

TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN EL SECTOR HOTELERO (2017-18)**DATOS GENERALES**

Código 23561

Créditos ECTS 6

Departamentos y áreas

Departamento	Área	Dpt. Resp.	Dpt. Acta
ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS	ORGANIZACION DE EMPRESAS	SÍ	SÍ

Estudios en que se imparte

GRADO EN TURISMO

DOBLE GRADO EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS

Contexto de la asignatura

Esta asignatura pretende ofrecer al alumno una inmersión en las líneas principales que configurarán a corto y medio plazo las relaciones entre el producto hotelero y el cliente. No solo con la introducción y gestión de nuevas técnicas y herramientas, sino también a través del conocimiento de los nuevos perfiles de viajeros y sus necesidades, podremos planificar el producto físico y el servicio personalizado que satisfaga sus expectativas y un modelo de comunicación y distribución que aproxime la oferta y su correspondiente información a su público objetivo.

Esta asignatura estaría enmarcada dentro del perfil empresarial de los estudiantes de turismo. En cuanto a la coordinación de esta asignatura dentro de la estructura académica del grado, la asignatura de Tendencias e Innovación en el sector Hoteles profundiza en conceptos expuestos en Operaciones y Procesos de Producción, Fundamentos de Economía de la Empresa y Dirección Estratégica de Empresas Turísticas.



OBJETIVOS

Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

1. Introducción a software PMS (Property Management System).
2. Introducción a técnicas de Revenue y Yield Management.
3. Ofrecer una visión global sobre la dirección de una empresa de alojamiento.

CONTENIDOS

Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

TEMA 1.- INTRODUCCIÓN

- 1.1. Antecedentes históricos e hitos que han marcado las principales inflexiones en la evolución de la industria hotelera.
- 1.2. Contexto actual de la oferta hotelera en general. Exposición de nuevas tendencias.

TEMA 2.- EL CLIENTE

- 2.1 Clasificación tradicional y según estilos de vida. Mercados emergentes vs. tribus viajeras.
- 2.2 Sistemas de medición de la satisfacción. Incorporación de nuevas técnicas y de agentes: reviews y ratings públicos.
- 2.3 Gestión de la comunicación y distribución en un entorno online.

TEMA 3.- PRODUCTO

- 3.1 Innovación aplicada al área de Alojamiento.
- 3.2 Innovación aplicada al departamento de FF&BB.

TEMA 4.- ENTORNO INSTITUCIONAL

- 4.1 Colaboración público – privada
- 4.2 Nueva reglamentación hotelera en progreso: en qué dirección se orienta la legislación: la clasificación por puntos.

TEMA 5.- TECNICAS Y HERRAMIENTAS

- 5.1 Inventario y clasificación de las nuevas tecnologías aplicables a la industria hotelera.
- 5.2 Planificación estratégica y uso coordinado de los medios disponible.

TEMA 6.- EL PROFESIONAL

- 6.1 Nuevos puestos profesionales adaptados a la demanda, formación requerida y perfil humano.
- 6.2 Aprovechamiento de los recursos online en la búsqueda de empleo.

EVALUACIÓN

Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

La nota final se obtendrá de la suma de cada bloque de evaluación continua y final. Para aprobar la asignatura, se deben entregar como MÍNIMO un 60% de los resúmenes del bloque de "Participación en las Ponencias Profesionales".

En caso de no superar dicho mínimo en la convocatoria de enero, la nota máxima que se podrá obtener tras sumar todos los bloques de evaluación (continua y final) será de 4,5 puntos.

RECUPERACIÓN: Los estudiantes que no realicen la evaluación continua, que habiéndola realizado no hayan entregado el mínimo del 60% de resúmenes, o que habiendo realizado la prueba de enero hayan suspendido la asignatura, deberán realizar la prueba de julio/diciembre de RECUPERACIÓN. En caso de recuperación, el examen final constará de un test cuyo valor es de 5 puntos y una prueba práctica cuyo valor será también de 5 puntos. No habrá mínimo en ninguna de las partes.

En caso de que el estudiante tenga que realizar la prueba de recuperación de JULIO/DICIEMBRE y haya realizado la evaluación continua durante el curso, puede optar por:

- Realizar solo el test de Julio/Diciembre y guardarse su nota de evaluación continua si y solo si ha cumplido el mínimo del 60% de entrega de resúmenes.
- Renunciar a su nota de evaluación continua y realizar el test y la práctica de Julio/Diciembre para poder subir su nota de evaluación continua. Este caso será SIEMPRE aplicable a todos los estudiantes que no hayan entregado al menos un 60% de los resúmenes de las ponencias profesionales. En este caso, se permite recuperar el 100% de la asignatura.

Tipo	Criterio	Descripción	Ponderación
EXAMEN FINAL	Examen escrito tipo test de todos los temas.	Prueba final	50
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	3 trabajos grupales.	Exposición pública de prácticas grupales	30
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Presentación de un resumen de los contenidos de todas las ponencias al finalizar las mismas así como su opinión sobre cada una de ellas. MÍNIMO: Entrega de un 60% del total de resúmenes.	Participación en las ponencias de profesionales	10
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Presentación de informe a la finalización de todas las ponencias de PMS y de OTA's.	Participación en las prácticas PMS y OTAs	10

