revenue Management.	18	2	1,5					4	4		
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>33</b>	<b>23,5</b>			<b>2</b>	<b>1,5</b>	<b>45</b>	<b>45</b>		

Esta organización tiene carácter orientativo.

<b>7.1 MÉTODOS DE EVALUACIÓN</b> (Examen final convocatoria ordinaria) febrero	
<b>Breve descripción *</b>	
<b>Examen de contenido teórico con cuestiones de desarrollo y preguntas tipo test.</b>	
<b>Tipología*</b>	<b>Examen escrito</b>
<b>Actividad de evaluación final*</b>	<b>SI</b>
<b>Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*</b>	<b>50%</b>
<b>Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura</b>	<b>4 sobre 10</b>
<b>Actividad recuperable*</b>	<b>SI</b>
<b>Condiciones de la recuperación</b>	<b>Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre</b>
<b>Duración estimada de la actividad</b>	<b>2 horas</b>
<b>Fecha estimada de realización*</b>	<b>Al finalizar el cuatrimestre</b>
<b>Observaciones</b>	
Las puntuaciones de cada parte del examen, el porcentaje de la puntuación final que corresponda a cada parte o los criterios de puntuación aplicables serán indicadas al inicio de la prueba, en el enunciado o planteamiento del examen.	
<b>Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial</b>	

\* Campos obligatorios.

## 7.2 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Prueba de Evaluación Continua 1)

### Breve descripción \*

El sistema de evaluación continua se organiza con la presentación de actividades autónomas (prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y / o individuales, exposiciones en el aula, visitas de profesionales con ejercicios evaluadores, etc.) según se detalla (\*):

Ejercicio 1: Actividad de Alojamientos, 15%.  
 Ejercicio 2: Visita profesional del sector en clase, 5%.  
 Ejercicio 3: Actividad Recepción hotel, 15%.  
 Ejercicio 4: Visita profesional del sector en clase, 5%.  
 Ejercicio 5: Examen parcial, 15%.  
 Ejercicio 6: Visita profesional del sector en clase, 5%.  
 Ejercicio 7: Innovación Hotelera (en grupo), 25%.  
 Ejercicio 8: Visita profesional del sector en clase, 5%.  
 Ejercicio 9: Visita externa a hotel, 10%.

Tipología*	Trabajo individual
Actividad de evaluación final*	NO
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	-
Actividad recuperable*	SI
Condiciones de la recuperación	Un único examen en la convocatoria de Septiembre
Duración estimada de la actividad	-
Fecha estimada de realización*	Durante el primer cuatrimestre
<b>Observaciones</b>	
El profesor 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.	
<b>Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial</b>	

\* Esta organización tiene carácter orientativo.



### 7.3 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Examen final convocatoria extraordinaria) Septiembre

#### Breve descripción \*

**Examen de contenido teórico con cuestiones de desarrollo y preguntas tipo test.**

#### Tipología\*

**Examen escrito**

#### Actividad de evaluación final\*

**SI**

#### Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura\*

**Véase el apartado de "Observaciones"**

#### Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura

**5 sobre 10**

#### Actividad recuperable\*

**NO**

#### Condiciones de la recuperación

**Véase el apartado de "Observaciones"**

#### Duración estimada de la actividad

**2 horas**

#### Fecha estimada de realización\*

**Periodo de exámenes de Septiembre**

#### Observaciones

Para hallar la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética entre la NOTA DE EVALUACIÓN CONTINUA (si el alumno hubiera obtenido una calificación igual o superior a un 5 sobre 10 en este apartado en la convocatoria ordinaria) y el resultado del EXAMEN FINAL, siempre que se haya alcanzado una calificación mínima de 4/10 en el examen final. Para aprobar la asignatura habrá que alcanzar una calificación global mínima de 5/10.

Los alumnos que hayan obtenido una calificación de menos de un 5 sobre 10 en la nota de evaluación continua en la convocatoria ordinaria serán calificados únicamente a través de su nota en el examen final de la convocatoria extraordinaria (es decir, su nota de evaluación continua no influirá en el resultado final). Para aprobar la asignatura habrá que alcanzar una calificación global mínima de 5/10.

#### Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial

## 8. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

**TALÓN BALLESTERO, Pilar, GONZÁLEZ SERRANO, Lydia y RODRIGUEZ ANTÓN, José Miguel (2016): Fundamentos de Dirección hotelera. Volumen 1. Análisis sectorial y organización departamental hotelera. Ed. Síntesis, Madrid.**

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

**BLASCO I PERIS, Albert (2014): Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración. Síntesis.**

**GALLEGO, Jesús Felipe (2002): Gestión de hoteles. Una nueva visión. Ed. Paraninfo, Barcelona.**

**TALÓN BALLESTERO, Pilar, GONZÁLEZ SERRANO, Lydia y RODRIGUEZ ANTÓN, José Miguel (2016): Fundamentos de Dirección hotelera. Volumen 2. Comercialización, Revenue Management, Calidad y Finanzas. Ed. Síntesis, Madrid.**

## 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	Alguna terminología hotelera y turística en inglés.