

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Hoteles y Eventos Internacionales
-------------	-----------------------------------

Tipo:	Optativa
-------	----------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	3
--------	---

Código:	1480
---------	------

Periodo docente:	Sexto semestre
------------------	----------------

Materia:	Administración de Hoteles y Restaurantes
----------	--

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Ruth Alejandre González	ruth.alejandre@ufv.com

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Hoteles y eventos internacionales se enfoca en comprender la estructura, organización y funcionamiento de un hotel y sus departamentos, así como en conocer las relaciones entre ellos. Se analiza la industria hotelera teniendo en cuenta sus cifras, sus protagonistas y los hechos más relevantes. La planificación y organización de eventos son otra piedra angular de la asignatura. En ambos casos, este conocimiento debe ser propicio para facilitar la toma de decisiones estratégicas y la gestión.

En cuanto a la gestión hotelera, este curso se centra en reconocer los puntos clave de un establecimiento con un servicio al cliente de cinco estrellas. De ahí que, en la primera parte de la asignatura, se estudie el mercado

empresarial hotelero introduciendo las últimas tendencias. Finalmente, se revisa la estructura de la industria hotelera, teniendo en cuenta todos los departamentos y operaciones hoteleras.

Respecto a la planificación de eventos, la asignatura tiene como objetivo que los estudiantes comprendan y aprendan a planificar eventos corporativos, galas de recaudación de fondos, convenciones, festivales de entretenimiento, conferencias o cualquier otro tipo de evento especial. Por lo tanto, en la segunda parte del curso, se presta especial atención a la planificación inicial, el presupuesto, los tiempos, los requisitos de ubicación, los invitados, los requisitos del lugar, la segmentación del mercado y las necesidades de alimentos y bebidas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso el alumno es capaz de identificar la gestión hotelera como una unidad de negocio y comprender tanto la estructura como las responsabilidades dentro de los diferentes departamentos de un hotel. Asimismo adquiere las competencias necesarias para saber planificar y llevar a cabo un evento. Por lo tanto, esta asignatura proporciona a los estudiantes una base sólida en el sector reuniendo los principales elementos de la gestión de hoteles y la organización de eventos. Se presentan ejemplos reales y estudio de casos y se fomenta el aprendizaje activo.

Los fines específicos de la asignatura son:

-Los estudiantes deben comprender la importancia de una operativa responsable con el fin de gestionar de una manera eficaz bajo principios éticos y enmarcados en valores de sostenibilidad social, ambiental y económica.

-Los estudiantes deben conocer las tendencias de futuro para que puedan tomar decisiones estratégicas acertadas y generar ventajas competitivas que aseguren el progreso de su empresa y contribuyan al desarrollo y mejora de la sociedad.

-Los estudiantes deben conocer y apreciar la importancia del trabajo en equipo y la interdependencia para gestionar hoteles y organizar eventos con éxito. En consecuencia, el alumno debe reconocer la trascendencia y el valor de la colaboración, el compromiso y el esfuerzo como pilares fundamentales de la estrategia de gestión y, en general, en todo resultado exitoso tanto a nivel profesional como personal.

-Todos los actores involucrados en el proceso de aprendizaje deben tener como objetivo que los alumnos asistan a clase con ánimo positivo, siempre con buena voluntad de aprender y dispuestos a disfrutar de este proceso formativo, entendiendo también más que memorizando y buscando siempre la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos. La participación de los estudiantes y las clases dinámicas son fundamentales para lograr este objetivo.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Habilidades y conocimientos adquiridos durante los anteriores cursos, relacionados con la gestión organizacional. Los estudiantes deben estar familiarizados con la organización, el desempeño y el funcionamiento de una empresa, especialmente una empresa de servicios, así como con las estrategias clave de gestión de las diferentes áreas de negocio: producción, gestión comercial (marketing y ventas), recursos humanos y finanzas. Las asignaturas específicas que se deben haber estudiado previamente a esta asignatura son:

- Introducción al sector de la hotelería y la restauración.
- Organización y administración de empresas
- Alimentos y Bebidas

CONTENIDOS

PARTE I. Industria hotelera

Capítulo 1. Introducción a la gestión hotelera

- 1.1 Visión global e internacional de la industria hotelera
- 1.2 Tendencias actuales y futuras

1.3 Estructura del hotel: departamentos y roles

Capítulo 2. Gestión de las operaciones del hotel

- 2.1 Comunicaciones efectivas entre departamentos
- 2.2 Sistemas de gestión de la propiedad
- 2.3 Reservas
- 2.4 Gestión del rendimiento

PARTE II. Organización de eventos

Capítulo 3. Introducción a los eventos

- 3.1 Definición, tipologías y características
- 3.2 Mercado de eventos: la demanda
- 3.3 Negocio de eventos: oferta y proveedores

Capítulo 4. Gestión de eventos: la planificación

- 4.1 Empezar: viabilidad, objetivos y planificación operativa, financiera y de marketing
- 4.2 Gestión financiera y presupuestaria
- 4.3 Logística y suministros para eventos
- 4.4 Marketing de eventos: promoción, publicidad y relaciones públicas

Capítulo 5. Gestión de riesgos y proyectos

- 5.1 Gestión de riesgos
- 5.2 Gestión de proyectos de eventos: configuración de la experiencia del evento
- 5.3 Cierre: evaluación
- 5.4 Tendencias de eventos en la industria MICE

ACTIVIDADES FORMATIVAS

El curso incluirá diferentes actividades educativas de manera combinada que ayudarán a evaluar el desempeño del alumno:

- **LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA Y FLIPPED CLASSROOM:** A diferencia de la lección magistral clásica, además de la presentación de temas por parte del profesor, se promoverá la participación activa de los alumnos (tanto de forma espontánea como a petición del profesor). También se estimulará el debate, la actitud crítica y la exposición de diferentes puntos de vista. El alumno debe tener un papel protagonista en el proceso de aprendizaje.
- **DISCUSIÓN DE CASOS Y SESIONES DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:** Los alumnos se enfrentarán a ejercicios prácticos para ser resueltos de forma independiente o en grupo, tanto en clase como fuera de ella. El profesor actuará preferentemente como guía o asesor en los procesos de resolución de casos y proyecto final.
- **SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL:** Consisten en la atención individualizada al alumno con el fin de repasar y aclarar los temas presentados en clase y aclarar las dudas que puedan surgir. Los objetivos de las tutorías también incluyen guiar a los estudiantes sobre todos los elementos del proceso de aprendizaje.
- **VÍDEOS:** A través de videos y otros materiales audiovisuales se pretende principalmente aclarar conceptos y ayudar a mostrar nuevas dimensiones de determinados temas. El material audiovisual debe complementar siempre los conocimientos teóricos adquiridos durante el curso.
- **LECTURA Y DISCUSIÓN DE ARTÍCULOS:** Para mantenerse actualizado y saber lo que sucede en el "mundo real", es fundamental leer diariamente las últimas noticias sobre la industria hotelera. La lectura de revistas especializadas y periódicos generalistas es imprescindible en esta asignatura.

Las actividades que se realizan para asegurar la mejor formación académica son:

- Lecciones participativas.
- Trabajo cooperativo en grupos reducidos.
- Sistemas de aprendizaje de resolución de problemas.
- Investigación sobre las áreas estudiadas

Las actividades formativas, así como la distribución de los horarios de trabajo, pueden ser modificadas y adaptadas según los diferentes escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
<p>Clases magistrales participativas (Se estimulará a los estudiantes a participar en el aula expresando opiniones, discutiendo temas y profundizando en la materia estudiada)</p> <p>Discusión de casos y resolución de problemas (las sesiones de clase son una pieza clave de la asignatura, haciendo hincapié en la capacidad de los alumnos para resolver individualmente o en grupo los problemas presentados potenciando su capacidad creativa y pensamiento crítico al aplicar la teoría en casos prácticos)</p> <p>Trabajo en equipo (se estimulará a los estudiantes a trabajar en pequeños equipos para profundizar el conocimiento sobre temas específicos)</p> <p>Presentaciones individuales y en equipo</p> <p>Discusión de artículos, extraídos de revistas y periódicos profesionales</p> <p>Apoyo de material audiovisual para complementar los contenidos teóricos y/o mostrar la aplicación práctica de los mismos</p> <p>Tutoriales de exámenes</p>	<p>Trabajo en equipo y proyecto final (se solicitará un trabajo en grupo relacionado con alguna de los grandes bloques temáticos estudiados durante el curso)</p> <p>Investigación individual</p> <p>Estudio teórico y práctico: estudio de los contenidos del programa, tanto a nivel teórico como práctico</p> <p>Leer artículos y conferencias -sobre los temas presentados durante el curso- es una parte fundamental del curso para obtener una visión actualizada de lo que está sucediendo en el mundo real con respecto a la industria hotelera</p>

COMPETENCIAS

Competencias básicas

<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>
--

Competencias generales

<p>Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo</p> <p>Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación</p> <p>Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional</p> <p>Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración</p> <p>Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas</p> <p>Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal</p>
--

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

Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menús y servicios hoteleros con criterios económicos

Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Recognizes the structure and reality of the hotel industry and identifies the key players, by daily interaction through questions that will be responded in class.

Knows how to interpret the trends of the hotel business arisen as a result of the new tourist reality, analyzing real cases.

Acquires knowledge to understand the roles, tools and responsibilities of the different departments of the hotel by studying and analyzing real cases.

Connects and describes the holistic operation of a hotel and is able to relate and integrate different areas and departments by daily interaction through questions that will be responded in class and real cases.

Identifies the different roles and responsibilities in a hotel, by daily interaction through questions that will be responded in class.

Learns about the experience the work carried out by the hotel manager; characteristics, responsibilities and obligations, and understand his work as a coordinator of the hotel's activity, analyzing real cases.

Analyses and valuate the facts and figures of international events management and organization, studying and analyzing real cases and daily interaction

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Al estudiante nunca se le permitirá aprobar la asignatura solo por haber tenido éxito en un examen. Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad. Los exámenes se realizarán presencialmente siempre que las Autoridades Sanitarias lo permitan.

ALUMNOS DE PRIMERA MATRICULACIÓN:

Examen final: 55% (para aplicar la evaluación continua se exige obtener como mínimo un 5 en el examen final)

Pruebas escritas u orales, exámenes de opción múltiple y/o respuesta corta.

Para aprobar la asignatura será necesario obtener un 5 en la media ponderada de las siguientes actividades:

Actividades y ejercicios diarios / proyectos individuales 25%

Trabajo en grupo - transversal 10%

Participación en las actividades del aula 10%

La evaluación continua es fundamental en el sistema de evaluación. La evaluación de los estudiantes se llevará a cabo a diario y todas las actividades realizadas en el aula o como parte de una actividad fuera de clase son susceptibles de ser evaluadas.

La participación solo se valorará positivamente cuando, según el profesor, la aportación sea relevante, adecuada y produzca un impacto positivo en la clase.

EXENCIÓN O DISPENSA ACADÉMICA:

Los alumnos que por causa justificada (problemas de salud o cualquier otro asunto importante) y siempre con el acuerdo y la aprobación del director académico no puedan asistir a las lecciones programadas programadas se puntuarán únicamente con el examen teórico escrito y el trabajo práctico.

Trabajos presentados a solicitud del profesor: 30%

El examen final será el mismo que para los alumnos con asistencia habitual: 70%

ALUMNOS DE SEGUNDA O POSTERIORES MATRICULACIONES:

Los alumnos de segunda o subsiguientes matrículas contarán con las dos opciones mencionadas anteriormente, es obligatorio comunicar la opción elegida al profesor al inicio del semestre. El alumno no podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Es necesario sacar un 5 en el examen para poder hacer media con el resto de porcentajes de evaluación (actividades y ejercicios diarios / proyectos individuales, trabajo en grupo - transversal y participación en las actividades del aula) que se mantendrían con peso y calificación.

El sistema de evaluación ha sido diseñado para que el alumno trabaje de forma regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta tanto el examen como la regularidad en el trabajo para confirmar que se han alcanzado los mínimos requeridos.

En el caso de que las recomendaciones de salud obliguen a volver a un escenario donde la docencia debe impartirse exclusivamente a distancia, se mantendrá el sistema de evaluación, haciendo énfasis en la participación a través de la plataforma online.

Recuerda siempre que las fechas de los exámenes ordinarios y extraordinarios se publicarán en la web y se pueden consultar en el calendario académico.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

O'Fallon, M. J. & Rutherford, D. G. (2010). Hotel Management and Operations. John Wiley & Sons, USA.

Shone, A., and Parry, B. (2010). Successful event management. Cengage Learning (3rd edition), UK.

Casanueva, C. et al (2006). Organización y gestión de empresas turísticas. Ediciones Pirámide.

Complementaria

Bardi, J. A. (2003). Hotel front office management. John Wiley & Sons (3rd edition), USA.

Holey, L. H. (2002). Event marketing: how to successfully promote events, festivals, conventions, and expositions. John Wiley & Sons, USA.

Allen, J. (2009). Event planning: the ultimate guide to successful meetings, corporate events, fundraising galas, conferences, conventions, incentives and other special events. John Wiley & Sons (2nd edition), USA.

Saez, A. et al (2006). Estructura económica del turismo. Ed. Síntesis

Se proporcionarán diversos recursos online