



Codi - Assignatura	58 0032 - Processos i tècniques per a l'emprenedoria en turisme				
Tipus	Optativa			Crèdits	9 ECTS
Matèria	Emprenedoria				
Responsable de l'assignatura	Dra. Maria del Pilar Leal L.				
Presencial	63 hores	Dirigit	87 hores	Autònom	75 hores

BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura "Processos i tècniques per a l'emprenedoria en turisme" se centra a proporcionar als estudiants una comprensió holística i pràctica dels fonaments de l'emprenedoria dins del sector turístic. En un entorn globalitzat i en constant evolució, el turisme s'ha convertit en un dels motors econòmics més significatius, demanant innovació i creativitat per satisfer les creixents expectatives dels consumidors i enfrontar els desafiaments contemporanis. Així, l'assignatura aborda principalment l'anàlisi d'oportunitats, el desenvolupament d'idees innovadores i la implementació de projectes empresarials en turisme i hospitality.

A la primera part, els i les estudiants aprendran a identificar i avaluar oportunitats de negoci al sector turístic, considerant factors com les tendències de mercat, el comportament del consumidor, i l'impacte de la tecnologia i la sostenibilitat en el turisme. Es farà èmfasi en l'ús d'eines analítiques i metodologies de recerca per obtenir una visió profunda i precisa del mercat turístic actual. Posteriorment, els continguts de l'assignatura s'enfoquen en el desenvolupament d'idees i conceptes innovadors a través de l'aplicació de tècniques de creativitat i generació d'idees aplicades a la personalització de serveis i la creació de valor afegit per als clients. La integració de les noves tecnologies i, sobretot, la sostenibilitat, a l'oferta turística serà un tema central.

Finalment, la darrera part de l'assignatura es dedica a la implementació de projectes emprenedors. Aquí, els estudiants aprendran a elaborar un pla de negoci sòlid i viable, que inclogui anàlisis financeres, estratègies de màrqueting i vendes, i consideracions legals i operatives. Es promourà el desenvolupament d'habilitats pràctiques, com ara la gestió de recursos humans, la negociació i la presa de decisions estratègiques. Els estudiants tindran l'oportunitat de treballar en projectes reals o simulats, presentant les seues propostes davant de la classe.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

El procés d'aprenentatge dissenyat per a aquesta assignatura permet la consecució dels següents resultats d'aprenentatge de matèria:



M06C1- Comprendre els fonaments i conceptes clau de l'emprenedoria, incloent-hi la identificació d'oportunitats, la creació de valor i la innovació al sector.

M06C2- Identificar les tendències i pràctiques actuals en matèria d'emprenedoria i noves empreses al sector turístic, de l'hospitality i gastronòmic, incloent-hi la identificació de nínxols de mercat, la innovació en productes i serveis i l'adopció de noves tecnologies.

M06S3- Desenvolupar habilitats en la identificació i avaluació d'oportunitats de negoci al sector turístic, de l'hospitality i gastronòmic, incloent-hi la realització d'anàlisi de mercat, l'avaluació de la competència i la identificació de tendències i oportunitats emergents.

M06H4- Aplicar les tècniques i eines per al desenvolupament de projectes emprenedors, incloent-hi la planificació estratègica, la gestió financera, la gestió de recursos humans i la gestió de màrqueting.

M06H5- Aplicar els principis de la gestió del risc i la presa de decisions a l'empresa turística, incloent-hi l'avaluació dels riscos i oportunitats associats amb la creació de noves empreses i la presa de decisions estratègiques en el context incert i dinàmic del sector turístic .

M06S6- Desenvolupar habilitats en l'elaboració de plans de negoci i presentacions efectives per al finançament i la inversió en noves empreses a la indústria turística.

M06C7- Identificar fonts de finançament i productes financers disponibles, que permetin la gestió i l'avaluació dels factors d'èxit i risc en la implementació de projectes emprenedors.

M06C8- Analitzar críticament casos d'empreses reals per a l'extracció de conclusions rellevants per a la pràctica empresarial.

Així mateix, aquests contribueixen a la consecució dels següents resultats d'aprenentatge de titulació: *TC01, TC02, TC03, TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH07, TS01, TS02, TS03, TS04, TS06, TS0 TS11*. Es poden consultar tots al [següent enllaç](#).

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció a l'emprenedoria en turisme
 - 1.1 Definició i característiques de l'emprenedor. Diferències entre emprenedor i empresari.
 - 1.2 Tendències actuals. Oportunitats i desafiaments en el turisme.
 - 1.3 Tipus d'emprenedories turístiques.
2. Identificació i anàlisi d'oportunitats
 - 2.1 Aplicació d'eines i tècniques per a l'anàlisi de la demanda i l'oferta.
 - 2.2 Segmentació de mercat i perfils de clients.



- 2.3 Avaluació d'oportunitats de negoci. Anàlisi DAFO (Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats).
- 3. Creativitat i generació d'idees aplicades a l'emprenedoria
 - 3.1 Tècniques de creativitat aplicades al turisme
 - 3.2 Innovació en productes i serveis turístics: Desenvolupament d'experiències úniques i personalitzades.
 - 3.3. Integració de noves tecnologies
- 4. Desenvolupament del pla de negocis
 - 4.1 Introducció al pla de negocis: Estructura i components clau.
 - 4.2 Descripció del projecte: Visió, missió i objectius del negoci turístic.
 - 4.3 Anàlisi de mercat: investigació de competència, segmentació de clients, anàlisi d'entorn.
 - 4.4 Anàlisi estratègica i presa de decisions
 - 4.5 Pla de màrqueting: Estratègies de posicionament, comunicació i promoció. Ús de eines digitals i xarxes socials.
 - 4.6 Pla operatiu: processos operatius, gestió de recursos humans, planificació d'operacions.
 - 4.7 Pla financer: Pressupost i projeccions financeres: Estats financers projectats (balanç, estat de resultats, flux de caixa)
 - 4.8 Anàlisi de rendibilitat i punt d'equilibri.
 - 4.9 Finançament i fonts de capital: Inversors, préstecs, crowdfunding.
 - 4.10 Aspectes legals i regulatoris: Llicències, permisos, normatives locals i internacionals.
 - 4.11 Pla de recursos humans
 - 4.12 Gestió de riscos: Identificació i mitigació de riscos empresarials.
- 5. Implementació i Gestió del Projecte Emprenedor
 - 5.1 Estratègies de llançament i escalabilitat: Planificació del llançament, estratègies de creixement i expansió.
 - 5.2 Gestió de la qualitat i millora continuada: Implementació d'estàndards de qualitat, feedback del client, adaptació i millora de serveis.
 - 5.3 Gestió de recursos humans: Reclutament, formació, motivació i retenció del talent.
 - 5.4 Aspectes ètics i sostenibles: Responsabilitat social corporativa i sostenibilitat en l'emprenedoria turística.
- 6. Tallers Pràctics i Estudis de Cas
 - 6.1 Anàlisi de casos d'èxit i fracàs a l'emprenedoria turística.
 - 6.2 Simulacions i role-playing: Desenvolupament i presentació de projectes emprenedors.
 - 6.3 Mentoria i assessorament en emprenedoria



METODOLOGIES D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen una gran varietat d'accions diferents per tal de donar resposta a la consecució dels resultats d'aprenentatge associats, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classes expositives i magistrals
- Role play
- Simulacions
- Treballs col·laboratius
- Exposicions de treballs grupals
- Resolució de problemes
- Estudi de casos
- Debats dirigits

La participació activa dels estudiants serà fonamental per al seguiment de l'assignatura.

SISTEMA D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte els resultats d'aprenentatge i els continguts de cada assignatura. Atesa la naturalesa d'aquest programa, una part important de l'aprenentatge es basa en la participació activa dels estudiants durant les sessions. Per aquest motiu, l'assistència a un mínim del 80% de les sessions es considera obligatòria. A cada sessió, l'estudiant/a haurà de signar el control d'assistència durant la sessió.

Els estudiants poden triar entre l'avaluació continuada 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 com a mínim al 80% de les classes per avaluar-los 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 s'avalua mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-vos en 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 per als estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.



Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana de lliurament ¹
Memòria projecte	Individual	40%	60%	4a setmana
Presentació projecte	Individual	20%	40%	4a setmana
Resolució de casos pràctics	Grupal	40%		Durant el curs
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre que l'estudiant hagi realitzat la prova/so treball/s individuals establerts a l'assignatura. un mínim de 4 per poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i reavaluació 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. El període de revisió és públic i es troba disponible a l'apartat d'avaluació de l'assignatura, al campus virtual de la mateixa. És deure de l'estudiant, llegir i entendre els processos de revisió i reavaluació de l'assignatura. Totes les sol·licituds de revisió han de seguir el procés establert en temps i forma. Qualsevol sol·licitud de revisió fora del procés establert no es considera estimada.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4.9", i haver-se presentat a la prova/so treball/s finals individuals del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de la nota de qualificació final en 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 en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

CÒPIA I PLAGI

Sense perjudici d'altres que es considerin oportuns i d'acord amb la normativa vigent de disciplina acadèmica, les irregularitats comeses per un estudiant que puguin donar lloc a una variació de la qualificació es valoraran amb nota zero (0). Les activitats d'avaluació classificades d'aquesta manera i per aquest procediment no seran recuperables. Aquestes irregularitats inclouen, entre d'altres:

- La còpia total o parcial d'una pràctica, informe o qualsevol altra activitat d'avaluació.

¹La setmana de lliurament és una estimació subjecta a canvis que puguin sorgir arran de possibles modificacions en la planificació o les circumstàncies del pla d'estudis.



- Deixeu que altres copiïn l'examen/treball.
- Presentar un treball en grup que no hagi realitzat completament pels membres del grup.
- Presentar com a propis aquells materials elaborats per un tercer, encara que siguin traduccions o adaptacions, i en general obres amb elements no originals i exclusius de l'estudiant.***
- Disposar de dispositius de comunicació (com ara telèfons mòbils, rellotges intel·ligents, etc.) accessibles durant les proves d'avaluació teòrica – pràctiques individuals (exàmens).

*** La Intel·ligència Artificial és considerada com un tercer

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Brookes, M., & Altinay, L. (Eds.). (2015). *Entrepreneurship in tourism and hospitality: The role of SMEs*. Goodfellow Publishers.

FONTS D'AMPLIACIÓ

- Busulwa, R., Evans, N., & Ghaderi, H. (2020). *Hospitality management and digital transformation*. Goodfellow Publishers.
- Enz, CA (2010). *Hospitality strategic management: Concepts and cases* (2nd ed.). Wiley.
- Hayes, DK, & Miller, AA (2010). *Revenue management for the hospitality industry*. Wiley.
- Holloway, JC, & Humphreys, C. (2019). *The business of tourism* (11è ed.). SAGE Publications.
- Lee-Ross, D., & Lashley, C. (2008). *Entrepreneurship and small business management in the hospitality industry*. Butterworth-Heinemann.
- Pantelidis, IS (Ed.). (2015). *The Routledge handbook of hospitality management*. Routledge.
- Sturman, MC, Corgell, JB, & Verma, R. (Eds.). (2011). *The Cornell School of Hotel Hospitalitat: Cutting edge thinking and practice*. Wiley.