Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
Asignatura:	Dirección y Liderazgo Aplicados
Tipo:	Obligatoria
Créditos ECTS:	3
Curso:	4
Código:	1468
Periodo docente:	Séptimo semestre
Materia:	Administración de Hoteles y Restaurantes
Módulo:	Disciplinar
Tipo de enseñanza:	Presencial
Idioma:	Castellano
Total de horas de dedicación del alumno:	75

Equipo Docente	Correo Electrónico
José María Cervera Lucini	josemaria.cervera@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Gestión de liderazgo práctico es una asignatura que se enfoca en la comprensión y desarrollo de la gestión de liderazgo, sus conceptos y habilidades relacionados con el sector de la hospitalidad y la gastronomía. El alumno trabajará para identificar los diferentes modelos de liderazgo en el comportamiento de la gestión de los distintos tipos de líderes. El programa ayudará también a los alumnos a llevar a cabo una auto evaluación para mejorar sus habilidades de gestión.

El liderazgo, a la vez que cambiante, evolutivo y flexible, es firme y anclado en valores trascendentes a la empresa y la sociedad. Siempre empieza por uno mismo y lleva aparejado una gran responsabilidad. El cómo se ejerce

afecta directamente a la gestión de equipos y empresas en cualquier sector y es especialmente importante en el de la hostelería y gastronomía, cuyo carácter más diferenciador es el servicio. Es, en definitiva, el sello distintivo que cada persona despliega desde sí misma y hacia los demás en este entorno tan dinámico e incierto en el que vivimos. En esta asignatura los estudiantes aprenderán a identificar, desde un punto de vista eminentemente práctico, los diferentes estilos de liderazgo y cómo su aplicación impacta en los equipos y se refleja directamente en los clientes. Con ese conocimiento y las dinámicas aplicadas, tendrán herramientas suficientes para detectar las principales características de su liderazgo actual y decidir cuáles serán las que desarrollen y entrenen en el futuro.

OBJETIVO

Conseguir que el sector de la hostelería y la gastronomía, que adolece de falta de verdadero liderazgo inspirador, positivo y desarrollador, comience a nutrirse con jóvenes comprometidos con su propio liderazgo y el de los demás. Se trata de aprender a diferenciar entre dirigir y liderar, administrar y gestionar, controlar y confiar y ser capaces, partiendo del autoconocimiento, de elegir el camino de liderazgo a seguir en nuestra vida personal y profesional. Los estudiantes del Grado de Gastronomía de la UFV podrán convertirse en modelos a imitar y referentes para el bien, dejando sentir su huella en los negocios hosteleros y sus clientes.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Habilidades y conocimientos adquiridos en cursos anteriores, relacionados con la gestión y el Liderazgo de la Industria.

CONTENIDOS

Entrantes:

- Una mirada al liderazgo.
- Evolución Histórica.
- Estilos de liderazgo y su aplicación práctica.
- Liderazgo en la hostelería.

Plato Principal

- Autoconocimiento para liderar
- Mapa de percepciones, valores y visión
- Barreras
- Plan de acción

Gestión de equipos

- Reglas del juego
- Manejo del Feedback
- Conversaciones difíciles
- Comunicación interna y externa

Postres

- El líder que quiero ser
- Decisiones que elijo
- Entrenamiento que practico

ACTIVIDADES FORMATIVAS

LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA:
A diferencia de la lección magistral clásica, en la que el peso de la docencia recae en el profesor, en la lección magistral participativa buscamos que el estudiante pase de una actitud pasiva a una activa, favoreciendo su participación. Para ello es necesario que el docente realice una buena estructuración del contenido, tenga claridad expositiva y sea capaz de mantener la atención y el interés del estudiante.
TRABAJO AUTÓNOMO.
En esta metodología el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores,mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación. El método de aprendizaje será el FLIPPED LEARNING. El método con aula invertida maximiza la participación de los alumnos en su aprendizaje.
TRABAJO COOPERATIVO EN GRUPOS REDUCIDOS: El número de alumnos programado en nuestra Universidad nos permite un trabajo grupal en grupos reducidos. Slavin define el trabajo cooperativo como "estrategias de instrucción en las que los alumnos están divididos en grupos pequeños y son evaluados según la productividad del grupo", lo que pone en juego tanto la responsabilidad individual como la interdependencia positiva, base del trabajo profesional en equipo.
APRENDIZAJE POR RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS: El docente propone un problema sobre el que no se ha impartido formación específica previa, que se trabaja individualmente o por grupos en el aula o de modo virtual, y que luego tiene que ser trabajado de modo individual por el alumno.
SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, autoinformes e informes de seguimiento tutorial.
INVESTIGACIÓN: Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas
Clases magistrales participativas 10h Análisis y discusión de casos, problemas y ejercicios 10h Trabajo individual tutorizado 5h Trabajo en grupos colaborativos 5h	Estudio individual 20h Asignación individual 5h Investigación individual 15h Trabajo de grupo e investigación grupal 5h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

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

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

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

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hoteleria y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Competencias específicas

Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias

Aplicar técnicas avanzadas de dirección y desarrollo profesional de personas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El Estudiante aplicará el conocimiento a casos reales de empresas del sector de Hospitality

El Estudiante será capaz de identificar sus fortalezas y perfil de Liderazgo

El estudiante será capaz de identificar comportamientos y perfiles de liderazgo en profesionales de referencia en el sector de Hospitality

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El sistema de evaluación del aprendizaje se realizará mediante el modelo de evaluación continua, valorándose el

proceso de aprendizaje del alumno a partir del seguimiento continuo del trabajo que realiza, y está encaminada hacia la verificación de que el alumno ha adquirido las competencias destrezas y resultados del aprendizaje previstos para esta materia. El sistema de evaluación distingue entre alumnos en primera matrícula, con sistema evaluación continua, del sistema de evaluación alternativa para alumnos de segundas y sucesivas matrículas o alumnos con dispensa académica (*) pero que realizarán las actividades que exija el profesor. Los sistemas de evaluación son:
1- SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUA
Dicha evaluación continua tendrá en cuenta los siguientes parámetros:
Participación activa y pertinente en clase y en la discusión de casos, resolución de casos prácticos, control intermedio, trabajos en equipo y examen final.
La ponderación porcentual de los diferentes parámetros, en la nota final, se aplicará de la forma siguiente:
-Trabajos grupales: 25%
-Actividades diarias y ejercicios : 10%
-Participación en las actividades presenciales en el aula: 15%
-Examen final, pruebas orales, escritas de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 50%
En convocatoria ordinaria el alumno tendrá que aprobar el examen final y la evaluación continua para superar la asignatura.
2.- SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVA:
-Examen final: 60%
-Elaboración de trabajos, resolución de casos prácticos (tarea individual aula virtual): 40%
Alumnos con dispensa académica (*) aprobada. Alumnos UFV en estancia de intercambio. Para estos, no es necesario solicitar dispensa.
Alumnos en segunda matrícula o sucesivas: estos alumnos podrán acogerse al sistema de evaluación continua, siempre y cuando cumpla con todos los requisitos incluida la asistencia a clase. En caso contrario deberán seguir el sistema alternativo de evaluación, no siendo necesario solicitar la dispensa académica. En cualquiera de los casos, es responsabilidad del alumno el seguimiento de la asignatura, así como de los aspectos que componen su evaluación.
Para aquellos alumnos que no superen la Convocatoria Ordinaria, el Examen Final Extraordinario tendrá un peso del 60% (nota mínima examen 5 puntos sobre 10) y la entrega en el Aula Virtual de los ejercicios señalados a tal efecto el 40%. Todas las pruebas susceptibles de evaluación estarán supeditadas a lo establecidos en la Normativa de Evaluación de UFV.
Los alumnos están obligados a observar las reglas elementales y básicas sobre autenticidad y originalidad en toda actividad formativa o prueba de evaluación. Cuando un alumno disponga o se valga de medios ilegítimos en la celebración de una prueba de evaluación, incurra en plagio, o se atribuya indebidamente la autoría de trabajos académicos requeridos para la evaluación será sancionado conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y Normativa de convivencia de la Universidad. Para asegurar el aprendizaje significativo por parte del alumno, se respetarán escrupulosamente las fechas de entrega de las actividades propuestas, trabajos individuales y grupales.
En el caso en el que el alumno no supere el examen final (nota superior a 5) tanto en convocatoria ordinaria como en extraordinaria, la calificación de la asignatura será la obtenida en el examen. (*) Un alumno podrá obtener dispensa académica por motivos de trabajo, incompatibilidad de horarios, enfermedad u otros que estime la Dirección de la Carrera, previa petición de la misma en Coordinación Académica aportando la documentación que se exija a tal efecto. Una vez concedida, se notificará oficialmente tanto al profesor afectado como al alumno que lo haya solicitado desde Coordinación Académica.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Viktor E. Frankl. El hombre en busca del sentido último: el análisis existencial y la conciencia espiritual del ser humano / Barcelona :Paidós,D.L. 1999.

Viktor E. Frankl. El hombre en busca de sentido / 3a. edición. Barcelona :Herder Editorial,2015.

JUAN CARLOS CUBEIRO LA SENSACIÓN DE FLUIDEZ

ALEX PATTAKOS EN BUSCA DEL SENTIDO

TERESA BARÓ LA GRAN GUÍA DEL LENGUAJE NO VERBAL

CARMINE GALLO HABLE COMO EN TED

Complementaria

SILVIA DAMIANO y JUAN CARLOS CUBEIRO LIDERAZGO BRAIN FRIENDLY

XAVIER MARCET CRECER HACIENDO CRECER

JUAN CARLOS CUBEIRO CÓMO DESCUBRIR Y APROVECHAR EL TALENTO DE TU ORGANIZACIÓN

ALEX ROVIRA y FERNANDO TRÍAS DE BES LA BUENA SUERTE

HARRY PAUL y KEN BLANCHARD FISH

Dr MIGUEL RUIZ LOS CUATRO ACUERDOS