



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

<b>Código-Asignatura</b>	<b>053219 – Gestión y desarrollo de personas y equipos</b>		
<b>Bloque Temático</b>	Organización y gestión empresarial	<b>Curso</b>	Tercero
<b>Tipo Asignatura</b>	Obligatoria	<b>Créditos</b>	3 cr. ECTS
<b>Horas Presenciales</b>	30 horas	<b>Horas Trabajo Autónomo</b>	45 horas

#### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

---

Con esta asignatura el estudiante conocerá los principios básicos de la dirección y gestión, incorporando los elementos más actuales del ámbito de la planificación, organización, coordinación y control, con objeto de maximizar la productividad de los recursos de la organización. En este sentido adquiere una importancia destacada el papel de la planificación de la gestión e implicación de las personas como recurso estratégico dentro de la empresa hecho que, sin ningún tipo de duda, tiene una repercusión directa en la aportación de valor económico para la organización.

#### COMPETENCIAS GENERALES

---

CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE19 - Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

Aprender la importancia de la organización del trabajo, la precisión

#### CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Organización del Trabajo: La Planificación



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

2. Organización del Trabajo: Reclutamiento y Selección de Personas
3. Toma de decisiones
4. La dirección en las Organizaciones

### **METODOLOGÍA**

---

La metodología de aprendizaje está pensada para combinar la aproximación teórica a los diferentes puntos tratados con la aplicabilidad práctica en los ámbitos del turismo.

La distribución del aprendizaje supondrá un 60% del tiempo de dedicación del estudiante a las sesiones presenciales en el aula, donde se llevarán a cabo explicaciones conceptuales y contextuales de cada uno de los puntos previstos en el programa, con la combinación de actividades de resolución por parte del alumno en función del desarrollo de la materia y que pueden ser resueltos de forma individual o grupal en función del que se determine en cada momento.

Se utilizarán diferentes metodologías de aprendizaje para conseguir lograr los objetivos definidos anteriormente:

- Método expositivo o lección magistral: Transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos al estudiante.
- Estudio de casos: adquisición de aprendizajes mediante análisis de casos reales o simulados.
- Simulación: Simulación de situaciones reales para aprender de la experiencia.
- Trabajo en grupo: Desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa.
- Debates, diálogo y reflexión: Desarrollar el espíritu crítico y expresando las opiniones propias.
- Trabajo escrito.

### **SISTEMA DE EVALUACIÓN**

---

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

**Evaluación Continua:** consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

**Evaluación Única:** consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Actividad	Evaluación Continuada	Evaluación Única (*)
Definición y valoración de un puesto de trabajo (creación de los manuales)	15 %	15 %
Simulación de una selección de personal	15%	15%
Caso práctico sobre toma de decisiones	10%	5%
Ejercicio sobre el liderazgo	20%	15%
Prueba escrita individual <sup>1</sup>	40%	50%

### **REVISIÓN Y REEVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA**

El estudiante tiene derecho a la revisión de la asignatura. Es este proceso de revisión pueden darse dos circunstancias:

- A. Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B. Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

<sup>1</sup> Es imprescindible superar esta prueba escrita individual para aprobar la asignatura



## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

### FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

---

- 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 BIBLIOGRÁFICOS DE AMPLIACIÓN:

- Arguedas, R. and MT Noguerras (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.
- Fernández Aguado, J. and O. Peñalver Martínez (2005). Feelings Management: Una aplicación práctica. La gestión 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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

- 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 industries. 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>

[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/>