



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLA DOCENT

### Màster en Direcció hotelera i restauració

Codi- Assignatura	580016 – Treball final de màster		
Curs	1	Crèdits	15 ECTS
Bloc Temàtic	Treball final de màster	Tipus assignatura	Obligatòria
Hores presencials	10 hores	Hores de treball autònom	365 hores

### BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'assignatura "Treball Final de Màster" té un caràcter integrador que conjumina el conjunt de competències que l'estudiant ha desenvolupat al llarg del seu procés formatiu durant tot el curs.

El TFM és una eina útil i real de formació en el qual l'alumnat ha de reflectir, no només l'assimilació de coneixements, sinó també la creativitat i capacitat de prendre decisions (des de la selecció d'un tema fins al plantejament d'estratègies de futur), al mateix temps que es converteix en un mitjà d'investigació i d'increment del coneixement de l'àmbit turístic. L'autor o autors del TFM ha/n de mostrar la capacitat d'identificar situacions (oportunitats de negoci, problemes, etc.), buscar fonts de consulta, recopilar informació i documentació i, finalment, exposar vies per a desenvolupar i/o millorar la situació plantejada, així com donar resposta als objectius i hipòtesis senyalades.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB6 - Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

CB7 - Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relatius al seu camp d'estudi.

CB8 - Que els estudiants siguin capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, inclogui reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

CB9 - Que els estudiants sàpiguen comunicar les seves conclusions i els coneixements i raons últimes que les sustenten a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

CB10 - Que els estudiants tinguin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant d'una manera que haurà de ser en gran manera autòdirigida o autònoma.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

---

CG1 – Orientar-se al negoci.

CG2 – Treballar en equip.

CG3 – Emprendre projectes innovadors.

CG4 – Exercir el lideratge.

CG5 – Aplicar les tècniques de comunicació necessàries per a la transmissió eficaç d'idees, opinions, coneixements, etc.

CG6 – Identificar, plantejar o solucionar un problema de manera rellevant i creativa, interpretant i avaluant amb esperit crític els resultats obtinguts.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE1 – Dissenyar i implementar estratègies comercials que donin resposta a les noves oportunitats de negoci emergents en el sector.

CE2 – Coordinar i conduir l'activitat comercial en les empreses hoteleres i de restauració.

CE3 – Adaptar l'estil de direcció als diferents contextos situacionals de l'empresa.

CE4 – Optimitzar la gestió dels recursos econòmics i financers en les empreses hoteleres i de restauració.

CE5 – Avaluar inversions i prendre decisions sobre nous projectes gestionant i controlant els riscos associats.

CE6 – Definir les polítiques necessàries per a la consecució dels objectius derivats de l'anàlisi estratègica de l'empresa.

CE7 – Planificar, coordinar i controlar els processos organitzatius i de servei en totes les àrees de gestió de les organitzacions hoteleres i de restauració.

CE8 – Desenvolupar les habilitats digitals necessàries per a la gestió de la informació en l'àmbit de la direcció d'empreses.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Introducció al TFM: tipologia, processos, plantejaments inicials, aspectes pràctics i significatius.
2. Aproximació a la investigació.
3. Fonts d'informació.
4. Formulació i continguts de la investigació : objectius i hipòtesis, marc teòric i estat de la qüestió / anàlisi de la situació actual.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

5. Execució i tancament de la investigació: metodologia / pla de treball, resultats i conclusions.
6. Estructura de l'article.
7. Defensa del projecte.

## METODOLOGIA D'APRENTATGE

---

A causa de la pròpia naturalesa d'aquesta assignatura, la metodologia d'aprenentatge consisteix en l'elaboració del projecte en sí mateix (definició d'objectius, marc teòric i estat de la qüestió / anàlisi de la situació actual, metodologia/ pla de treball, desenvolupament del projecte, resultats i conclusions). A més, es realitza un seguiment constant i pautat per part del tutor del treball que assessora l'alumne en el correcte desenvolupament del mateix. La figura del tutor del treball és l'encarregada de dur a terme una òptima consecució dels objectius i competències anteriorment mencionades.

El desenvolupament de l'assignatura combinarà classes presencials teòriques i pràctiques que ajuden a l'alumne a comprendre les bases de la investigació i evolució del treball, amb el treball individual de l'alumne a través de l'elaboració del TFM.

## SISTEMA D'AVUACIÓ

---

L'avaluació és un procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per par de l'alumne en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura. A causa de la naturalesa d'aquesta assignatura, l'estudiant només podrà optar a l'avaluació continuada.

L'avaluació continuada consisteix en la valoració de procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball fet per l'alumne i dels aprenentatges que incorpora, mitjançant les diferents proves educatives plantejades.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Memòria	55 %	--
Article	20%	--

---



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Defensa	15%	--
Valoració del tutor	10%	--

### 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:

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

American Psychological Association (2010): Publication Manual of the American Psychological Association (6th ed.). Washington, DC: American Psychological Association.

Genescà, G. y Rigo, A. (2002). Cómo presentar una tesis y trabajos de investigación. Barcelona: EumoOctaedro.

Ruiz, J.I.; Aristegui, I. y Melgos L. (2002). Cómo elaborar un proyecto de investigación social. Bilbao: ICE-Universidad de Deusto.

Walker, M. (2000). Cómo escribir trabajos de investigación. Barcelona: Editorial Gedisa,



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLA DOCENT

## Màster en Direcció hotelera i restauració

Col. Biblioteca de Educación-Herramientas Universitarias.