

1. DATOS BÁSICOS

| | |
|----------------------------|--|
| Asignatura | Trabajo fin de máster |
| Titulación | Máster Universitario en Dirección y Gestión Hotelera |
| Escuela/ Facultad | Facultad de Ciencias Sociales |
| Curso | 1º |
| ECTS | 6 créditos |
| Carácter | Obligatoria |
| Idioma/s | Castellano |
| Modalidad | Online |
| Semestre | 2º semestre |
| Curso académico | 2021 - 2022 |
| Docente coordinador | Pablo Esteban |

2. PRESENTACIÓN

Este módulo permitirá al estudiante aunar todos los conocimientos recibidos durante el máster. Al completar este módulo, el estudiante estará capacitado para poner en práctica un plan de empresa.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

A continuación, se detallan las competencias y resultados de aprendizaje del módulo al que pertenece la asignatura.

Competencias básicas:

- **CB6:** Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- **CB7:** Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- **CB8:** 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.
- **CB9:** 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.
- **CB10:** 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.
- **CT02:** Aprendizaje autónomo: Conjunto de habilidades para seleccionar estrategias de búsqueda, análisis, evaluación y gestión de la información procedente de fuentes diversas, así como para aprender y poner en práctica de manera independiente lo aprendido.
- **CT03.** Trabajo en equipo: Capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes.
- **CT04.** Comunicación escrita / Comunicación oral: Capacidad para transmitir y recibir datos, ideas, opiniones y actitudes para lograr comprensión y acción, siendo oral la que se realiza mediante palabras y gestos y, escrita, mediante la escritura y/o los apoyos gráficos.
- **CT05.** Análisis y resolución de problemas: Ser capaz de evaluar de forma crítica la información, descomponer situaciones complejas en sus partes constituyentes, reconocer patrones, y considerar otras alternativas, enfoques y perspectivas para encontrar soluciones óptimas y negociaciones eficientes.

- **CT06.** Adaptación al cambio: Ser capaz de aceptar, valorar e integrar posiciones distintas, adaptando el enfoque propio a medida que la situación lo requiera, así como trabajar con efectividad en situaciones de ambigüedad.
- **CT07.** Liderazgo: Ser capaz de orientar, motivar y guiar a otras personas, reconociendo sus capacidades y destrezas para gestionar eficazmente su desarrollo y los intereses comunes.
- **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:

- **CE1** 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).
- **CE5** Capacidad para utilizar e interpretar las herramientas técnicas e informáticas propias del sector turístico necesarias para la administración eficaz y eficiente de una empresa (SIHOT, HOST)
- **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.

- **CE9** Capacidad para definir e integrar el producto de alojamiento dentro del conjunto de la oferta hotelera.
- **CE10** Capacidad para diseñar objetivos y estrategias en el departamento de alojamiento alineados con el marco estratégico de la empresa hotelera.
- **CE11** Capacidad para definir estrategias de revenue management con el objetivo de alcanzar el mayor beneficio posible resultante del alojamiento hotelero.
- **CE12** Capacidad para definir y aplicar distintas políticas de precios en el alojamiento por segmento, utilizando distintos canales de distribución.
- **CE13** Capacidad para crear un sistema de gestión integral para elaborar los presupuestos del departamento de comidas y bebidas, incluyendo áreas de servicio, producción, proveedores y control.
- **CE14** Capacidad para formular indicadores de mejora de eficiencia en los distintos tipos de servicio de restauración, bar, cocina y aprovisionamientos (gestión de compras).

Resultados de Aprendizaje del módulo al que pertenece la asignatura:

- **RA1** Ser capaz de integrar todos los conocimientos técnicos necesarios adquiridos a lo largo del programa para la creación de un proyecto real de viabilidad empresarial en el sector hotelero
- **RA2** Trabajar en equipo y liderar el proyecto, con planificación y orientación a resultados.
- **RA3** Ser capaz de desarrollar una idea que sea el origen de un negocio hotelero. Tiene capacidad de generar ideas innovadoras a partir de la formación y experiencias previas
- **RA4** Ser capaz de realizar un estudio de mercado y un plan de marketing para el desarrollo de la idea.
- **RA5** Ser capaz de realizar un análisis de viabilidad económico-financiero con una proyección a tres años.
- **RA 6** Integrar toda la información obtenida con el fin de decidir sobre la viabilidad del negocio analizado.
- **RA 7** Poseer la capacidad de convicción y de defensa de ideas ante externos ajenos al proyecto.

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 |
|---|--|
| CB6, CT03, CT05 CE4, CE5, CE6, CE9, CE11 | RA1 Ser capaz de integrar todos los conocimientos técnicos necesarios adquiridos a lo largo del programa para la creación de un proyecto real de viabilidad empresarial en el sector hotelero |
| CB8, CT01,CT04, CT03, CE2, CE4, CE7, CE12 | RA2 Trabajar en equipo y liderar el proyecto, con planificación y orientación a resultados . |
| CB7, CT05,CT06, CT08 CE1, CE3, CE8, CE10 | RA3 Ser capaz de desarrollar una idea que sea el origen de un negocio hotelero. Tiene capacidad de generar ideas innovadoras a partir de la formación y experiencias previas |
| CB6, CT01, CT06, CE9, CE1, CE2,CE3,CE9,CE12 | RA4 Ser capaz de realizar un estudio de mercado y un plan de marketing para el desarrollo de la idea. |
| CB10, CE1, CE2, CE3, CE4, CE6, CE7, CE8 | RA5 Ser capaz de realizar un análisis de viabilidad económico-financiero con una proyección a tres años. |
| CB 8, CT03, CT09 CE1, CE6, CE9 | RA 6 Integrar toda la información obtenida con el fin de decidir sobre la viabilidad del negocio analizado. |
| CT04, CT07, CT09, CT03 | RA 7 Poseer la capacidad de convicción y de defensa de ideas ante externos ajenos al proyecto. |

4. CONTENIDOS

A continuación, se detallan los contenidos de la asignatura:

- Realización del trabajo fin de máster

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- Aprendizaje Cooperativo
- Aprendizaje Basado en Proyectos

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

Modalidad online:

| Actividad formativa | Número de horas |
|--------------------------------------|-----------------|
| Seminario virtual | 9 |
| Tutorías virtuales | 13 |
| Elaboración de Trabajo Fin de Máster | 128 |

7. EVALUACIÓN

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

| Sistema de evaluación | Peso |
|------------------------|------|
| Proyecto | 50% |
| Exposición pública TFM | 50% |

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 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 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 |
|------------------------|------------|
| Proyecto | 14/10/2022 |
| Presentación | 28/10/2022 |

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

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica la bibliografía recomendada:

- Cámara de Comercio de Madrid (2004). Guía para la creación de empresas (10ª Edición). Madrid.
- Castro, M.; López, L. (2010). Técnicas para hablar en público: guía para una comunicación eficaz. Oviedo: Protocolo.
- Fernández, E.; Junquera, B.; Del Brío, J. (2008). Iniciación a los negocios. Aspectos directivos. Madrid: Paraninfo.
- Gil Estallo, M.A. y Giner de la Fuente, F. (2010). Cómo crear y hacer funcionar una empresa. Madrid: Plaza Edición.
- González Domínguez, F. (2005). Creación de empresas. Guía para el desarrollo de iniciativas empresariales. Madrid: Pirámide.
- Imade (2009). Guía para la creación de empresas. Madrid: IMADE.
- Marín, A. (2009). Hablar en público y comunicarse correctamente. CIUDAD: LIBSA.
- Pérez Gorostegui, E. (2004). Curso de introducción a la Economía de la empresa. Madrid: Editorial Universitaria Ramón Areces.

- Priede, T.; López Cózar, C.; Benito, S. (2010). Creación y desarrollo de empresas. Madrid: Pirámide.
- Puchol, L. (2008). Hablar en público nuevas técnicas y recursos para influir a una audiencia en cualquier circunstancia [e-book]. Madrid: Diez de Santos.
- Puchol, L. (2006). Hablar en público nuevas técnicas y recursos para influir a una audiencia en cualquier circunstancia [e-book]. Madrid: Diez de Santos.
- Urcola, J. (2003). Cómo hablar en público y realizar presentaciones profesionales. Madrid: ESIC.

Enlaces de interés:

- Aprende a emprender [Consulta 22 de febrero del 2011]. http://www.aprendeaemprender.com/herramientas/fichero_flash.jsp?fich=3
- Asociación empresas capital riesgo [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.ascr.org>
- Centro de información y red de creación de empresas [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.circe.es>
- Centro para el desarrollo tecnológico e innovación [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.cdti.es>
- Club del Emprendedor, Empréndelo [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.emprendelo.es/cs/StaticFiles/Emprendedores/ClubEmprendedor/index.html>
- Dirección general de la política de la PYME [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.ipyme.org/es-ES/Paginas/Home.aspx>
- Empleo Universia [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://emplea.universia.es>
- Emprendedor XXI [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.emprendedorxxi.es>
- Emprendedores.es [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.emprendedores.es>
- Empréndelo [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://emprendelo.blogspot.com>
- Imast 2008.
- Instituto Madrileño de Desarrollo [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.madrid.org>
- Laboris [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.laboris.net>
- Plan Emprendedores [Consulta 22 de febrero del 2011]. http://www.madrid.org/cs/Satellite?pagename=Emprendedores/EMPR_HOME/EMPR_HomeTemplate
- Puntos de asesoramiento e inicio de tramitación [Consulta 22 de febrero del 2011]. <http://www.creatuempresa.org/redpait.htm>

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 imprescindible 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.