

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

<b>Codi- Assignatura</b>	<b>053219 - Gestió i desenvolupament de persones i equips</b>		
<b>Matèria</b>	Organització i gestió empresarial	<b>Curs</b>	Tercer
<b>Tipus assignatura</b>	Obligatòria	<b>Crèdits</b>	3 cr. ECTS
<b>Hores presencials</b>	30 hores	<b>Hores de treball autònom</b>	45 hores

### BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

Amb aquesta assignatura l'estudiant coneixerà els principis bàsics de la direcció i gestió, incorporant els elements més actuals de l'àmbit de la planificació, organització, coordinació i control, a fi de maximitzar la productivitat dels recursos de l'organització. En aquest sentit adquireix una importància destacada el paper de la planificació de la gestió i implicació de les persones com a recurs estratègic dins de l'empresa fet que, sense cap mena de dubte, té una repercussió directa en l'aportació de valor econòmic per a la organització.

### COMPETÈNCIES GENERALS

CG5- Organitzar i coordinar equips de treball, assumint el lideratge i aportant solucions a possibles conflictes grupals.

### COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE19- Comprendre la necessitat d'una adequada planificació i gestió de les persones, aplicant les tècniques de gestió organitzacionals.

### RESULTATS D'APRENTATGE

- Aprendre la importància de l'organització del treball, la precisió.

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

### CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Organització del Treball: La Planificació.
2. Organització del Treball: Reclutament i Selecció de Persones.
3. Presa de Decisions.
4. La direcció en les Organitzacions.

### METODOLOGIA

---

La metodologia d'aprenentatge està pensada per combinar l'aproximació teòrica als diferents punts tractats amb l'aplicabilitat pràctica en els àmbits del turisme.

La distribució de l'aprenentatge suposarà un 60% del temps de dedicació de l'estudiant a les sessions presencials en l'aula, on es duran a terme explicacions conceptuals i contextuals de cadascun dels punts previstos en el programa, amb la combinació d'activitats de resolució per part de l'alumne en funció del desenvolupament de la matèria i que poden ser resolts de forma individual o grupal en funció del que es determini en cada moment.

S'utilitzaran diferents metodologies d'aprenentatge per aconseguir assolir els objectius definits anteriorment:

- Mètode expositiu o lliçó magistral: Transmetre coneixements i activar processos cognitius a l'estudiant.
- Estudi de casos: adquisició d'aprenentatges mitjançant anàlisis de casos reals o simulats.
- Simulació: Simulació de situacions reals per tal d'aprendre de l'experiència.
- Treball en grup: Desenvolupar aprenentatges actius i significatius de forma cooperativa.
- Debats, diàleg i reflexió: Desenvolupar l'esperit crític i expressant les opinions pròpies.
- Treball escrit.

### SISTEMA D'AVUACIÓ

---

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

**Avaluació Continuada:** consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

**Avaluació Única:** consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Activitat	Avaluació Continuada	Avaluació Única (*)
Definició i valoració d'un lloc de treball (creació dels manuals)	15 %	15 %
Simulació d'una selecció de personal	15%	15%
Cas pràctic sobre la toma de decisions	10%	5%
Exercici sobre lideratge	20%	15%
Prova escrita individual	40%	50%
	100%	100%

### 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.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s ( sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de “4” de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un “5” de nota final de l'assignatura.

### FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

---

- Casanueva Rocha, C., J. García del Junco, et al. (2000). Organización y Gestión de Empresas Turísticas. Madrid, Ediciones Pirámide.
- Martín Rojo, I. (2004). Dirección y gestión de empresas del sector turístico. Madrid, Ediciones Pirámide.
- Pardo, M. and R. Luna (2007). Recursos Humanos para Turismo. Madrid, Pearson Educación, SA.

### Recursos bibliogràfics de ampliació:

- Arguedas, R. and MT Nogueras (2007). Planificación, dirección y gestión financiera de empresas turísticas. Madrid, Editorial Universitaria Ramón Areces.
- Beech, J. and s. Chadwick (2006). The business of tourism management. Essex, Pearson Education Limited.
- Bohlabder, G. (2003). Administración de recursos humanos Ed. Thomson
- Bueno Campos, E. (2004) Organización de empresas. Ed. Pirámide
- Cardona, P. and P. García -Lombardía (2005). Cómo desarrollar las competencias de liderazgo. Barañáin, Ediciones Universidad de Navarra.
- Daft, RL (2007). Teoría y diseño organizacional. México DF, Cengage Learning Editores, SA
- Díez de Castro, EP et al. (2001). Administración y dirección. Ed. McGraw Hill
- Evans Nigel, D. Campbell, et al. (2003). Strategic Management for Travel and Tourism. Oxford, Elsevier Butterworth-Heinemann.

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Fernández Aguado, J. and O. Peñalver Martínez (2005). Feelings Management: Una aplicació pràctica. La gestió de los sentimientos organizativos. Madrid, MinValue-isavi.
- Fontela, E. et al. (2003). Economía ética y bienestar social. Ed. Pirámide
- García Tenorio, J. (2004) Fundamentos de dirección y gestión de recursos humanos Ed. Thomson
- García Tenorio, J. et al. (2006) Organización y Dirección de Empresas. Thomson Editores. Madrid
- González, F. J (2000). Creación de empresas. Ed. Pirámide
- HayGroup (2006). Factbook Recursos Humanos. Editorial Aranzadi. Navarra
- Harrison, JS (2001). Fundamentos de la dirección estratégica. Ed. Thomson
- Hitt, MA; Duane Ireland, R .; Hoskisson Robert E. (2007) Administración Estratégica. Competitividad y Globalización. Conceptos y Casos 7ª. Ed. Cengage Learning. México
- Johnson, Gerry, et al. (2000). Dirección estratégica. Ed. Prentice may
- L. Dolean, S. (2003). La Gestión de los recursos humanos. Ed. Mc. Grawhill
- Mintzberg, H. (1995). La Estructuración de las Organizaciones 1ª. Edición. 4ª. Reimp. Ariel. Barcelona
- Navas López, JE and LA Guerras Martín (2002). La Dirección Estratégica de la Empresa. Teoría y Aplicaciones. Madrid, Civitas Ediciones, SL
- Nickson, D. (2007). Human Resource Management, for the hospitality and tourism industrias. Oxford, Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Parra López, E. and F. Calero García (2006). Gestión y Dirección de empresas turísticas. Madrid, McGraw-Hill.
- Ramón Rodríguez, AB (2002). La expansión internacional del sector hotelero español. Caja de Ahorros del Mediterráneo.
- Robbins Stephen, P. (1999). Comportamiento Organizacional. 8a. Ed. Prentice Hall. México

### Recursos web:

<http://infoempresa.blogspot.com/2006/01/16-gestin-del-conocimiento.html>

<http://www.gestiondelconocimiento.com/index.php3>



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLA DOCENT

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

[http://es.wikipedia.org/wiki/Gesti%C3%B3n\\_del\\_conocimiento](http://es.wikipedia.org/wiki/Gesti%C3%B3n_del_conocimiento)

<http://www.rrhmagazine.com/inicio.asp?url=/secciones/gescon.asp>

[http://www.sedic.es/gt\\_gestionconocimiento\\_boletinkm.htm](http://www.sedic.es/gt_gestionconocimiento_boletinkm.htm)

<http://www.uoc.edu/dt/20251/>