

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Dirección de RRHH
Titulación	Máster Universitario en Dirección y Gestión Hotelera
Escuela/ Facultad	Ciencias Sociales
Curso	
ECTS	3
Carácter	Obligatoria
Idioma/s	Español
Modalidad	Online
Semestre	Segundo semestre
Curso académico	23/24
Docente coordinador	José Manuel Cabello
Docente	Pilar López González

2. PRESENTACIÓN

La identificación y conocimiento de los retos organizativos que supone la interrelación de las personas en el ámbito laboral se hace necesaria en cualquier organización, y, especialmente, en el actual contexto global donde el trabajo en equipo se convierte en una clave esencial para asegurar su competitividad.

Esta asignatura tiene como objetivo general entender la gestión de los recursos humanos que son clave para la buena gestión y funcionamiento del complejo hotelero, con unas especificidades muy particulares que deben ser estudiadas en profundidad.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas:

- CB3: Que los estudiantes sean capaces de **integrar conocimientos** y enfrentarse a la complejidad de **formular juicios** a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las **responsabilidades sociales y éticas** vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB4: Que los estudiantes sepan **comunicar sus conclusiones** –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a **públicos especializados** y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB5: Que los estudiantes **posean las habilidades de aprendizaje** que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en **gran medida autodirigido o autónomo**.

Competencias transversales:

- CT01: **Valores éticos:** Capacidad para pensar y actuar según principios universales basados en el valor de la persona que se dirigen a su pleno desarrollo y que conlleva el compromiso con determinados valores sociales
- CT08. **Espíritu emprendedor:** Capacidad para asumir y llevar a cabo actividades que generan nuevas oportunidades, anticipan problemas o suponen mejoras.
- CT09. **Mentalidad global:** Ser capaz de mostrar interés y comprender otros estándares y culturas, reconocer las propias predisposiciones y trabajar con efectividad en una comunidad global.

Competencias específicas:

- CE01 Capacidad para desarrollar estrategias de gestión hotelera competitivas e innovadoras a partir de la búsqueda y análisis de información de fuentes fiables en el ámbito de la dirección y gestión hotelera.
- CE02 Capacidad para coordinar la planificación y la gestión de las relaciones entre los distintos departamentos de las empresas turísticas
- CE3. Capacidad para diseñar e implementar procesos estratégicos de cambio, que incluyan planes de seguimiento y evaluación de resultados, y permitan establecer planes de mejora en empresas del sector hotelero.
- CE4 - Capacidad para implantar un sistema de garantía de calidad y aplicar principios de responsabilidad social en la empresa, atendiendo particularmente a la gestión de los sistemas de calidad medioambiental, orientado al cumplimiento de la legalidad vigente y como fuente de oportunidades, para el refuerzo de la imagen y el proceso productivo en la empresa del sector hotelero. (ISO 14001, EMAS).
- CE06 Capacidad para aplicar diferentes técnicas de gestión económico-financiera: análisis avanzados de estados contables, análisis de ratios adaptados, control financiero presupuestario y el cuadro de mando integral, para toma de decisiones estratégicas en empresas turísticas
- CE7. Capacidad de promover políticas de recursos humanos en la empresa hotelera, fijando objetivos e indicadores de consecución, estableciendo planes de mejora.
- CE8 - Capacidad para diseñar, implantar, evaluar y construir los respectivos planes de mejora de acuerdo con distintos modelos de servicio y atención al cliente en el ámbito de las operaciones hoteleras.

Resultados de aprendizaje:

El estudiante será capaz de:

- RA1: Implementar programas de desarrollo de talento y captación de profesionales.
- RA2: Conocer e interpretar el marco jurídico aplicable en el sector
- RA3: Aplicar técnicas y herramientas en la resolución de conflictos

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB3, CT1, CT8, CE1, CE2, CE3, CE6, CE7, CE8	RA1: Implementar programas de desarrollo de talento y captación de profesionales.
CB4, CT8, CE2, CE4, CE7	RA2: Conocer e interpretar el marco jurídico aplicable en el sector
CB3, CB5, CT1, CT9, CE2, CE7	RA3: Aplicar técnicas y herramientas en la resolución de conflictos

4. CONTENIDOS

La materia está organizada en Unidades de Aprendizaje (U.A.) y, cada uno de ellos, a su vez, contiene una cantidad variable de temas. Además, el conjunto de los objetivos que se plantearon globalmente para la asignatura, se vincula específicamente con el desarrollo de cada unidad:

Unidad 1. Gestión estratégica de Recursos Humanos.

- 1.1. Ciclo Deming o PDCA.
- 1.2. Cultura organizacional en el ámbito de la hostelería.
- 1.3. Sistema de gestión basado en competencias.
- 1.4. Herramientas: APT y DPT.

Unidad 2. Reclutamiento, selección e incorporación de personas.

- 2.1. El proceso de reclutamiento y selección.
- 2.2. Técnicas de selección individual y grupal.
- 2.3. Proceso de acogida.

Unidad 3. Formación, desarrollo profesional, retribución y compensación.

- 3.1. Diseño de un plan de formación.
- 3.2. Evaluación del desempeño y transferencia del conocimiento.
- 3.3. Gestión de talento y planificación de carreras.
- 3.4. Primas e incentivos.

Unidad 4. Marco jurídico: convenios colectivos del sector hotelero. Resolución de conflictos.

- 4.1. Marco jurídico.
- 4.2. Resolución de conflictos.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Método del caso
- Aprendizaje Cooperativo
- Aprendizaje Basado en Proyectos
- Clase magistral / web conference

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad online:

Actividad formativa	Número de horas
Seminario virtual	3 h
Lectura y consulta de temas y otros recursos	5 h
Actividades de aplicación individuales	13 h
Actividades de aplicación colaborativas	9 h
Caso, problema o proyecto	3 h
Tutorías virtuales	6 h
Estudio autónomo	6 h
TOTAL	75 h

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad online:

Sistema de evaluación	Peso
Pruebas de evaluación de conocimiento	40.0
Observación del desempeño	10.0
Caso/Problema	30.0
Informes y escritos	20.0

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 4,0 en la prueba final, para que la misma pueda hacer media con el resto de las actividades.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 4,0 en la prueba final, para que la misma pueda hacer media con el resto de las actividades.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividades evaluables	Fecha
Informe individual	10/5/23
Caso / Problema	19/5/23
Observación del desempeño	19/5/23
Prueba de evaluación	19/5/23

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

La obra de referencia para el seguimiento de la asignatura se encuentra reseñada al final de cada tema, donde se indican los textos de referencia así como links de interés.

10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.

CÓMO COMUNICARTE CON TU DOCENTE

Cuando tengas una duda sobre los contenidos o actividades, no olvides escribirla en los foros de tu asignatura para que todos tus compañeros y compañeras puedan leerla.

¡Es posible que alguien tenga tu misma duda!

Si tienes alguna consulta exclusivamente dirigida al docente puedes enviarle un mensaje privado desde el Campus Virtual. Además, en caso de que necesites profundizar en algún tema, puedes acordar una tutoría.

Es conveniente que leas con regularidad los mensajes enviados por estudiantes y docentes, pues constituyen una vía más de aprendizaje.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

En este apartado se indica el cronograma de actividades formativas, así como las fechas de entrega de las actividades evaluables de la asignatura:

Actividad evaluable	Criterios de evaluación	Peso (%)
1 Pruebas de conocimiento.	El alumno demuestra la adquisición de conocimientos teóricos mediante pruebas objetivas. Comprende la situación que debe resolver en las preguntas prácticas. Aplica los conocimientos teóricos a una situación práctica.	40%
2. Observación del desempeño	El alumno participa de manera constante y hace aportaciones de valor tanto en las actividades de foro como en el aula.	10%

	Comprende los conceptos de la materia y sabe aplicarlos en los supuestos trabajados de tal manera que facilita el recuerdo futuro de los mismos y su transferencia a otras situaciones.	
3. Caso problema	<p>El alumno se desarrolla y desempeña en trabajo en equipo (colaborativo) e individual compartido (cooperativo).</p> <p>Comprende los conceptos de la materia y sabe aplicarlos en los supuestos trabajados de tal manera que facilita el recuerdo futuro de los mismos y su transferencia a otras situaciones.</p> <p>Simula una situación real y sabe aplicar lo aprendido, facilitando la transferencia de conocimientos a otras situaciones.</p>	30%
4. Presentación de informes	El alumno se desarrolla y desempeña en trabajo individual, dando muestras de comprender los conceptos de la materia, así como saber aplicarlos en los supuestos trabajados de tal manera que facilita el recuerdo futuro de los mismos y su transferencia a otras situaciones.	20 %

Este cronograma podrá sufrir modificaciones que serán notificadas al estudiante en tiempo y forma.

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 1. Caso “America’s Beach Club”

Actividad 2. Caso: Sistemas de gestión basados en competencias

Actividad 3. Prueba de conocimiento

Actividad 4: Foro de debate

...

RÚBRICAS DE LAS ACTIVIDADES EVALUABLES

Indicadores	Nivel de rendimiento				
	Nivel I. Inadecuado[0-3]	Nivel II. Necesita mejorar[4]	Nivel III. Aceptable [5-6]	Nivel IV. Buen trabajo [7-8]	Nivel III. Excelente [9-10]
Presentación y aspectos formales. Ponderación 25%	Los aspectos relativos a presentación, oral y/o escrita, y criterios lingüísticos no son adecuados.	Los aspectos relativos a presentación, oral y/o escrita, y criterios	La presentación resulta adecuada, aunque es susceptible de mejora en la	La presentación resulta clara y concisa, contiene la información que se solicita. Es bastante	La presentación resulta clara y concisa, contiene la información que se solicita. Es bastante completamente

		lingüísticos deben ser mejorados.	estructura de la misma.	respetuosa con la gramática.	respetuosa con la gramática.
Contenido. Ponderación 75%	El contenido de la actividad no se ajusta en absoluto a lo requerido. Demuestra una nula comprensión del problema y falta absoluta de trabajo sobre el tema.	El contenido de la actividad no se ajusta adecuadamente a lo requerido. Demuestra fallos en la comprensión del problema y un trabajo insuficiente sobre el tema.	El contenido de la actividad se adapta de forma aceptable a lo solicitado, aunque falta algún requerimiento que se solicitaba en la actividad.	El contenido de la actividad se adapta a lo solicitado. Casi todos los requerimientos de la actividad se han llevado a cabo y se evidencia un trabajo de calidad sobre el tema.	El contenido de la actividad es exactamente lo solicitado. No falta ninguno de los elementos requeridos y demuestra un trabajo excelente.

REGLAMENTO PLAGIO

Atendiendo al Reglamento disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea:

- El plagio, en todo o en parte, de obras intelectuales de cualquier tipo se considera falta muy grave.
- Las faltas muy graves relativas a plagios y al uso de medios fraudulentos para superar las pruebas de evaluación, tendrán como consecuencia la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como el reflejo de la falta y su motivo, en el expediente académico.