



Código -Asignatura	580016 – Trabajo final de máster		
Curso	1	Créditos	15 ECTS
Bloque Temático	Trabajo final de máster	Tipo de asignatura	Obligatoria
Horas presenciales	10 horas	Horas de trabajo autónomo	365 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura “Trabajo Fin de Máster” posee un carácter integrador que aúna el conjunto de competencias que el estudiante ha desarrollado a lo largo de su proceso formativo durante todo el curso.

El TFM es una herramienta útil y real de formación en el cual el alumno/a debe reflejar, no tan sólo la asimilación de conocimientos, sino la creatividad y capacidad de tomar decisiones (desde la selección del tema hasta el planteamiento de estrategias de futuro), al tiempo que se convierte en un medio de investigación y de incremento del conocimiento del ámbito turístico. El autor/a/es del TFM debe/n mostrar la capacidad de identificar situaciones (oportunidades de negocio, problemas, etc.), buscar fuentes de consulta, recopilar información y documentación y finalmente exponer vías para desarrollar y/o mejorar la situación planteada, así como dar respuestas a los objetivos y hipótesis señaladas.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.



COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG1- Orientarse al negocio.

CG2- Trabajar en equipo.

CG3- Emprender proyectos innovadores.

CG4- Ejercer el liderazgo.

CG5- Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.

CG6- Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1- Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.

CE2- Coordinar y conducir la actividad comercial en las empresas hoteleras y de restauración.

CE3- Adaptar el estilo de dirección a los diferentes contextos situacionales de la empresa.

CE4- Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros y humanos en las empresas hoteleras y de restauración.

CE5- Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.

CE6- Definir las políticas necesarias para la consecución de los objetivos derivados del análisis estratégico de la empresa.

CE7- Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.

CE8- Desarrollar las habilidades digitales necesarias para la gestión de la información en el ámbito de la dirección de empresas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción al TFM: tipologías, procesos, planteamientos iniciales, aspectos prácticos y significativos.
2. Aproximación a la investigación.



3. Fuentes de información.
4. Formulación i contenidos de la investigación: objetivos y hipótesis, marco teórico y estado de la cuestión / análisis de la situación actual.
5. Ejecución y cierre de la investigación: Metodología / plan de trabajo, resultados y conclusiones.
6. Estructura del artículo.
7. Defensa del proyecto.

METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

Por la propia naturaleza de esta asignatura la metodología de aprendizaje consiste en elaboración del proyecto en si (definición de objetivos, marco teórico y estado de la cuestión / análisis de la situación actual, metodología / plan de trabajo, desarrollo del proyecto, resultados y conclusiones). Además, se realiza un seguimiento constante y pautado por parte del tutor del trabajo que asesora al alumno en el correcto desarrollo del mismo. La figura del tutor del trabajo es la encargada de llevar a cabo una óptima consecución de los objetivos y competencias anteriormente mencionadas.

El desarrollo de la asignatura combinará clases presenciales teórico-prácticas, que ayudan al alumno a comprender las bases de la investigación y desarrollo del trabajo, con el trabajo individual del alumnado a través de la elaboración del propio TFM.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura. Debido a la naturaleza de esta asignatura, el estudiante solo podrá optar a ser evaluado de forma continuada.

Esta consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora, mediante las diferentes evidencia evaluativas planteadas.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Memoria	55 %	--
Artículo	20 %	--
Defensa	15%	--
Valoración del tutor	10%	--



Proceso de revisión y re-evaluación

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

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.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

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 BÁSICAS

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, Col. Biblioteca de Educación-Herramientas Universitarias.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Dirección Hotelera y Restauración