

Codi - Assignatura	053219- Gestió i desenvolupament de persones i equips				
Tipus	Obligatòria			Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Organització i gestió de les persones			Crèdits	3 ECTS
Responsable de l'assignatura	Alberto Navarro Minguillón				
Professorat	Alberto Navarro Minguillón				
Presencial	26h	Dirigit	19h	Autònom	30h

BREU DESCRIPCIÓ

Aquesta assignatura pretén exposar els conceptes bàsics de la gestió de persones i equips en el sector gastronòmic, per ajudar a l'alumne, no només a exercir aquesta funció coneixent el seu equip de treball, sinó també a conèixer-se més a un/a mateix/a durant el procés, pas previ i fonamental per poder gestionar persones.

Per tant, l'assignatura té com a objectiu que l'alumne/a adquireixi uns coneixements bàsics, però precisos, sobre el disseny i descripció dels llocs de treball, la contractació i gestió de persones, el lideratge, la confiança, l'afectivitat, l'assertivitat, l'empatia, la comunicació, la motivació, el clima laboral i el treball en equip; aspectes claus per aplicar a la seva pràctica diària com a professional del sector gastronòmic.

COMPETÈNCIES GENERALS

CB05- Organitzar i coordinar equips de treball, assumint el lideratge i aportant solucions a possibles conflictes grupals.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CG19- Comprendre la necessitat d'una adequada planificació i gestió de les persones, aplicant les tècniques de gestió organitzacionals.

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Saber realitzar el procés de planificació dels llocs de treball d'una organització de restauració
2. Entendre els processos del reclutament i la selecció de les persones per a la captació del talent
3. Conèixer les diferents formes de compensar als treballadors
4. Reflexionar sobre el lideratge i el guiatge en la direcció dels equips.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció a la gestió de persones i equips
2. Disseny i descripció dels llocs de treball
3. Contractació i gestió de persones
4. Lideratge
5. Formació i desenvolupament. Hard skills i soft skills
6. Organització i comunicació
7. Motivació i clima laboral: problemàtica específica del sector gastronòmic
8. Treball en equip . Avaluació del rendiment

ACTIVITATS FORMATIVES

La **metodologia d'aprenentatge** està pensada per combinar l'**aproximació teòrica** als diferents punts tractats amb l'**aplicabilitat pràctica** en els àmbits de la restauració.

La **distribució de l'aprenentatge** suposarà un 40% del temps de dedicació de l'estudiant a les sessions en l'aula, on es duran a terme **classes teòriques-pràctiques** de cadascun dels temes previstos en el programa, amb la combinació de **treballs individuals i en equip, resolució de casos pràctics, debats, dinàmiques de rol, simulacions,**... entre d'altres.

L'**assistència a les sessions** és **recomanable** per al seguiment correcte de l'assignatura, però queda a criteri i responsabilitat de l'estudiant.

En qualsevol cas, els moments de **lliurament de cadascun de les activitats** al llarg del curs, no seran prorrogables i s'aniran pactant al llarg de les sessions del curs, el que implica estar pendent del seguiment de l'assignatura.

En el cas d'aquesta assignatura, la **metodologia d'aprenentatge** forma part del sistema d'avaluació de la matèria, pensant que l'aprenentatge no és momentani, sinó que es produeix sempre de forma continuada, i buscant en aquest sentit el valorar l'esforç d'aquest **aprenentatge continuat**.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitat 1	Grupal	30%	30%	3/10/2024
Activitat 2	Individual/parelles	30%	30%	20/12/2024
Examen Final	Individual	40%	40%	Setmana d'examen
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat l'examen final. L'examen final ha d'estar qualificat amb un mínim de "5" per poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Re-avaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per optar a una re-avaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de re-avaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Bàsiques:

De la Calle, M.C. & Ortiz, M. (2004). *Fundamentos de recursos humanos*. Prentice Hall.

Dolan, S., Valle, R, Jackson, S. & Schuler, R. (2007). *La gestión de los recursos humanos*. McGraw-Hill.

González, C., & Torres, J. (2021). The role of leadership in the performance of culinary teams. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(4), 345-362.

D'ampliació:

Aguirre, J. M; Andrés, M. P.; Rodríguez, J. & Tous, D. (2000). *Dirección y gestión de personal*. Pirámide.

Albizu, E. & Landeta, J. (2001). *Dirección estratégica de recursos humanos*. Teoría y práctica. Pirámide.

Bohlabder, G. (2003). *Administración de recursos humanos*. Ed. Thomson.

García, J. (2004). *Fundamentos de dirección y gestión de recursos humanos*. Thomson Editores.

Leal, A. (1999). (Coord.). *El factor humano en las relaciones laborales. Manual de dirección y gestión*. Pirámide.

Puchol, L. (2000). *Casos y supuestos en dirección y gestión de recursos humanos*. Díaz de Santos.

Quijano de Arana, S.d. (2000). *Sistemas Efectivos de Evaluación del Rendimiento. Resultados y Desempeños*. Les Punxes Distribuidora.