

29170 - Gestión hotelera

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 29170 - Gestión hotelera

Centro académico: 177 - Escuela Universitaria de Turismo

Titulación: 616 - Graduado en Turismo

Créditos: 6.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Proporcionar al alumno los conocimientos necesarios para entender y desarrollar la organización y gestión de las empresas hoteleras, estudiando la evolución y las tendencias del sector hotelero, un sector muy dinámico y con numerosos cambios, y llevando a cabo un análisis de cada una de las áreas funcionales de un establecimiento hotelero tipo.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro:

- Objetivo 5: Igualdad de género.
- Objetivo 8: Trabajo decente y crecimiento económico.
- Objetivo 10: Reducción de las desigualdades.
- Objetivo 11: Ciudades y comunidades sostenibles.

2. Resultados de aprendizaje

- Identificar, analizar y resolver los problemas planteados tomando decisiones y jugando un papel determinado en el seno del equipo.
- Ser capaz de resolver casos extraídos de la vida real en los que se describan algunos elementos de las organizaciones que permiten establecer un diagnóstico así como proponer vías de soluciones.
- Elaborar una síntesis de los contextos descritos en las lecturas de casos prácticos.
- Resolver problemas/ejercicios y casos prácticos.

3. Programa de la asignatura

El programa de la asignatura se divide en dos grandes bloques: el primero se corresponde con la oferta básica, y por tanto con la razón de ser de este tipo de empresas, el alojamiento; y el segundo engloba todos los aspectos que están relacionados la restauración:

PARTE I: Dirección de alojamiento

PARTE II: Dirección de restauración

4. Actividades académicas

Asistencia a clases teóricas: 30 horas

Asistencia a clases prácticas: 30 horas

Asistencia a tutorías: 5 horas
Trabajo autónomo del alumno 80 horas
Realización de exámenes y presentación de trabajos: 5 horas

5. Sistema de evaluación

1) Evaluación continua

Se aplicará por defecto a todos los alumnos, y para ello se exige la participación activa presencial, para poder participar en las prácticas, tareas y actividades programadas durante el curso.

- **Portafolio del estudiante** (50%): estudio de casos prácticos, ejercicios, lecturas, artículos de prensa y análisis de información secundaria. Algunas actividades se llevarán a cabo de forma individual, otras por parejas o por grupos.

También se pedirá la exposición en clase en algunos casos. Para la valoración del portafolio será necesario entregar en plazo al menos un 80% de estas prácticas.

- **Prueba escrita individual** (50%)

Es necesario alcanzar una nota mínima de 5 sobre 10 en cada uno de los apartados anteriores para calcular la nota final mediante el sistema de evaluación continua. En caso contrario, se pasará a evaluar por el sistema de evaluación global.

2) Evaluación global

Prueba escrita individual en las fechas oficiales de exámenes de la Universidad de Zaragoza que supondrá en 100% de la calificación final que incluirá tanto los contenidos del programa teórico como los temas tratados en los trabajos prácticos.

Convocatoria extraordinaria: modo de evaluación global.