



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**SIMULACIÓ EMPRESARIAL
D'ALLOTJAMENTS I
RESTAURACIÓ**

Coordinació: TREPAT CLEMENS, MIREIA

Any acadèmic 2023-24

Informació general de l'assignatura

Denominació	SIMULACIÓ EMPRESARIAL D'ALLOTJAMENTS I RESTAURACIÓ			
Codi	102655			
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Turisme	4	OPTATIVA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRAULA	TEORIA	
	Nombre de crèdits	4.2	1.8	
	Nombre de grups	1	1	
Coordinació	TREPAT CLEMENS, MIREIA			
Departament/s	ECONOMIA I EMPRESA			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	català/ Castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
TREPAT CLEMENS, MIREIA	mireia.trepat@udl.cat	6	

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura de Simulació Empresarial d'Allotjaments i Restauració es una assignatura de quart curs que es presenta com una especialització en la gestió d'allotjaments turístics i restaurants, pensant i tenint en compte en saber com dirigir una empresa turística. L'assignatura esta enfocada a l'aprenentatge de direcció d'hotels amb el fi de poder desenvolupar i aplicar els coneixements i les habilitats apreses en un context de situació real.

En aquesta assignatura s'utilitzarà un simulador empresarial que permet als alumnes participants actuar com a directius d'una empresa hotelera amb servei de restauració i d'esdeveniments, adoptant les decisions de les diferents àrees. Es recomana l'assistència a classe, ja que la major part de l'assignatura serà pràctica.

Aquestes decisions, tindran conseqüències en els resultats de la seva empresa que dependran també de les decisions que hagi adoptat la resta de participants. Es tracta per tant d'una simulació competitiva on es treballarà en grup.

Objectius acadèmics de l'assignatura

Dins de la titulació, l'assignatura té els següents objectius generals:

Aplicar els coneixements adquirits sobre direcció d'empreses d'allotjament i aplicar tècniques d'anàlisis i presa de decisions empresarials amb el propòsit d'optimitzar la rendibilitat de l'establiment.

Integrar coneixements adquirits de les diferents àrees de l'empresa i avaluar les implicacions que les decisions d'una àrea tenen en la resta.

Analitzar la complexitat dels mercats a partir d'informació limitada, emetre judicis sobre el potencial dels recursos que gestionen i enfocar les decisions empresarials.

Comunicar i argumentar els resultats obtinguts amb la gestió duta a terme, de manera oral i escrita.

Metodologia basada en l'aprenentatge experiencial, que permet adoptar decisions simulant un equip d'alta direcció, però sense assumir els riscos que implica l'adopció d'aquestes decisions a la vida real.

Competències

Competències Generals

CG1 Capacitat d'anàlisi i de síntesi.

CG2 Capacitat d'organitzar i planificar.

CG3 Treball en equip i lideratge.

CG4 Ser capaç de treballar i d'aprendre de forma autònoma i simultàniament interactuar adequadament amb els altres cooperant i col·laborant.

Competències Específiques

CE1 Crear i dirigir una empresa de serveis turístics atenent i responent als canvis de l'entorn en què opera.

CE2 Exercir les funcions relacionades a les diferents àrees funcionals d'una empresa turística i institucions.

CE3 Aplicar tècniques instrumentals en l'anàlisi i solució de problemes empresarials i en la presa de decisions.

CE6 Dissenyar productes turístics i definir objectius, estratègies i polítiques comercials. Identificar els productes turístics i avaluar el seu potencial.

Competències Transversals

CT1 Correcta expressió oral i escrita.

CT3 Domino de les TIC.

CT4 Respecte i desenvolupament dels Drets Humans, els principis democràtics, els principis d'igualtat entre dones i homes, i als valors propis d'una cultura de pau i altres valors democràtics.

Continguts fonamentals de l'assignatura

TEMA 1: Gestió d'allotjaments

TEMA 2: Anàlisi de l'entorn

TEMA 3: Anàlisi intern

TEMA 4: Estratègies i avantatges competitiu

TEMA 5: Estratègies de desenvolupament empresarial

Eixos metodològics de l'assignatura

La metodologia d'aquesta assignatura és eminentment pràctica.

Les bases teòriques que seran necessàries que l'estudiant adquireixi, es realitzaran en classes magistrals utilitzant mètodes participatius, intentant despertar la capacitat de raonament de l'estudiant.

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Les classes es realitzaran en l'aula informàtica i l'assignatura tractarà sobre la gestió i direcció d'un establiment hotelier i restaurant mitjançant l'ús de Cesim Business Simulation Games, un programa web on permet dur a terme la simulació d'una empresa hotelera dins d'un entorn competitiu entre diferents allotjaments promovent la participació activa del alumne.

Aquesta simulació es realitzarà entre equips on cadascun d'ells simularan la direcció d'un establiment hotelier fomentant la rivalitat entre ells mitjançant l'objectiu de ser la empresa amb més poder de mercat.

Abans de la competició entre equips es realitzarà prèviament una introducció i una breu explicació dels continguts del programa Cesim Business, a més a més, d'unes rondes introductores a mode de prova i d'adaptació al simulador.

Durant el curs de l'assignatura es realitzaran diferents pràctiques que faci apropar la realitat hotelera i que, a més a més, condicioni al alumne i/o al grup en les seves accions dins del simulador: anàlisi de les diferents tipologies d'hotel, rols de directiu, estratègia de preus (Revenue Management), benchmarking, indicadors estadístics.....

A mesura que es vagi avançant en la simulació, els alumnes mostraran els seus resultats en classe mitjançant exposicions orals amb el propòsit de defensar la seva direcció i les accions realitzades. Per l'altra banda, els demès equips podran valorar el seu rendiment i donar la seva opinió (millora d'accions, errors detectats,...) fomentant la cooperació i la participació activa de l'alumnat.

En tot moment, els alumnes tindran el suport i guia del professor. Per l'altra banda, degut al pes pràctic de l'assignatura, es requereix assistència a classe i una actitud proactiva de l'estudiantat.

Sistema d'avaluació

Avaluació de l'assignatura:

A partir dels objectius i dels resultats d'aprenentatge establerts, l'assignatura Simulació Empresarial d'allotjaments i restauració del Grau en Turisme, serà avaluada mitjançant l'avaluació continuada.

L'assistència i el bon seguiment amb aprofitament de les classes presencials tindrà una ponderació del 20% en la nota final de l'assignatura.

Es considerarà superada l'assignatura amb una nota final entre 5 i 10

Activitats d'avaluació continuada:

- Proves escrites i orals: 20%
- Cas Simulació Hotel i Restaurant: 25%
- Casos i exercicis: 15%
- Exposició i defensa de casos pràctics: 20%
- Assistència i participació activa a classe: 20%

Criteris d'avaluació

Totes les activitats d'avaluació són obligatòries per obtenir la qualificació final, es a dir, serà continuada. La no presentació a alguna de les activitats d'avaluació obtindrà una qualificació de zero en l'activitat no presentada. Cada activitat tindrà una nota de 0 a 10 i es ponderaran segons el percentatge indicat en la taula anterior. Per superar l'avaluació continuada s'haurà d'obtenir una qualificació mínima ponderada de 5 punts sobre 10.

Realització de les proves

A les proves cal venir amb un document oficial que acrediti la identitat de l'estudiant (DNI, Passaport,...) i no es possible portar a les proves aparells electrònics no permesos (telefonía mòbil, calculadores programables,...).

D'acord amb l'art. 3.1 de la normativa d'avaluació de la UdL, l'estudiant no pot utilitzar, en cap cas, durant la realització de les proves d'avaluació, mitjans no permesos o mecanismes fraudulents. L'estudiant que utilitzi qualsevol mitjà fraudulent relacionat amb la prova i/o porti aparells electrònics no permesos en alguna de les proves d'avaluació, haurà d'abandonar l'examen o la prova, tindrà la qualificació de SUSPENS, en l'assignatura i quedarà subjecte a les conseqüències previstes en aquesta normativa o en qualsevol altra normativa de règim intern de la UdL.

Bibliografia i recursos d'informació

Casanueva Rocha, Cristóbal; García del Junco, Julio y Caro González, Fco. Javier: Organización y Gestión de empresas turísticas- Ediciones Pirámide, Madrid, 2000.

Dorado, José Antonio: Organización y control de mperesas de hostelería y turismo. Editorial Síntesis, Madrid, 1999.

Aranda Hipólito, Ángel: Gestión Técnica-Económica de hoteles. Centro de Estudios Ramón Areces SA, Madrid, 1994.

López Noelia: Ofertas Gastronomicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Editorial Síntesis, Madrid, 2003.

Garcia Bermejo, Ángel: Ofertas Gastrónomicas y Sistemas d'aprovisionamiento. Editorial McGraw-Hill, Madrid, 2005.