

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA HABILIDADES DIRECTIVAS E INICIACIÓN A LA PROFESIÓN

Curso académico: 2013/14

Identificación y características de la asignatura				
Código	400506			Créditos ECTS 6
Denominación (Español)	HABILIDADES DIRECTIVAS E INICIACIÓN A LA PROFESIÓN			
Denominación (Inglés)	MANAGEMENT SKILLS AND INTRODUCTION TO THE PROFESSION			
Titulaciones	Máster Universitario en Administración de Organizaciones y Recursos Turísticos: Especialidad en Dirección Hotelera			
Centro	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo			
Semestre	2º	Carácter	Obligatorio	
Módulo	Prácticas y Trabajo Final de Master			
Materia	Prácticas y Trabajo Final de Master			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
José Manuel Hernández Mogollón	29	jmherdez@unex.es	Campus virtual	
Carlos Ongallo Chanclón	43	ongallo@unex.es	Campus virtual	
Adelaida Ciudad Gómez	25	adelaida@unex.es	Campus virtual	
Ignacio Rengifo Gallego	22	irengifo@unex.es	Campus virtual	
Área de conocimiento	Comercialización e Investigación de Mercados Economía Aplicada Economía Financiera y Contabilidad Análisis Geográfico Regional			
Departamento	Dirección de Empresas y Sociología Economía Economía Financiera y Contabilidad Arte y Ciencias del Territorio			
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Dr. José Manuel Hernández Mogollón			
Competencias				
C1: Competencias Específicas Básicas:				
C1.1 Poseer y comprender conocimientos que permitan la realización de tareas de administración y dirección de empresas y organizaciones, ya sean privadas o públicas que operen en el sector hotelero				
C2: Competencias genéricas instrumentales:				
C2.1: Capacidad de análisis y de síntesis.				
C2.2: Capacidad de plantear y defender soluciones.				
C2.3: Competencias de investigación, entendidas como:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar y estructurar un problema 2. Identificar lo esencial, y separarlo de lo accesorio 3. Búsqueda de información relevante 4. Gestión de la información. 				

C2.4: Capacidad de hacer presupuestos, planes, programas y estrategias (organización y planificación).
C3: Competencias genéricas personales:
C3.1: Trabajo en equipo.
C3.2: Actitud emprendedora
C3.3: Trabajar en entornos de presión.
C3.4: Compromiso ético con el trabajo y la responsabilidad.
C3.5: Capacidad de innovación.
C3.6: Habilidades de comunicación: orales y escritas.
C3.7: Habilidades de dirección de empresas, organizaciones y recursos
C4: Competencias genéricas sistémicas:
C4.1: Habilidades de aprendizaje que permitan al estudiante aprender de los problemas y le motiven a seguir una formación continua.
C4.2: Motivación por la calidad.
C5. Competencias específicas para la aplicabilidad:
C5.1: Capacidad de organización personal. Gestión del tiempo.
C5.2: Utilización de las tecnologías de la información y las comunicaciones. aplicada a la administración y dirección de empresas hoteleras
CE: Competencias Específicas del Posgraduado
C1: Comprender los fundamentos legales y empresariales, de la gestión y dirección de organizaciones hoteleras.
C2: Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de organizaciones hoteleras
C3: Planificar y gestionar los recursos humanos de organizaciones hoteleras
C4 Utilizar metodologías de análisis de la información e interpretar los resultados en la toma de decisiones en organizaciones hoteleras
C5 Saber gestionar el proceso hotelero en un contexto tecnológico actual
C6: Saber definir objetivos de marketing, desarrollar y tomar decisiones sobre estrategias de marketing en organizaciones hoteleras
C7: Planificar y gestionar los recursos económico-financieros en organizaciones hoteleras
CTG Competencias Transversales Generales
CTG1 Poseer y comprender conocimientos en una área de estudio que parte de una formación previa de una titulación de primer ciclo universitario en el campo de ciencias sociales
CTG2 Aplicar los conocimientos a su trabajo y resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CTG3 Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios,
CGT3 Transmitir información, ideas, problemas y soluciones.
CGT4 Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CT. Competencias transversales al sector hotelero
CTT1 Adaptación a nuevas situaciones
CTT2 Aprendizaje autónomo
CTT3 Capacidad de análisis y síntesis
CTT4 Capacidad de gestión de la información
CTT5 Capacidad de organización y planificación
CTT6 Compromiso ético
CTT7 Comunicación oral y escrita en lengua nativa
CTT8 Conocimiento de otras culturas y costumbres
CTT9 Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
CTT10 Creatividad

CTT11 Habilidades en las relaciones interpersonales
 CTT12 Iniciativa y espíritu emprendedor
 CTT13 Liderazgo
 CTT14 Motivación por la calidad
 CTT15 Razonamiento crítico
 CTT16 Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
 CTT17 Resolución de problemas
 CTT18 Sensibilidad hacia temas medioambientales
 CTT19 Toma de decisiones
 CTT20 Trabajo en equipo
 CTT21 Trabajo en un contexto internacional
 CTT22 Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar

Temas y contenidos

Breve descripción del contenido

El objetivo general de la asignatura es que el alumno se inicie en los aspectos prácticos relacionados con los conocimientos y habilidades exigible a un titulado egresado.

Esta asignatura tiene por finalidad iniciar al alumno en el manejo y aplicación de herramientas, e instrumentos informáticos, capacidades y habilidades utilizadas en el funcionamiento diario de organizaciones para resolver situaciones o problemas con los que suelen encontrarse los Directivos, los Gestores y los Profesionales egresados en la titulación una vez incorporado al mundo laboral, ya sea por cuenta propia o ajena.

Se podrá reconocer al alumno que curse esta asignatura hasta un máximo de seis créditos siempre que acredite, mediante certificación de vida laboral o documentalente suficiente a juicio de la Comisión de Prácticas del Centro el desempeño de funciones directivas y/o de gestión en el ámbito profesional, académico, cultural, empresarial, organizativo o asociativo o análogo hasta un máximo de 150 horas (1 crédito ECTS por cada 25 horas reconocidas).

El alumno que solicite el reconocimiento de actividades deberá presentar a la Comisión de Prácticas del Centro una memoria descriptiva de las herramientas, capacidades y habilidades aplicadas en la actividad que solicite el alumno en relación con las competencias de la titulación.

Esta memoria será anexada a la Memoria de la asignatura Prácticas, en una sola cuando el alumno hubiera formalizado la realización de Prácticas con una duración total de 450 horas.

También se reconocerá dentro de la asignatura hasta un máximo de 6 créditos a aquel alumno que acredite fehacientemente, a juicio de la Comisión de Prácticas del Centro, la asistencia a conferencias, jornadas, seminarios o talleres prácticos organizados en el Centro o fuera de el; por la Universidad de Extremadura, el Centro, Departamentos con docencia en la titulación; asociaciones empresariales y/o corporaciones profesionales previa propuesta razonada de los promotores de la actividad en relación con las competencias y resultados de aprendizaje que el estudiante adquirirá en la actividad en relación con este módulo y aprobación de la misma por la Comisión de Prácticas. Se presuponen actividades reconocibles las relacionadas con la aplicabilidad de conocimientos específicos básico de Dirección de Organizaciones Hoteleras

Temario de la asignatura

1. SEMINARIO PRÁCTICO TURISMO Y HOSTELERÍA

Contenido del Seminario 1: Este seminario plantea una actividad en la que el alumno pueda interactuar con empresarios y directivos del ámbito del turismo y empresas de hostelería. Se realizarán actividades fuera del aula que permitan al alumno conocer mejor la realidad de estas organizaciones. Se dedicará una especial atención al turismo rural
 Prof. Dr. José Manuel Hernández Mogollón

2. SEMINARIO PRÁCTICO DE MARKETING

Contenido del Seminario 2: El objetivo fundamental de este seminario es acercar al alumno a la realidad práctica de la aplicación del marketing en la actividad turística, con un mayor

énfasis en empresas hoteleras. Se tratarán de manera práctica temas de actualidad en marketing, con lo que se pretende que el seminario se actualice en cada curso académico
Prof. Dr. José Manuel Hernández Mogollón

3. SEMINARIO PRÁCTICO DE CONTABILIDAD: USALI

Incluye el estudio del UNIFORM SYSTEM OF ACCOUNTS FOR THE LODGING INDUSTRY (USALI) como sistema de reporting específico para las empresas hoteleras, centrándose en conocer los fundamentos y principios básicos en los que se apoya, calcular los principales márgenes departamentales, el estado analítico de resultados (EAR) y determinar otros outputs informativos, así como comprender su significado y su utilización en la toma de decisiones de gestión.

Profra. Adelaida Ciudad Gómez

4. SEMINARIO PRÁCTICO DE COMUNICACIÓN DIRECTIVA

Contenido del Seminario 4: El proceso de comunicación. Teorías de la comunicación. Estados del yo. Modelos situacional de influencia.

La comunicación en empresas y organizaciones es una de las habilidades más demandadas en todos los niveles empresariales. En apenas unos años, las empresas que mejor utilizan sus canales de comunicación interna son las que más y mejor fidelizan a los colaboradores.

Prof. Dr. Carlos Ongallo Chanclón

5. SEMINARIO PRÁCTICO DE HABILIDADES DIRECTIVAS

Contenido del Seminario 5: Introducción. La entrevista. Dirección de reuniones. Creatividad. Gestión del tiempo. Gestión del Talento.

Aunque dentro de las habilidades directivas de cursos completo se pueden llegar a estudiar hasta veintitrés de ellas, en este seminario se han seleccionado aquellas que por su relación directa con las empresas y organizaciones turísticas pueden ser utilizadas en primera instancia por los futuros profesionales del sector.

Prof. Dr. Carlos Ongallo Chanclón

6. SEMINARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS EN EL MEDIO RURAL/NATURAL

Contenido del Seminario 6: En el seminario se abordará el análisis de las actividades turísticas en el medio rural/natural a diferentes escalas. El estudio del marco teórico se verá complementado con la revisión de casos prácticos de segmentos de mercado concretos, en los que el alumno participará de forma activa, mediante la preparación, desarrollo y exposición de tareas recomendadas en clase.

Prof. Dr. Ignacio Rengifo Gallego

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	25		10		15
2	25		10		15
3	25		10		15
4	25		10		15
5	25		10		15
6	25		10		15
TOTAL	150		60		90

GG: Grupo Grande.

SL: Seminario/Laboratorio

TP: Tutorías Programadas

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

METODOLOGÍA ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Clases Prácticas Grupo Grande:

Se destinarán a la resolución de problemas en el aula y desarrollo, en su caso, de prácticas en aulas de

Informática, tanto por el profesor, como por los alumnos (individualmente o en grupo). El alumno asimila, profundiza y aplica las competencias y contenidos de las materias que participan en el modulo. Se presentará y analizará la documentación; se supervisarán debates, tareas comunicativas, simulación de casos reales, foros de discusión, entrevistas, etc.

Actividades No Presenciales

Estudio de la materia y consulta de fuentes bibliográficas. Preparación y desarrollo de ejercicios, trabajos (individual y en grupo), lecturas, prácticas, etc. a través de medios impresos y tecnológicos. Consultas-tutorías a través de herramientas telemáticas. Comunicación en foros oral y escrita mediante las TIC's. Preparación y desarrollo de tareas, trabajos (individual y en grupo), lecturas, prácticas, etc. Trabajos de campo , visitas y asistencia empresas, exposiciones, conferencias, etc.

Metodologías empleadas

M1. Clases expositivas de teoría y problemas

Método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor.

M2. Resolución de ejercicios y problemas

Método basado en el planteamiento de problemas por parte del profesor y la resolución de los mismos en el aula. Los estudiantes desarrollan e interpretan soluciones adecuadas a partir de la aplicación de procedimientos de resolución de problemas.

M3. Estudio de casos; proyectos y experimentos

Análisis intensivo y completo de un caso real, proyecto , simulación o experimento con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, a veces, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución.

M4. Aprendizaje a través del aula virtual.

Descripción: Situación de enseñanza/aprendizaje en la que se usa un ordenador con conexión a la red como sistema de comunicación entre profesor y estudiante e incluso entre los estudiantes entre si y se desarrolla un plan de actividades formativas.

M5. Tutorización

Descripción: Situación de enseñanza/aprendizaje en la que el profesor deforma individualizada o en pequeños grupos orienta al estudiante en su aprendizaje.

M6. Evaluación

Descripción: Situación de aprendizaje/evaluación en la que el alumno realiza alguna prueba que sirve para reforzar su aprendizaje y como herramienta de evaluación.

M7. Aprendizaje autónomo

Descripción: Situación de aprendizaje en la que el estudiante de forma autónoma profundiza en el estudio de una materia para adquirir las competencias.

Sistemas de evaluación

Se realizará una evaluación continua por cada seminario/crédito impartido. Será necesario aprobar todas los seminarios/créditos para aprobar la asignatura. Se hará una media de las seis notas obtenidas. El planteamiento de la evaluación será coherente con el carácter eminentemente práctico de la asignatura

Habrá una prueba de calificación en cada uno de los seminarios, principalmente de contenido práctico. La nota final será la media de las seis calificaciones. Para poder aprobar es un requisito imprescindible que el alumno alcance como mínimo la calificación de 4 en todos los seminarios.

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Bibliografía y otros recursos

Se trata de una asignatura eminentemente práctica que utilizará como referencia la bibliografía recomendada en el resto de asignaturas obligatorias del master

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: No hay

TUTORÍAS DE LIBRE ACCESO (Responsable Asignatura)

"NOTA: las tutorías se publicarán en la web del Centro y en la puerta del despacho del profesor en los plazos previstos por la Normativa vigente de Tutorías."

Despacho 29 de la Facultad de Estudios Empresariales y Turismo

	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Periodo No Lectivo
Lunes	De 9 a 11 horas	De 12 a 14 horas	
Martes	De 11 a 13 horas	De 11 a 13 horas	De 10 a 13 horas
Miércoles	De 10 a 11 horas De 13 a 14 horas	De 12 a 14 horas	
Jueves			De 10 a 13 horas
Viernes			

Recomendaciones

En cada seminario el profesor realizará actividades prácticas sobre su materia. Es aconsejable que los alumnos hayan trabajado sobre el tema propuesto por el profesor. Al tratarse de evaluación continua, se combinarán sistemas de evaluación en clase, de participación, trabajos y pruebas escritas. Por tanto la asistencia es muy importante para poder superar la asignatura.