



Guía de Aprendizaje de la Materia: Dirección de Personas

Facultad de Ciencias Sociales



Universidad
Europea Canarias

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

ÍNDICE

1. Presentación: Objetivos y competencias
2. Organización de la materia: Contenidos del programa y referencias de consulta
3. Métodos Docentes
4. Cronograma
5. Evaluación

PRESENTACIÓN: Objetivos y Competencias

Nombre de la asignatura: Dirección de Personas

Curso en el que se imparte : 2º

Nº de Créditos ECTS: 6

Nº de horas en aula: 72

Modalidad: presencial

Prerrequisitos normativos:

Prerrequisitos recomendados: NO

NO

Horarios de Tutorías/seguimiento: lunes de 10:00-11:00 h. y miércoles de 18:00-19:00 h. (presenciales en sala de profesores). El alumno deberá comunicar con una antelación de 24 h. a la profesora vía e mail su asistencia a la tutoría.

La identificación y conocimiento de los retos organizativos que supone la interrelación de las personas en el ámbito laboral se hace necesaria en cualquier organización, y, especialmente, en el actual contexto global donde el trabajo en equipo se convierte en una clave esencial para asegurar su competitividad.

Esta asignatura tiene como **objetivo general** dar a conocer entre el alumnado los principales aspectos relacionados tanto con los conceptos y políticas de gestión aplicadas en la dirección de las personas como con el desarrollo de habilidades personales y sociales en el ámbito empresarial.

Para lograr dicho objetivo general, se deberán alcanzar los siguientes **objetivos específicos** que se resumen a continuación:

- La comprensión de conceptos relacionados con la dirección de personas, los recursos humanos y la gestión de la diversidad.
- El conocimiento de las exigencias presentes y futuras en la dirección de personas, y los nuevos roles asociados a la función de recursos humanos.
- La comprensión conceptual y estratégica de las políticas de recursos humanos más frecuentes en una organización en materia de procesos de selección, así como de formación y desarrollo profesional.
- La identificación de las habilidades necesarias en el ámbito de la dirección de personas tales como la comunicación, la gestión de conflictos, de competencias, de generación y atracción del talento, el desarrollo del trabajo en equipo, y la importancia del liderazgo. Así mismo, se tratará de que los alumnos desarrollen y/o mejoren sus habilidades personales y sociales en esta materia a través de distintas actividades formativas.

Al finalizar el curso se pretende que el estudiante haya adquirido las siguientes **competencias transversales** que se detallan a continuación:

- Capacidad de actuar con seguridad y con la motivación suficiente para conseguir sus objetivos.
- Capacidad del estudiante para sentir, juzgar, argumentar y actuar conforme a valores morales de modo coherente, persistente y autónomo.
- Capacidad de expresar conceptos e ideas de forma efectiva, incluyendo la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad, así como hablar en público de manera eficaz.
- Capacidad de participar de una forma activa en la consecución de un objetivo común, escuchando, respetando y valorando las ideas y propuestas del resto de miembros de su equipo.
- Capacidad para realizar una elección entre las opciones o formas para resolver diferentes situaciones de la vida en diferentes contextos.
- Capacidad para dirigir o controlar una discusión utilizando técnicas, planificando opciones para negociar los mejores acuerdos, etc.
- Actitud de responsabilidad de una organización ante los impactos que sus decisiones y actividades ocasionan en la sociedad y en el medio ambiente.
- Habilidad necesaria para orientar la acción de los grupos humanos en una dirección determinada, inspirando valores de acción y anticipando escenarios de desarrollo de la acción de ese grupo.
- Habilidad para interactuar con los demás.
- Capacidad de actuar con seguridad y con la motivación suficiente para conseguir sus objetivos.
- Capacidad de aprender mediante técnicas, motivaciones y contenidos que proceden de la propia persona.
- Actitud de responsabilidad de una organización ante los impactos que sus decisiones y actividades ocasionan en la sociedad y en el medio ambiente.

Por último, en esta asignatura se trabajarán también las siguientes **competencias específicas**:

- Conocimiento del concepto de empresa y empresario y su papel en una economía de mercado.
- Identificación y aplicación de las nuevas tendencias en la administración de empresas: capacidad de liderazgo para la gestión de personas, gestión del conocimiento, gestión de la innovación, etc., que le permitan alcanzar un mayor desarrollo profesional y éxito empresarial.
- Puesta en valor y aplicación de los principios de responsabilidad social en la empresa, atendiendo particularmente a la gestión medioambiental así como el respeto a los derechos humanos y al principio de igualdad, orientado al cumplimiento de la legalidad vigente y como fuente de oportunidades, para el refuerzo de la imagen y el proceso productivo en la empresa.

ORGANIZACIÓN DE LA MATERIA: Contenidos del programa y referencias de consulta

1. LA ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS

- 1.1. Aspectos conceptuales.
- 1.2. Objetivos.
- 1.3. Análisis del puesto de trabajo.
- 1.4. La planificación de los recursos humanos.
- 1.5. La gestión estratégica de los recursos humanos.

2. EL PROCESO DE RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN. LA COMPENSACIÓN Y LA DESVINCULACIÓN.

- 2.1. El reclutamiento.
- 2.2. El proceso de selección.
- 2.3. Información para la selección e instrumentos de selección.
- 2.4. La compensación.
- 2.5. La desvinculación.

3. FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL

- 3.1. Concepto y determinación de necesidades.
- 3.2. Programas de formación.
- 3.3. Gestión y planificación de la carrera profesional.
- 3.4. Implantación de programas de planificación de la carrera profesional.

4. LA INTELIGENCIA EMOCIONAL Y DIRECCIÓN DE PERSONAS

- 4.1. Conceptos e importancia de la inteligencia emocional en la empresa.
- 4.2. Identificación y desarrollo de competencias.
- 4.3. El trabajo en equipo.
- 4.4. El liderazgo.
- 4.5. La gestión del talento.

5. LA GESTIÓN INTERNACIONAL Y MULTINACIONAL DE LOS RECURSOS HUMANOS

- 5.1. La globalización de la gestión de los recursos humanos.
- 5.2. Estrategias de globalización de las multinacionales.
- 5.3. Funciones de la gestión internacional de los recursos humanos en las empresas multinacionales.
- 5.4. Tendencias en la gestión internacional de recursos humanos.

REFERENCIAS BÁSICAS DE CONSULTA

- **Campus Virtual.** Asignatura.
- **Referencias bibliográficas:**

CHIAVENATO, I. (2011): Administración de recursos humanos. El capital humano de las organizaciones. 9ª edición. Mc Graw Hill. Madrid.

DOLAN, S. L.; VALLE, R.; JACKSON, S.; SCHULER, R. (2007): La Gestión de los recursos humanos. Cómo atraer, retener, y desarrollar con éxito el capital humano en tiempos de transformación. 3ª edición. Mc Graw Hill. Madrid.

GOLEMAN, D. (2010): La inteligencia emocional en la empresa. Editorial Zeta. Madrid.

GÓMEZ-MEJÍA, L. R.; BALKIN, D. B. y CARDY, R. L. (2007): Managing Human Resources, 5th edition, Pearson / Prentice Hall, Old Tappan, New York.

NOE, R. A.; HOLLENBECK, J. R.; GERHART, B. y WRIGHT, P. M. (2006): Human Resource Management: Gaining a Competitive Advantage, 5th Edition, McGraw Hill, New York.

SASTRE, M.A. y AGUILAR, E.M. (2003): Dirección de Recursos Humanos. Un enfoque estratégico. Mc Graw Hill. Madrid.

WERTHER, W.B. y KEITH, D. (2008). Administración de Recursos Humanos. El capital humano de las empresas. 6ª edición. Mc Graw Hill. Madrid.

Además de la bibliografía ya referenciada, a lo largo del curso académico podrá incorporarse otra bibliografía de interés para reforzar distintos contenidos de la asignatura.

METODOLOGÍAS DOCENTES: Actividades formativas y tiempo de dedicación

Actividad	Trabajo del profesor	Trabajo del estudiante	HORAS	ECTS
Trabajo autónomo no presencial	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del interés y esfuerzo - Evaluación individual 	<ul style="list-style-type: none"> - Tiempo de estudio no presencial durante el desarrollo de la asignatura (búsqueda de información, elaboración de trabajos escritos e informes, y estudio) 	37,5	1,5
Asistencia y participación activa en el aula	<ul style="list-style-type: none"> - Exposición y explicación del contenido de las lecciones en clase - Seguimiento formativo del estudiante - Evaluación individual 	<ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento de las explicaciones y planteamiento de dudas - Participación activa actividades planteadas - Realización de estudios y análisis de casos - Exposiciones orales de alumnos - Participación en debates - Análisis de textos - Realización de pruebas de conocimiento 	87,5	3.5

Trabajo grupal: Resolución de ejercicios y casos prácticos	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño y realización de actividades orientadas al desarrollo competencial - Preparación de problemas, casos - Seguimiento formativo del estudiante - Evaluación individual y grupal 	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de información - Lecturas/análisis/discusión - Exposiciones orales - Elaboración de trabajos escritos e informes - Resolución de casos planteados - Investigación 		
Trabajo guiado	<ul style="list-style-type: none"> - Resolución de dudas planteadas por el alumnado en tutorías individuales o grupales, y/o sesiones de consulta - Sesiones individuales de seguimiento del aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexión sobre el aprendizaje adquirido - Asistencia, en su caso, a tutorías, sesiones de consulta o seguimiento 	12,5	0,5
Otras actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Determinación objetivos de aprendizaje - Planteamiento y organización de actividades - Evaluación individual o grupal 	<ul style="list-style-type: none"> - Visitas externas o asistencia a conferencias que, en su caso, se planteen - Aplicación contenidos teóricos a la práctica 	12,5	0,5

TOTAL DE CRÉDITOS ECTS: 6

TOTAL HORAS: 150

Se utilizarán las siguientes metodologías docentes:

- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje Basado en Problemas

CRONOGRAMA

Semana	Tema	Actividades ⁽¹⁾ / temas
1-2-3	1. La organización de los recursos humanos.	<p>Presentación de la asignatura y exposición de la profesora.</p> <p>Presentación de los estudiantes. El estudiante deberá describir qué conocimientos y habilidades espera adquirir tras el desarrollo de la asignatura de Dirección de Personas, cómo cree que puede contribuir a su desarrollo profesional y la manera en que se vincula con otras materias ya cursadas.</p> <p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>)⁽²⁾ sobre el tema 1.</p> <p>El estudiante realizará un <u>trabajo en grupo</u> sobre la aplicación práctica</p>

		del proceso de análisis del puesto de trabajo. <u>Exposición oral.</u>
4-5-6	2. El proceso de reclutamiento, selección y socialización.	Exposición de la profesora. El estudiante realizará un <u>trabajo cooperativo</u> sobre un caso práctico planteado por la profesora sobre el proceso de reclutamiento y selección de personal. <u>Exposición oral</u> y <u>debate.</u> <i>Prueba de conocimiento escrita Temas 1, 2 y 3 ⁽³⁾.</i>
7-8	3. Formación y desarrollo profesional.	Exposición de la profesora El estudiante realizará un <u>trabajo en grupo</u> sobre un proyecto de formación y/o desarrollo profesional. <u>Exposición oral.</u>
9-10-11	4. Inteligencia emocional y dirección de personas	Exposición de la profesora. Se organizará una <u>actividad de debate y/o role-playing</u> en el aula en la cual los estudiantes deberán de aplicar los conocimientos adquiridos aplicándolos a las cuestiones que irán siendo planteadas por la profesora.
12-13-14	5. La gestión internacional y multinacional de los recursos humanos	Exposición de la profesora. El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 5. Resolución en clase con <u>exposición oral individual</u> de los estudiantes (<i>Actividad que promueve el uso del idioma inglés</i>). <i>Prueba de conocimiento escrita Temas 4 y 5⁽³⁾.</i>
14	Prueba de conocimientos final	<i>Prueba de conocimiento escrita Temas 1-5 ⁽³⁾.</i>

⁽¹⁾ A lo largo del programa podrán participar profesionales de alguna de las materias.

⁽²⁾ La colección de actividades por tema puede incluir ejercicios prácticos, preguntas de comprensión, investigación, análisis de casos, entre otros.

⁽³⁾ Las pruebas de conocimiento se compondrá de cuestionario tipo test, de respuesta simple y preguntas de desarrollo.

A continuación se muestran las fechas de **entrega del plan de actividades** de la asignatura:

Actividades evaluables	Fechas previstas
Portafolio: colección de actividades (tema 1)	- Entrega: 3 de octubre de 2014
Trabajo en grupo sobre la aplicación práctica del proceso de análisis del puesto de trabajo y exposición oral.	- Entrega: 8 de octubre de 2014 - Exposición oral: 10 de octubre de 2014
Trabajo cooperativo sobre el proceso de reclutamiento y selección de personal. Exposición oral y debate.	- Entrega: 22 de octubre de 2014 - Exposición oral y debate: 24 de octubre de 2014
Trabajo en grupo sobre un proyecto de formación y/o desarrollo profesional y exposición oral.	- Entrega y exposición oral: 7 de noviembre 2014
Actividad de Debate y/o Rolle-playing sobre la inteligencia emocional y dirección de personas.	- Celebración: 24 y 26 de noviembre de 2014
Portafolio: colección de actividades (tema 5)	- Entrega y exposición oral: 10 de diciembre de 2014

Las fechas de las pruebas de conocimiento serán las siguientes:

- Temas 1, 2 y 3: 14/11/2014
- Temas 4 y 5: 15/12/2014

- Temas 1-5: 17/12/2014. A esta prueba de conocimientos podrán asistir los alumnos que no hayan superado alguna o todas las pruebas de conocimiento anteriores, debiéndose presentar en alguna de las siguientes modalidades:
 - Si ha suspendido las 2 pruebas de conocimientos: tendrá que realizar una prueba de conocimiento final temas 1-5.
 - Si ha suspendido 1 prueba de conocimientos: prueba de conocimiento de la parte no superada.

EVALUACIÓN

La evaluación tendrá un carácter continuo y formativo y podrá realizarse tanto a nivel individual como grupal, coherentemente con la naturaleza de las actividades formativas planteadas. El sistema de evaluación se establece de acuerdo con lo previsto en el Reglamento de Evaluación para las titulaciones oficiales de Grado de la Universidad Europea de Canarias: (<http://universidadeuropeadecanarias.es/conoce-la-uec/modelo-educativo/normativa>).

La evaluación se desarrollará a partir de la realización por parte del estudiante de las siguientes actividades, que serán valoradas de acuerdo con lo siguiente:

Actividades evaluables	Criterios de evaluación	Pesos
Portafolio: colección de actividades (temas 1 y 5).	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de la información y referencias - Uso adecuado de glosario de términos de la asignatura - Interpretación - Calidad de los argumentos - Corrección de las respuestas - Conclusiones y aportaciones personales - Redacción y Ortografía - En el caso del Portafolio del tema 5 se valorará además la claridad en exposición oral individual y el uso de la lengua inglesa. 	<p>Portafolios:15%</p> <p>Trabajos en grupo y cooperativo: 25%</p> <p>Presentaciones y debate: 10%</p> <p>Pruebas de conocimiento: 45%</p> <p>Participación activa en el aula: 5%</p>
Trabajo en grupo sobre la aplicación práctica del proceso de análisis del puesto de trabajo y exposición oral.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de los contenidos expuestos en clase - Capacidad de síntesis - Grado de acierto en los contenidos propuestos por los alumnos - Uso de terminología - Presentación y estilo - Claridad en exposición escrita, redacción y ortografía - Calidad en la argumentación - Claridad en exposición oral - Creatividad y originalidad 	<p>Para poder aprobar la asignatura, es imprescindible superar con al menos un 5 cada una de las partes relacionadas. En caso contrario, se deberá recuperar en convocatoria extraordinaria la(s) parte(s) no superada(s).</p>
Trabajo cooperativo sobre el proceso de reclutamiento y selección de personal. Exposición oral y debate.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de los contenidos expuestos en clase - Capacidad de síntesis - Grado de acierto en los contenidos 	<p>Asistencia: Es obligatoria la asistencia a clase, al menos, en un 60%. El incumplimiento de este porcentaje de asistencia impide al estudiante superar la asignatura en</p>

	<p>propuestos por los alumnos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uso de terminología - Presentación y estilo - Claridad en exposición escrita, redacción y ortografía - Calidad en la argumentación - Claridad en exposición oral - Grado de implicación individual y grupal y grado de colaboración entre los distintos miembros del grupo. 	<p>convocatoria ordinaria. En este caso, el estudiante podrá superar la materia en convocatoria extraordinaria realizando además de la(s) actividad(es) no realizada(s) o no superada(s), un trabajo sobre todos los contenidos abordados en la asignatura, cuya fecha de entrega y enunciado será anunciado en el Campus Virtual de la asignatura.</p>
<p>Trabajo en grupo sobre un proyecto de formación y/o desarrollo profesional y exposición oral.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de los contenidos expuestos en clase - Capacidad de síntesis - Grado de acierto en los contenidos propuestos por los alumnos - Uso de terminología - Presentación y estilo - Claridad en exposición escrita, redacción y ortografía - Calidad en la argumentación - Claridad en exposición oral - Creatividad y originalidad 	<p>Observación sobre Ortografía: 1 falta de ortografía descontará 0,25 puntos, 2 faltas 0,5 puntos, 3 faltas 1 punto. A partir de 4 faltas, el trabajo/actividad será devuelto al estudiante para su corrección ortográfica y deberá ser entregado a la profesora para su valoración. En este caso, se descontará 1 punto del trabajo/actividad.</p>
<p>Actividad de Debate sobre la inteligencia emocional y dirección de personas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Participación y argumentación - Puesta en práctica de habilidades vinculadas a la inteligencia emocional - Capacidad de comunicación e intercambio de opiniones con compañeros - Uso de terminología - Asimilación de conocimientos - Claridad en la exposición 	<p>Observación sobre Redacción: El uso adecuado de la redacción y expresión de los contenidos expuestos por parte del alumno permitirá añadir, a criterio de la profesora, un plus de 0,5 puntos en caso de “adecuada redacción” y 1 punto en caso de “excelente redacción”. Ello será aplicable a la nota de la evaluación de los portafolios, los trabajos grupales y trabajo cooperativo previstos.</p>
<p>Pruebas de conocimiento escritas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Corrección de las respuestas 	

En la **convocatoria extraordinaria** el estudiante deberá realizar o presentar todas las actividades no realizadas o no superadas en convocatoria ordinaria.



Guía de Aprendizaje de la Materia: Alemán I

Facultad de Ciencias Sociales



Universidad
Europea Canarias

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

ÍNDICE

1. Presentación: Objetivos y competencias
2. Organización de la materia: Contenidos del programa y referencias de consulta
3. Métodos Docentes
4. Cronograma
5. Evaluación

PRESENTACIÓN: Objetivos y Competencias

Nombre de la asignatura: Idioma I: Alemán

Curso en el que se imparte : 2º

Nº de Créditos ECTS: 6

Nº de horas en aula: 72

Modalidad: presencial

Prerrequisitos

Prerrequisitos recomendados: NO

normativos: NO

Horarios de Tutorías/seguimiento: martes de 12:00-13:00 jueves de 12.00-13.00 h. (presenciales en sala de profesores). El alumno que no pueda asistir en ese horario, deberá indicárselo a la profesora enviándole correo electrónico, para así determinar otra cita de tutoría.

La asignatura tiene por objeto introducir al alumnado en las estructuras básicas de la lengua alemana. El alumno aprenderá a producir y entender textos sencillos y adquirirá las estructuras y el léxico básico de esta lengua.

Los **objetivos de la asignatura** se resumen en los siguientes puntos:

Se desarrollará la capacidad para comunicarse y ser entendido en otro idioma distinto de la lengua materna.

Se pretende así mismo que el alumnado conozca las estructuras gramaticales básicas del alemán y que sea capaz de comprender y reproducir textos de dificultad baja.

Se pretende que el alumnado tenga la capacidad de aplicar técnicas de gestión turística y de ocio en el idioma alemán adaptadas a las necesidades de los países de lengua alemana.

Al finalizar el curso se pretende que el estudiante haya adquirido las siguientes **competencias específicas:**

- Capacidad para dominar el inglés a nivel profesional y tener conocimiento avanzado de un segundo y tercer idioma.
- Capacidad para interiorizar la actitud de servicio y atención al cliente como imprescindible para el desempeño profesional de las actividades en el turismo y el ocio.

Asimismo, en esta asignatura se valorarán especialmente las siguientes **competencias transversales** establecidas por la **Universidad Europea de Canarias:**

- Capacidad de organización y planificación: Que el estudiante sea capaz de determinar eficazmente sus metas y prioridades definiendo las acciones, plazos, y recursos óptimos requeridos para alcanzar tales metas.
- Capacidad de trabajar o convivir con personas de distintas culturas.

- Que el alumno sea capaz de realizar una escucha activa con el fin de llegar a acuerdos utilizando un estilo de comunicación asertivo.
- Capacidad del estudiante para sentir, juzgar, argumentar y actuar conforme a valores morales de modo coherente, persistente y autónomo.

ORGANIZACIÓN DE LA MATERIA: Contenidos del programa y referencias de consulta

TEMARIO GENERAL

1. GUTEN TAG!

Sprachhandlungen	Grüßen und verabschieden/sich und andere vorstellen/über sich und andere sprechen/ Zahlen bis 20, Telefonnummer und E-Mail Adresse nennen/buchstabieren/über Länder und Sprachen sprechen
Wortschatz	Zahlen von 1-20/Länder und Sprachen
Grammatik	W-Frage/Aussagesatz/Verben und Personalpronomen I
Aussprache	Alphabet
Landeskunde	Guten Tag!/Die Telefonnummer/Ich spreche...

2. FREUNDE, KOLLEGEN UND ICH

Sprachhandlungen	Über Hobbies sprechen/sich verabreden/Wochentage benennen/über Arbeit, Berufe und Arbeitszeiten sprechen/Zahlen ab 20 nennen/über Jahreszeiten sprechen/ein Profil im Internet erstellen
Wortschatz	Hobbys/Wochentage/ Zahlen ab 20 nennen/ Berufe/Monate und Jahreszeiten
Grammatik	Artikel: der, die, das/Verben und Personalpronomen II/Ja-/Nein-Frage/Plural der Substantive/die Verben haben und sein
Aussprache	Satzmelodie.Fragen und Antworten
Landeskunde	Jahreszeiten in D-A-CH

3. IN DER STADT

Sprachhandlungen	Plätze und gebäude benennen/Fragen zu Orten stellen/Texte einer Bildergeschichte zuordnen/Dinge erfragen/Verkehrsmittel benennen/Nach dem Weg fragen und einem Weg beschreiben/texte mit internationalem Wörtern verstehen/Artikel lernen
Wortschatz	Plätze und Gebäude/verkehrsmittel/Richtungen
Grammatik	bestimmter Artikel der, das, die/unbestimmterartikel ein, ein, eine/Negationsartikel kein, kein, keine/Imperativ mit Sie
Aussprache	Lange und kurze Vokale
Landeskunde	Sehenswürdigkeiten, Zahlen und Events in Hamburg

4. GUTEN APPETIT!

Sprachhandlungen	Über Essen sprechen/einen Einkauf planen/Gespräche beim
-------------------------	---

	Einkauf führen/Gespräche beim Essen führen/mit W-fragen Texte verstehen/Wörter ordnen und lernen
Wortschatz	Mahlzeiten/Lebensmittel/Getränke/Geschäfte
Grammatik	Umlaute
Aussprache	Essen in D-A-CH, Berufe rund ums Essen
Landeskunde	Frühstück bei den Bergrs/Einkaufen

5. TAG FÜR TAG

Sprachhandlungen	Die Uhrzeit verstehen und nennen/Zeitangaben machen/über die Familie sprechen/sich verabreden/sich für eine Verspätung entschuldigen/einen Termin telefonisch vereinbaren
Wortschatz	Tagesablauf/Uhrzeiten/Familie
Grammatik	Zeitangaben mit am, um, von ... bis/Possesivartikel mein, dein .../Modalverben im Satz: Satzklammer/ Modal verben müssen, können, wollen
Aussprache	„r“ hören und sprechen
Landeskunde	Pünktlichkeit in D-A-CH

6. ZEIT MIT FREUNDEN

Sprachhandlungen	Etwas gemeinsam planen/über Geburtstage sprechen/eine Einladung verstehen und schreiben/im Restaurant bestellen und bezahlen/über ein Ereignis sprechen/bestimmte Informationen in Texten finden/Veranstaltungstipps im Radio verstehen
Wortschatz	Freizeitaktivitäten/Essen/Getränke/Eigenschaften/ Veranstaltungen
Grammatik	Datumsangaben: am .../trennbare Verben/Präposition für +Akkusativ/Personalpronomen im Akkusativ mich, dich.../Präteritum von haben und sein
Aussprache	Ei, eu, au
Landeskunde	Kneipen & Co in D-A-CH

TEMARIO ESPECÍFICO

- 1.- Arbeitsplatz Hotel
- 2.- Unangemeldete Gäste
- 3.- Telefonieren und Nachfragen
- 4.- Am Flughafen

REFERENCIAS BÁSICAS DE CONSULTA

- **Campus Virtual.** Asignatura.
- **Referencias bibliográficas:**

Bibliografía obligatoria

DENGLER, S. et al (2011) Netzwerk (Kursbuch und Arbeitsbuch – Teil 1). Berlin und München: Langenscheidt KG.

Bibliografía complementaria

CORCOLL, R. et al. (1994): Programm. Alemán para hispanohablantes. Barcelona: Herder.

DREYER, H. y R. SCHMITT (2001): Lehr- und Übungsbuch der deutschen Grammatik. Berlin, 2001.

FLEER, S. (2008): Alemán práctico: Gramática breve. Berlin: Langenscheidt.

HAENSCH, G. (2001): Langenscheidts Handwörterbuch Spanisch-Deutsch, Deutsch-Spanisch. Berlin: Langenscheidt.

MÜLLER, J. & H. Grundwortschatz Deutsch (1997): Übungsbuch. Berlin: Langenscheidt.

NIEBISCH, D. et al. (2006): Schritte 1 und 2 (Kursbuch und Arbeitsbuch). Ismaning: Max Hueber Verlag.

REIMANN, M. (1999): Gramática esencial del alemán. Ismaning: Max Hueber.

WEERMANN, E.M. (1999): PONS Basiswortschatz im Griff. Stuttgart: Ernst Klett Verlag.

METODOLOGÍAS DOCENTES: Actividades formativas y tiempo de dedicación

Actividad	Trabajo del profesor	Trabajo del estudiante	HORAS	ECTS
Trabajo autónomo no presencial	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del interés y esfuerzo - Evaluación individual 	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de información - Elaboración de trabajos escritos e informes - Estudio 	37,5	1,5
Asistencia y participación activa en el aula	<ul style="list-style-type: none"> - Exposición y explicación del contenido de las lecciones en clase. - Seguimiento formativo del estudiante - Evaluación individual - Resolución de problemas 	<ul style="list-style-type: none"> - Estudio y análisis de casos - Realización de trabajos prácticos - Realización de ejercicios de simulación - Realización de ejercicios de autoevaluación - Manejo de programas informáticos 	87,5	3.5

Trabajo grupal: Resolución de ejercicios y casos prácticos	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño y realización de actividades orientadas al desarrollo competencial (aprendizaje cooperativo) - Preparación de problemas, casos - Seguimiento formativo del estudiante - Evaluación individual y grupal 	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de información - Elaboración de trabajos escritos e informes - Exposiciones orales - Estudio 		
Trabajo guiado	<ul style="list-style-type: none"> - Resolución de dudas planteadas por el alumnado individuales o grupales - Sesiones individuales de seguimiento del aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexión sobre el aprendizaje adquirido 	12,5	0,5
Otras actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Determinación objetivos de aprendizaje - Evaluación individual o grupal 	<ul style="list-style-type: none"> - Visitas externas - Asistencia a conferencias - Aplicación contenidos teóricos a la práctica 	12,5	0,5

TOTAL DE CRÉDITOS ECTS: 6

TOTAL HORAS: 150

Se utilizarán las siguientes metodologías docentes:

- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en proyectos
- Clase magistral
- Entornos de simulación

CRONOGRAMA

Semana	Tema	Actividades/ temas
1-2	1. Guten Tag!	<p>Presentación de la asignatura y exposición de la profesora.</p> <p>El estudiante deberá describir en qué medida considera que el idioma alemán es importante para su desarrollo profesional y qué es lo que conocen de los países de lengua alemana.</p>

		<p>Exposición de la profesora</p> <p>El estudiante realizará ejercicios de gramática, de léxico, de expresión y comprensión oral y escrita.</p> <p>El estudiante realizará actividades orales grupales de simulación</p> <p>Entrega de texto escrito. ⁽¹⁾</p> <p><i>Prueba de conocimiento escrito y oral Tema 1</i></p>
3-4	<p>2. Freunde, Kollegen und Ich + Arbeitsplatz Hotel</p>	<p>Exposición de la profesora</p> <p>El estudiante realizará ejercicios de gramática, de léxico, de expresión y comprensión oral y escrita.</p> <p>El estudiante realizará actividades orales grupales de simulación</p> <p>Entrega de texto escrito. ⁽¹⁾</p> <p>El estudiante realizará una prueba de comprensión auditiva</p> <p><i>Prueba de conocimiento escrito y oral Tema 2</i></p>
5-7	<p>3. In der Stadt + Herzlich Willkommen</p>	<p>Exposición de la profesora</p> <p>El estudiante realizará ejercicios de gramática, de léxico, de expresión y comprensión oral y escrita.</p> <p>El estudiante realizará actividades orales grupales de simulación</p> <p>Entrega de texto escrito. ⁽¹⁾</p> <p><i>Prueba de conocimiento escrito y oral Tema 3</i></p>
8-9	<p>4. Guten Appetit! +Am Flughafen</p>	<p>Exposición de la profesora</p> <p>El estudiante realizará ejercicios de gramática, de léxico, de expresión y comprensión oral y escrita.</p> <p>El estudiante realizará actividades orales grupales de simulación</p> <p>Entrega de texto escrito. ⁽¹⁾</p> <p><i>Prueba de conocimiento escrito y oral Tema 4</i></p>
10-11	<p>5. Tag für Tag!</p>	<p>Exposición de la profesora</p> <p>El estudiante realizará ejercicios de gramática, de léxico, de expresión y comprensión oral y escrita.</p> <p>El estudiante realizará actividades orales grupales de simulación</p> <p>Entrega de texto escrito. ⁽¹⁾</p> <p>Presentación en clase de un proyecto individual</p> <p><i>Prueba de conocimiento escrito y oral Tema 5</i></p>
11-12	<p>6. Zeit mit Freunden! +Telefonieren und Nachfragen</p>	<p>Exposición de la profesora</p> <p>El estudiante realizará ejercicios de gramática, de léxico, de expresión y comprensión oral y escrita.</p> <p>El estudiante realizará actividades orales grupales de simulación</p>

		Entrega de texto escrito. ⁽¹⁾
		El estudiante realizará una prueba de comprensión auditiva
		<i>Prueba de conocimiento escrito y oral Tema 6</i>
13	Prueba de conocimientos final	<i>Prueba de conocimiento escrita Temas 1-6 [Ver nota aclaratoria para el día 17/12/2014 ⁽²⁾].</i>

⁽¹⁾ Los textos escritos serán pequeñas redacciones, que tendrán como fecha límite de entrega el día de la prueba de conocimiento del tema al que correspondan.

⁽²⁾ Las pruebas de conocimiento se componen de dos partes: parte escrita (ejercicios de gramática y vocabulario) y parte oral. Para aprobar será necesario superar ambas partes.

A continuación se muestran las fechas de entrega del plan de actividades de la asignatura:

SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					
OCTUBRE						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		
NOVIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	15
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

	Pruebas de conocimiento y fechas límite entrega de redacciones
	Pruebas de comprensión auditiva
	Prueba de conocimiento final
	Presentación del proyecto
	Vacaciones de Navidad

Las fechas de las pruebas de conocimiento se establecen en las siguientes fechas:

- Tema 1: Semana del 22-28 de septiembre. Fecha prevista: 26/09/2014
- Tema 2: Semana del 13-19 de octubre. Fecha prevista: 13/10/2014

- Tema 3: Semana del 27 de octubre al 2 de noviembre. Fecha prevista: 29/10/2014
- Tema 4: Semana del 10 al 15 de noviembre. Fecha prevista: 13/11/2014
- Tema 5: Semana del 1 al 7 de diciembre. Fecha prevista: 01/12/2014
- Tema 6: Semana del 15 al 21 de diciembre. Fecha prevista: 15/12/2014
- 17/12/2014. A esta prueba de conocimientos podrán asistir los alumnos que no hayan superado alguna o todas las pruebas de conocimiento anteriores, debiéndose presentar en alguna de las siguientes modalidades:
 - Si ha suspendido las 6 pruebas de conocimientos: tendrá que realizar una prueba de conocimiento final temas 1-6.
 - Si ha suspendido 1 prueba de conocimiento: prueba de conocimiento de la parte no superada.

EVALUACIÓN

La evaluación tendrá un carácter continuo y formativo y podrá realizarse tanto a nivel individual como grupal, coherentemente con la naturaleza de las actividades formativas planteadas. El sistema de evaluación se establece de acuerdo con lo previsto en el Reglamento de Evaluación para las titulaciones oficiales de Grado de la Universidad Europea de Canarias: (<http://universidadeuropeadecanarias.es/conoce-la-uec/modelo-educativo/normativa>).

La evaluación se desarrollará a partir de la realización por parte del estudiante de las siguientes actividades, que serán valoradas de acuerdo con lo siguiente:

Actividades evaluables	Criterios de evaluación	Pesos
Entrega de redacciones	<ul style="list-style-type: none"> - Adecuación al tema solicitado - Corrección de la gramática - Uso del vocabulario adquirido - Ortografía - Presentación 	
Pruebas de comprensión auditiva	<ul style="list-style-type: none"> - Corrección de las respuestas - Ortografía 	
Presentación: diseño y presentación de un alojamiento turístico, aplicando el vocabulario y la gramática vista.	<ul style="list-style-type: none"> - Uso del vocabulario adquirido - Ortografía - Pronunciación - Formato y presentación - Esfuerzo e interés - Originalidad y diversidad de recursos 	Trabajos (redacciones y pruebas auditivas): 20% Presentaciones: 20% Ejercicios prácticos: 10% Pruebas de conocimiento: 50% de las cuales:
Ejercicios prácticos de simulación	<ul style="list-style-type: none"> - Actitud e implicación - Esfuerzo en la corrección - Corrección gramatical - Pronunciación 	Pruebas escritas: 30% Pruebas orales: 20%
Pruebas de conocimiento escritas.	<ul style="list-style-type: none"> - Corrección en las respuestas 	Para poder aprobar la asignatura, es imprescindible superar con al menos un 5 cada una de las partes relacionadas. En caso contrario, se deberá recuperar en convocatoria extraordinaria la(s) parte(s) no superada(s).
Pruebas de conocimiento orales.	<ul style="list-style-type: none"> - Pronunciación - Fluidez - Entonación - Corrección en la gramática 	

Asistencia: Es obligatoria la asistencia a clase, al menos, en un 60%. El incumplimiento de este porcentaje de asistencia impide al estudiante superar la asignatura en convocatoria ordinaria. En este caso, el estudiante podrá superar la materia en convocatoria extraordinaria.

En la **convocatoria extraordinaria** el estudiante deberá realizar o presentar todas las actividades no realizadas o no superadas en convocatoria ordinaria.



Guía de Aprendizaje de la Materia: Derecho de la Empresa Turística

Facultad de Ciencias Sociales



Universidad
Europea Canarias

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

ÍNDICE

1. Presentación: Objetivos y competencias
2. Organización de la materia: Contenidos del programa y referencias de consulta
3. Métodos Docentes
4. Cronograma
5. Evaluación

PRESENTACIÓN: Objetivos y Competencias

Nombre de la asignatura: Derecho de la empresa turística

Curso en el que se imparte : 2º

Nº de Créditos ECTS: 6

Nº de horas en aula: 72

Modalidad: presencial

Prerrequisitos normativos: NO

Prerrequisitos recomendados: NO

Horarios de Tutorías/seguimiento: Lunes de 15-16h.

La asignatura tiene por objeto el conocimiento básico de las instituciones jurídicas de derecho civil, mercantil y laboral de mayor trascendencia y utilidad en el ámbito de la empresa.

En esta asignatura se valorarán especialmente las siguientes **competencias transversales** establecidas por la **Universidad Europea de Canarias**:

- Conciencia de los valores éticos: Capacidad del estudiante para sentir, juzgar, argumentar y actuar conforme a valores morales de modo coherente, persistente y autónomo.
- Comprensión interpersonal: Que el alumno sea capaz de realizar una escucha activa con el fin de llegar a acuerdos utilizando un estilo de comunicación asertivo.
- Gestión del cambio: Capacidad de tener procesos que se emplean para garantizar que se apliquen cambios significativos en la forma ordenada, controlada y sistemática para lograr un cambio organizacional.
- Sensibilidad hacia temas de Responsabilidad Social: Mantener una actitud de responsabilidad de una organización ante los impactos que sus decisiones y actividades ocasionan en la sociedad y en el medio ambiente.

Al finalizar el curso se pretende que el estudiante haya adquirido las siguientes **competencias específicas y objetivos de aprendizaje**:

- Conocimientos básicos que permitan entender y utilizar el derecho aplicable a las empresas.
- Capacidad para analizar, integrar y evaluar la información procedente del entorno jurídico actual necesario para la toma de decisiones.
- Capacidad para identificar y comprender los problemas generales de las relaciones empresariales y laborales actuales y de otras complejas situaciones empresariales.
- Habilidad para realizar una escucha activa con el fin de llegar a acuerdos utilizando un estilo de comunicación asertivo.
- Capacidad para reconocer y comprender la importancia del ejercicio ético de la profesión.

- Conciencia por valorar y aplicar los principios de responsabilidad social en la empresa, orientados al cumplimiento de la legalidad vigente y como fuente de oportunidades para el refuerzo de la imagen y el proceso productivo en la empresa.
- Capacidad para utilizar e interpretar las herramientas técnicas e informáticas propias del sector turístico necesarias para la administración eficaz y eficiente de una empresa
- Capacidad para interiorizar la actitud de servicio y atención al cliente como imprescindible para el desempeño profesional de las actividades en el turismo y el ocio.

ORGANIZACIÓN DE LA MATERIA: Contenidos del programa y referencias de consulta

1. LAS NORMAS JURÍDICAS

- 1.1. Noción de Derecho
- 1.2. Las fuentes del Derecho nacionales, internacionales y supranacionales
- 1.3. Los derechos fundamentales de contenido socioeconómico en la Constitución Española

2. LOS SUJETOS DE LA ACTIVIDAD JURÍDICA Y EMPRESARIAL I

- 2.1. La persona física: personalidad jurídica y capacidad de obrar. El registro civil.
- 2.2. La persona jurídica. Clases. Personalidad jurídica y capacidad de obrar

3. LOS SUJETOS DE LA ACTIVIDAD JURÍDICA Y EMPRESARIAL II

- 3.1. El empresario, clases de empresarios
- 3.2. La empresa. Tipos de empresa
- 3.3. Tipos de sociedades: personalistas y capitalistas
- 3.4. El Registro Mercantil: La publicidad legal de la empresa

4. LA CONTRATACIÓN: LOS CONTRATOS MERCANTILES

- 4.1. Modalidades contractuales
- 4.2. Elementos del contrato. Fases y efectos.
- 4.3. Esquema general de los principales contratos mercantiles

5. LAS RELACIONES LABORALES EN LA EMPRESA I

- 5.1. Fuentes de la relación laboral
- 5.2. El contrato de trabajo: Definición, sujetos, estructura
- 5.3. Modalidades de contratos de trabajo
- 5.4. El tiempo de trabajo y el salario

6. LAS RELACIONES LABORALES EN LA EMPRESA II

- 6.1. Derechos y deberes del trabajador y del empresario laboral

- 6.2. Los derechos colectivos: los representantes de los trabajadores y empresarios la negociación colectiva
- 6.3. La prestación laboral. Contenido y vicisitudes.
- 6.4. Esquema general de los conflictos colectivos laborales

7. LA INSOLVENCIA EMPRESARIAL: EL CONCURSO DE ACREEDORES

- 7.1. Definición del concurso y clases de concurso
- 7.2. Solicitud y declaración del concurso
- 7.3. La masa activa y pasiva
- 7.4. El convenio, la liquidación y la calificación del concurso

REFERENCIAS BÁSICAS DE CONSULTA

- **Campus Virtual.** Asignatura.
- **Texto legales básicos actualizados:** Constitución Española, Código de Comercio, Reglamento del Registro Mercantil, Estatuto de los Trabajadores, Ley Concursal
- **Enlaces web:**

www.boe.es. (Boletín Oficial del Estado)

www.gobcan.es. (Boletín Oficial del Gobierno de Canarias)

www.cnmv.es. (Comisión Nacional del Mercado de Valores)

www.cncompetencia.es (Comisión Nacional de la Competencia)

www.oepm.es (Oficina española de patentes y marcas)

<http://www.registradores.org/>

<http://www.concursodeacreedores.com/>

http://noticias.juridicas.com/base_datos/

L. Díez-PICAZO y A. GULLÓN BALLERESOS: *Instituciones de Derecho Civil T. I*, Tecnos, Madrid (última edición)

J.M. RAMÍREZ MARTÍNEZ y J. GARCÍA ORTEGA: *Curso Básico de Derecho del Trabajo (para titulaciones no jurídicas)*, Tirant lo Blanch, Valencia (última edición).

P. NÚÑEZ –CORTÉS CONTRERAS: *Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social para titulaciones no jurídicas*, Tecnos, Madrid (última edición)

A. MENÉNDEZ (Dir.): *Lecciones de Derecho Mercantil*, Cívitas, Madrid (última edición)

M. BROSETA PONT y F. MARTÍNEZ SANZ: *Manual de Derecho Mercantil*, Tecnos, Madrid (última edición)

METODOLOGÍAS DOCENTES: Actividades y tiempo de dedicación

Actividad	Trabajo del profesor	Trabajo del estudiante	HORAS dedicación del alumno	ECTS
Trabajo autónomo no presencial	<ul style="list-style-type: none"> Valoración del interés y esfuerzo: <i>Flipped Classroom</i> - Explicación del sistema de evaluación 	<ul style="list-style-type: none"> - Tiempo de estudio no presencial durante el desarrollo de la asignatura. 	37,5	1,5
Asistencia y participación activa en el aula	<ul style="list-style-type: none"> - Exposición y explicación del contenido de las lecciones en clase. - Seguimiento formativo del estudiante - Resolución de dudas planteadas por el alumnado individuales o grupales - Explicación del sistema de evaluación 	<ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento de las explicaciones y planteamiento de dudas - Lecturas y análisis - Reflexión y aprendizaje individual y grupal - Discusiones/debates - Coevaluaciones 	87,5	3.5
Trabajo grupal: Resolución de ejercicios y casos prácticos	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño y realización de actividades orientadas al desarrollo competencial - Descripción de competencias - Preparación de problemas, casos - Resolución de dudas planteadas por el alumnado individuales o grupales - Sesiones individuales y grupales de seguimiento 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión de la información: Búsqueda de información, lectura, análisis y discusión de textos normativos, doctrinales y judiciales - Reflexión y aprendizaje individual y grupal - Discusiones/debates - Exposiciones orales - Coevaluaciones 		
Trabajo guiado	<ul style="list-style-type: none"> - Sesiones individuales y grupales de seguimiento del aprendizaje - Explicación de indicadores para evaluación y coevaluación - Evaluación individual y grupal 	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexión sobre el aprendizaje adquirido - Supervisión de trabajos - Evaluación competencial de actividades entre compañeros 	12,5	0,5

Otras actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Determinación objetivos de aprendizaje - Evaluación individual o grupal 	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de pruebas de conocimiento - Asistencia Master Class 	12,5	0,5
--------------------------	--	---	------	-----

TOTAL DE CRÉDITOS ECTS: 6

TOTAL HORAS: 150

Se utilizarán las siguientes **metodologías docentes**:

- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Clase magistral
- Entornos de simulación
- *Flipped Classroom*

Asimismo, se utilizará en todos los temas la metodología de *flipped classroom*

CRONOGRAMA

Semana	Tema	Actividades formativas	PRUEBAS DE CONOCIMIENTO
1-2	1. Las normas jurídicas	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Flipped Classroom</i> - - Búsquedas de información - Trabajo en equipo - Debate - Confrontación de ideas para la búsqueda de soluciones - Coevaluación: hacer y recibir críticas de los trabajos realizados por los compañeros 	<ul style="list-style-type: none"> • 1º Prueba de conocimiento: 24 de abril (Temas 1 y 2) • 2º Prueba de conocimiento: 29 de mayo (temas 3, 4 y 5) • 3º Prueba de conocimiento: 22 de junio (temas 6 y 7) • Prueba final: 26 de junio
2-5	2. Los sujetos de la actividad jurídica y empresarial I	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Flipped Classroom</i> - Búsquedas de información - Análisis de situaciones reales - Debate - Trabajo en equipo - Coevaluación: hacer y recibir críticas de los trabajos realizados por los compañeros 	
	3. Los sujetos de la actividad jurídica empresarial II	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Flipped Classroom</i> - Búsquedas de información - Debate - Búsquedas de información 	
6	4. La contratación: Los contratos mercantiles	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Flipped Classroom</i> - Debate - Búsquedas de información 	
		<i>Actividad en inglés</i>	
7-9	5. Las relaciones laborales en la empresa I	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Flipped Classroom</i> - Búsquedas de información - Estudios de caso de dilemas éticos 	

<p>6. Las relaciones laborales en la empresa II</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de situaciones tanto reales como hipotéticas - Confrontación de ideas para la búsqueda de soluciones - Debate - Trabajo en equipo - Role playing - Reflexión sobre casos prácticos propuestos por el profesor en el que se plantean situaciones de cambios desde distintas perspectivas - Coevaluación: hacer y recibir críticas de los trabajos realizados por los compañeros <p><i>Actividades enmarcadas dentro del plan de sostenibilidad curricular</i></p>
<p>10-12 7. La responsabilidad del empresario y la insolvencia: el concurso de acreedores</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Flipped Classroom</i> - Búsquedas de información - Estudios de caso de dilemas éticos - Análisis de situaciones tanto reales como hipotéticas - Debate - Coevaluación

EVALUACIÓN

La evaluación tendrá un carácter continuo y formativo y podrá realizarse tanto a nivel individual como grupal, coherentemente con la naturaleza de las actividades formativas planteadas. El sistema de evaluación se establece de acuerdo con lo previsto en el Reglamento de Evaluación para las titulaciones oficiales de Grado de la Universidad Europea de Canarias: (<http://universidadeuropeadecanarias.es/conoce-la-uec/modelo-educativo/normativa>).

La evaluación se desarrollará a partir de la realización por parte del estudiante de las siguientes actividades, que serán valoradas de acuerdo con lo siguiente:

Actividades evaluables/Productos evaluables	Indicadores (¿Qué se va a evaluar?)	Procedimientos/ instrumentos (¿Cómo se va a evaluar?)	Pesos Productos a evaluar. Ponderación
<p>1. Supuesto práctico sobre la jerarquía de las fuentes del derecho</p> <p>2. Trabajo sobre las instituciones europeas y el derecho comunitario. Exposición en grupo (4h.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda, análisis e integración de la información - Capacidad de análisis y construcción del argumento - Calidad de la información - Variedad de fuentes - Uso de internet - Capacidad para hacer y recibir críticas - Capacidad para relacionarse con asertividad y en positivo 	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la actitud, compromiso y comportamiento en las distintas actividades (individual y grupal) - Valoración de las fuentes consultados - Valoración de la integración de la información obtenida - % de entrega de las actividades formativas en plazo - Conductas y resultados obtenidos en las actividades 	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos e informes: 15% • Exposiciones orales y escritas: 10% • Supuestos prácticos: 20% • Participación activa en el aula: 5% • Pruebas de conocimiento: 50%

	<ul style="list-style-type: none"> - Ser capaz de actuar ajustándose a las normas establecidas - Aceptar y respetar la diversidad en todas sus formas 	<ul style="list-style-type: none"> - planteadas en clase - % de asistencia a clase - Resultados obtenidos en la coevaluación de compañeros - Plantilla o rúbrica para la coevaluación y evaluación del profesor 	<p>Para superar la asignatura es imprescindible:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 75% asistencia a clase - Obtener una puntuación igual o superior a 5, en cada una de las partes siguientes: <ol style="list-style-type: none"> Trabajos, informes y supuestos prácticos Pruebas objetivas
<p>3. Trabajo comparativo sobre los diferentes tipos de sociedades mercantiles. Exposición en grupo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda, análisis e integración de la información - Calidad de la información - Variedad de fuentes - Uso de internet - Capacidad para hacer y recibir críticas - Capacidad para relacionarse con asertividad y en positivo - Ser capaz de actuar ajustándose a las normas establecidas 	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la actitud, compromiso y comportamiento en las distintas actividades (individual y grupal) - Valoración de las fuentes consultados - Valoración de la integración de la información obtenida - % de entrega de las actividades formativas en plazo - Conductas y resultados obtenidos en las actividades planteadas en clase - % de asistencia a clase - Resultados obtenidos en la coevaluación de compañeros - Plantilla o rúbrica para la coevaluación y evaluación del profesor 	
<p>4. Trabajo con convenios colectivos. Exposición en grupo.</p> <p>5. Supuestos prácticos de relaciones individuales y colectivas de trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda, análisis e integración de la información - Capacidad de análisis y construcción del argumento - Calidad de la información - Variedad de fuentes - Uso de internet - Capacidad para hacer y recibir críticas - Capacidad para relacionarse con asertividad y en positivo - Discernir frente a un dilema ético mediante argumentaciones razonadas y justificadas - Ser capaz de emitir juicios de valor sobre actitudes y comportamientos propios o de los demás en base a las normas y los límites socialmente establecidos - Ser capaz de actuar según criterios que persiguen el bienestar de la sociedad, y en concreto, de los compañeros en el contexto universitario 	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la actitud, compromiso y comportamiento en las distintas actividades (individual y grupal) - Valoración de las fuentes consultados - Valoración de la integración de la información obtenida - % de entrega de las actividades formativas en plazo - Conductas y resultados obtenidos en las actividades planteadas en clase - % de asistencia a clase - Resultados obtenidos en la coevaluación de compañeros - Plantilla o rúbrica para la coevaluación y evaluación del profesor 	
<p>6. Supuestos prácticos de responsabilidad social corporativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de análisis y construcción del argumento - Ser capaz de emitir juicios de valor sobre actitudes y 	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la actitud, compromiso y comportamiento en las distintas actividades (individual y grupal) 	

	comportamientos propios o de los demás en base a las normas y los límites socialmente establecidos	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de las fuentes consultados - Valoración de la integración de la información obtenida - % de entrega de las actividades formativas en plazo - Conductas y resultados obtenidos en las actividades planteadas en clase - % de asistencia a clase - Resultados obtenidos en la coevaluación de compañeros - Plantilla o rúbrica para la coevaluación y evaluación del profesor
<i>Pruebas escritas de conocimiento</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Corrección de las respuestas - Capacidad para recibir críticas - Comunicación (escrita) - Ortografía 	<p>Pruebas parciales: 3 pruebas parciales y escritas con cuestiones breves a desarrollar. Contenido liberatorio de cada una de las pruebas parciales, a partir de calificación 5.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1º Prueba de conocimiento: 24 de abril (Temas 1 y 2) • 2º Prueba de conocimiento: 29 de mayo (temas 3, 4 y 5) • 3º Prueba de conocimiento: 22 de junio (temas 6 y 7) <p>Prueba final para superar los conocimientos teóricos no aprobados en las pruebas parciales : 26 de junio</p>

En la **convocatoria extraordinaria** el estudiante deberá realizar o presentar todas las actividades no realizadas o no superadas en convocatoria ordinaria.



Guía de Aprendizaje de la Materia: Tecnología e Innovación en la empresa turística

Facultad de Ciencias Sociales



Universidad
Europea Canarias

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

ÍNDICE

1	PRESENTACIÓN: Objetivos y Competencias.....	34
2	ORGANIZACIÓN DE LA MATERIA: Contenidos del programa y referencias de consulta	36
2.1	Contenidos del programa	36
2.2	Referencias de Consulta	38
3	METODOLOGÍAS DOCENTES: Actividades formativas y tiempo de dedicación....	38
4	EVALUACIÓN	40

PRESENTACIÓN: Objetivos y Competencias

Nombre de la asignatura: Tecnología e Innovación en la empresa turística

Curso en el que se imparte : 2º

Nº de Créditos ECTS: 6

Nº de horas en aula: 72

Modalidad: presencial

Prerrequisitos normativos: NO

Prerrequisitos recomendados: NO

Horarios de Tutorías / Seguimiento: lunes y miércoles, de 16.00 a 17.00h (presenciales en sala de profesores). El alumno que no pueda asistir en esos horario, deberá indicárselo a la profesora enviándole correo electrónico, para así determinar otra cita de tutoría.

La asignatura tiene por objeto introducir al alumnado en el uso eficiente de los sistemas de información específicos del sector turístico, así como en la comprensión de los conceptos relacionados con las nuevas formas de negocio turístico que surgen apoyados en las aplicaciones tecnológicas.

Esta asignatura permitirá al alumno familiarizarse con las nuevas tendencias en el turismo y con la tecnología y los sistemas de información más utilizados.

Los **objetivos de la asignatura** se resumen en los siguientes puntos:

Se pretende que el alumnado se familiarice con la terminología propia de la disciplina y encuentre el vínculo con otras asignaturas y disciplinas, incorporando conocimientos de éstas.

Se desarrollarán habilidades para la interpretación de casos y situaciones relacionados con el sector turístico y con la tecnología, la resolución de problemas, la creatividad e innovación, la orientación a clientes, la visión estratégica así como otras habilidades interpersonales como el trabajo en equipo y la exposición, defensa de ideas.

Se transmitirán una serie de conceptos clave necesarios para que el alumno pueda comprender la tecnología, sus posibilidades y su aplicación en el sector empresarial, sentar las bases para la aplicación de contenidos en cursos posteriores y en el ámbito laboral, y comprender la utilidad que tiene la tecnología y los beneficios que puede aportar su incorporación a las empresas, como herramienta para mejorar, desde el punto de vista interno, su eficiencia y productividad, así como su competitividad en el sector empresarial.

Al finalizar el curso se pretende que el estudiante haya adquirido las siguientes **competencias básicas**:

CB 1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB 2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB 3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB 4: que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Así como las siguientes **competencias específicas**:

CE 6: Capacidad para utilizar e interpretar las herramientas técnicas e informáticas propias del sector turístico necesarias para la administración eficaz y eficiente de una empresa.

CE 7: Capacidad para identificar y aplicar la innovación como valor fundamental para la gestión y administración de empresas turísticas: identificar tendencias, liderar proyectos, gestionar el conocimiento y la calidad, apostar por la internacionalidad, comprender y aplicar los conceptos de responsabilidad social y medioambiental, etc.

CE 8: Capacidad para dominar el inglés a nivel profesional y tener conocimiento avanzado de un segundo y tercer idioma.

Por otro lado, en esta asignatura se valorarán especialmente las siguientes **competencias transversales** establecidas por la **Universidad Europea de Canarias**:

CT 6: Capacidad de gestión de la información.

CT 17: Flexibilidad. Que el estudiantes sea capaz de adaptarse y trabajar en distintas y variadas situaciones y con personas diversas. Supone valorar y

entender posturas distintas adaptando su propio enfoque a medida que la situación lo requiera.

CT 25: Creatividad e innovación. Que el estudiante sea capaz de idear soluciones nuevas y diferentes a problemas que aporten valor a problemas que se le plantean.

ORGANIZACIÓN DE LA MATERIA: Contenidos del programa y referencias de consulta

Contenidos del programa

El contenido de la asignatura se centra en los siguientes bloques y actividades:

Tema	Actividades ⁽¹⁾ / temas
Presentación de la Asignatura	<p>Presentación de la asignatura. Exposición de los objetivos, competencias, contenidos y formas de evaluación de la asignatura.</p> <p>El estudiante deberá describir en qué medida la asignatura “Tecnología e Innovación en la empresa turística” puede apoyar su desarrollo profesional y la vinculación que puede tener con otras materias ya cursadas.</p>
TEMA 1. Introducción a la innovación y tecnología: definiciones, conceptos, principios y herramientas	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>Se expondrán distintos casos reales relacionados con el contenido del tema 1 y se organizará una <u>actividad de debate</u> en el aula en la cual los estudiantes deberán de aplicar los conocimientos adquiridos.</p>
TEMA 2. Tendencias en el sector turístico y sus empresas	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 2.</p>
TEMA 3. Estrategias de innovación	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 3.</p> <p>Se organizará una <u>actividad de debate</u> en el aula en la cual los estudiantes deberán de aplicar los conocimientos adquiridos en la asignatura.</p>
TEMA 4. Estado del arte en las	<p>Exposición de la profesora.</p>

<p>empresas del sector turístico</p>	<p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 4.</p> <p><i>Prueba de conocimiento escrita Temas 1-4 ⁽³⁾</i></p>
<p>TEMA 5. Creatividad en el trabajo</p>	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 5.</p>
<p>TEMA 6. Innovación, emprendimiento y modelos de negocio</p>	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 6.</p> <p>Se organizará una <u>actividad de debate</u> en el aula en la cual los estudiantes deberán de aplicar los conocimientos adquiridos en la asignatura.</p>
<p>TEMA 7. Innovación en procesos y diseño de servicios</p>	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 7.</p>
<p>TEMA 8. Innovación social</p>	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>El estudiante resolverá un portafolio (<u>colección de actividades</u>) ⁽²⁾ sobre el tema 8.</p> <p><i>Prueba de conocimiento escrita Temas 5-8 ⁽³⁾</i></p>
<p>Preparación trabajo ABP</p>	<p>Exposición de la profesora.</p> <p>Se trabajará conjuntamente sobre el <u>trabajo del ABP</u> debiendo entregarlo al final del trimestre.</p> <p>Se hará una exposición y debate.</p>

⁽¹⁾ A lo largo del programa podrán participar profesionales de alguna de las materias.

⁽²⁾ La colección de actividades por tema puede incluir ejercicios prácticos, preguntas de comprensión, investigación, análisis de casos, entre otros.

(³) Las pruebas de conocimiento se componen de dos partes: cuestionario tipo test, de respuesta simple y preguntas de desarrollo.

Referencias de Consulta

- **Campus Virtual.** Asignatura.
- **Referencias bibliográficas:**
 - GOBIERNO DE CANARIAS (2014): Estrategia de Especialización Inteligente de Canarias (RIS3 Canarias). Canarias.
 - GOBIERNO DE CANARIAS (2008): Canarias 2020. Orientaciones relativas a los sectores y tendencias tecnológicas de futuro. Canarias
 - SEGITTUR (2014): Impacto de la Innovación y las Nuevas Tecnologías en los hábitos del nuevo turista en España.
 - MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO (2015). Ciudades Inteligentes. Agenda Digital para España.
 - FUNDACIÓN EOI (2014): La eficiencia del modelo turístico español.
 - FUNDACIÓN COTEC PARA LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA (2001): Gestión de la innovación y la tecnología en la empresa.
 - FUNDACIÓN COTEC PARA LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA (2007): Libro Blanco de la innovación en la Comunidad de Canarias.
 - HIDALGO, A., LEÓN, G. Y PAVÓN, J. (2002). La gestión de la innovación y la tecnología en las organizaciones. Pirámide: Madrid.
 - OCDE (2005): "Manual de Oslo. Guía para la Recogida e Interpretación de Datos sobre Innovación". París.

METODOLOGÍAS DOCENTES: Actividades formativas y tiempo de dedicación

Actividad	Trabajo del profesor	Trabajo del estudiante	HORAS	ECTS
Trabajo autónomo no presencial	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del interés y esfuerzo - Evaluación individual 	<ul style="list-style-type: none"> - Tiempo de estudio no presencial durante el desarrollo de la asignatura 	37,5	1,5

Asistencia y participación activa en el aula	<ul style="list-style-type: none"> - Exposición y explicación del contenido de las lecciones en clase. - Seguimiento formativo del estudiante. - Evaluación individual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento de las explicaciones y planteamiento de dudas. - Lecturas y análisis. - Exposiciones orales. - Realización de pruebas de conocimiento. 		
Trabajo grupal: Resolución de ejercicios y casos prácticos	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño y realización de actividades orientadas al desarrollo competencial (aprendizaje cooperativo). - Preparación de problemas, casos. - Seguimiento formativo del estudiante. - Evaluación individual y grupal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de información. - Lecturas/análisis/discusión. - Exposiciones orales. 	87,5	3,5
Trabajo guiado	<ul style="list-style-type: none"> - Resolución de dudas planteadas por el alumnado, individuales o grupales. - Sesiones individuales de seguimiento del aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexión sobre el aprendizaje adquirido. 	12,5	0,5
Otras actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Determinación de los objetivos del aprendizaje. - Evaluación individual o grupal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Visitas externas, conferencias con expertos. - Aplicación de contenidos teóricos a la práctica. 	12,5	0,5

TOTAL DE CRÉDITOS ECTS: 6

TOTAL HORAS: 150

Se utilizarán las siguientes metodologías docentes:

- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas
- Clase magistral

EVALUACIÓN

La evaluación tendrá un **carácter continuo y formativo** y podrá realizarse tanto a nivel individual como grupal, coherentemente con la naturaleza de las actividades formativas planteadas. El sistema de evaluación se establece de acuerdo con lo previsto en el Reglamento de Evaluación para las titulaciones oficiales de Grado de la Universidad Europea de Canarias: (<http://universidadeuropeadecanarias.es/conoce-la-uec/modelo-educativo/normativa>).

La evaluación se desarrollará a partir de la realización por parte del estudiante de las siguientes actividades, que serán valoradas de acuerdo con lo siguiente:

Actividades evaluables	Criterios de evaluación	Pesos
Colección de actividades (casos prácticos de cada uno de los temas)	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de la información - Interpretación - Calidad de los argumentos - Corrección de las respuestas - Conclusiones y aportaciones personales - Referencia y fuentes - Ortografía 	<p>Colección de actividades: 30%</p> <p>Participación activa en el aula: 5%</p> <p>Participación activa en el Proyecto ABP: 15%</p> <p>Presentaciones: 10%</p> <p>Pruebas de conocimiento: 40%</p>
Participación en el aula (actividades de debate)	<ul style="list-style-type: none"> - Participación - Interpretación - Uso de terminología - Calidad de los argumentos - Claridad expositiva - Asimilación de conocimientos 	<p>Para poder aprobar la asignatura, es imprescindible superar con al menos un 5 cada una de las partes relacionadas. En caso contrario, se deberá recuperar en convocatoria extraordinaria la(s) parte(s) no superada(s).</p>
Trabajo cooperativo sobre el proyecto ABP	<ul style="list-style-type: none"> - Participación - Uso de terminología - Referencia y fuentes - Formato y presentación - Conclusiones y aportaciones personales - Claridad en la exposición - Ortografía 	<p>Asistencia: Es obligatoria la asistencia a clase, al menos, en un 60%. El incumplimiento de este porcentaje de asistencia impide al estudiante superar la asignatura en convocatoria ordinaria. En este caso, el estudiante podrá superar la materia en convocatoria extraordinaria realizando además la(s) actividad(es) no realizada(s) o no superada(s), un trabajo sobre todos los contenidos abordados en la asignatura, cuya fecha de entrega y enunciado será anunciado en el Campus Virtual de la asignatura.</p>
Pruebas de conocimiento escritas	<ul style="list-style-type: none"> - Corrección de las respuestas 	<p>Observación sobre Ortografía: 1 falta de ortografía descontará 0,25 puntos, 2 faltas 0,5 puntos, 3 faltas 1 punto. A partir de 4 faltas, el trabajo/actividad será devuelto al estudiante para su corrección</p>

ortográfica y deberá ser entregado a la profesora para su valoración. En este caso, se descontará 1 punto del trabajo/actividad.

En la **convocatoria extraordinaria** el estudiante deberá realizar o presentar todas las actividades no realizadas o no superadas en convocatoria ordinaria.



Guía de Aprendizaje de la Materia: Análisis de Operaciones Financieras

Facultad de Ciencias Sociales



Universidad
Europea Canarias

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

ÍNDICE

1. Presentación: Objetivos y competencias
2. Organización de la materia: Contenidos del programa y referencias de consulta
3. Métodos Docentes
4. Cronograma
5. Evaluación

PRESENTACIÓN: Objetivos y Competencias

Nombre de la asignatura: Análisis de Operaciones Financieras

Curso en el que se imparte : 2º

Nº de Créditos ECTS: 6

Nº de horas en aula: 72

Modalidad: presencial

Prerrequisitos

Prerrequisitos recomendados: NO

normativos: NO

Horarios de Tutorías/seguimiento: Lunes de 10:00 a 12:00 (presenciales – sala de profesores). Es imprescindible notificar al profesor con antelación la asistencia a tutorías.

La asignatura tiene por objeto el aprendizaje de los conceptos de matemáticas financieras y cómo aplicarlos a contextos financieros. Además, se conocerá cómo se utilizan los diferentes criterios para valorar inversiones y empresas, así como diferentes activos financieros.

Los **objetivos de la asignatura** se resumen en los siguientes puntos:

En primer lugar, se pretende que el alumnado adquiera unos conocimientos básicos sobre las matemáticas financieras y sus aplicaciones en el mundo empresarial.

En segundo lugar, que se comprenda la importancia del *valor* del dinero en el tiempo a la hora de tomar cualquier decisión financiera.

En tercer lugar, se abordarán diferentes técnicas y criterios para valorar inversiones empresariales, tanto en contextos de certeza como de incertidumbre.

Por último, se dedicará atención a los métodos de valoración de activos financieros, tanto de renta fija como de renta variable.

Al finalizar el curso se pretende que el estudiante haya adquirido las siguientes **competencias y resultados de aprendizaje:**

- Comprender los procesos y las áreas funcionales de la empresa, aplicar las herramientas de gestión y explicar las relaciones entre ellas.
- Utilizar e interpretar las herramientas técnicas e informáticas necesarias para la administración eficaz y eficiente de una empresa e impulsar las actividades de innovación.
- Comprender la importancia del diseño, el desarrollo y la implementación de un Plan de Empresa: Viabilidad comercial, Viabilidad económico-financiera y Viabilidad técnica.

- Realizar análisis estadísticos, análisis e interpretación de resultados, técnicas de análisis cualitativas y cuantitativas. Ser capaz de valorar a partir de los registros relevantes de información la situación y previsible evolución de una empresa, en especial el área de marketing e investigación de mercados.
- Capacidad para identificar y aplicar la innovación como un valor fundamental para la gestión y administración de empresas: identificar tendencias, liderar proyectos, gestionar el conocimiento y la calidad, apostar por la internacionalidad, comprender y aplicar los conceptos de responsabilidad social y medioambiental, etc.

Asimismo, en esta asignatura se valorarán especialmente las siguientes **competencias transversales** establecidas por la **Universidad Europea de Canarias**:

- Responsabilidad: Que el estudiante sea capaz de asumir las consecuencias de las acciones que realiza y responder de sus propios actos.
- Flexibilidad: Que el estudiante sea capaz de adaptarse y trabajar en distintas y variadas situaciones y con personas diversas. Supone valorar y entender posturas distintas adaptando su propio enfoque a medida que la situación lo requiera.
- Planificación: Que el estudiante sea capaz de determinar eficazmente sus metas y prioridades definiendo las acciones, plazos, y recursos óptimos requeridos para alcanzar tales metas.
- Razonamiento crítico: Analizar y evaluar la consistencia de los razonamientos, en especial aquellas afirmaciones que la sociedad acepta como verdaderas en el contexto de la vida cotidiana.
- Motivación por la calidad: Excelencia en el trabajo a realizar.
- Capacidad de gestión de la información
- Resolución de problemas: capacidad de idear la solución quedará lugar a una clara satisfacción del problema del cliente atendiendo sus necesidades, problemas y objetivos de negocios
- Aprendizaje autónomo: Capacidad de aprender mediante unas técnicas, motivaciones y contenidos que proceden de la propia persona.

ORGANIZACIÓN DE LA MATERIA: Contenidos del programa y referencias de consulta

1. INTRODUCCIÓN A LA DIRECCIÓN FINANCIERA

- 1.1. Introducción a las finanzas y su evolución
- 1.2. Objetivo de la empresa y funciones del director financiero
- 1.3. La ética en la gestión financiera

2. LOS TIPOS DE INTERÉS

- 2.1. Leyes de tipos de interés: capitalización simple y compuesta
- 2.2. Características de los tipos de interés: tipo de interés nominal (TIN), Tasa Anual Equivalente (TAE), tasa de inflación

3. EL VALOR DEL DINERO EN EL TIEMPO: VALOR ACTUAL Y VALOR FUTURO

- 3.1. Equivalencia de capitales
- 3.2. Factores de descuento
- 3.3. Valoración de flujos monetarios: anualidades y perpetuidades
- 3.4. Aplicación práctica de la herramienta Excel para la toma de decisiones financieras

4. VALORACIÓN DE INVERSIONES ECONÓMICAS

- 4.1. El Valor Actual Neto (VAN)
- 4.2. La Tasa Interna de Rentabilidad (TIR)
- 4.3. El *Payback* o Plazo de Recuperación
- 4.4. Aplicación práctica de la herramienta Excel para la toma de decisiones financieras

5. VALORACIÓN DE PROYECTOS EN UN CONTEXTO DE INCERTIDUMBRE

- 5.1. Análisis del punto muerto

6. VALORACIÓN DE INVERSIONES FINANCIERAS

- 6.1. Renta Fija
- 6.2. Préstamos

REFERENCIAS BÁSICAS DE CONSULTA

- **Campus Virtual.** Asignatura.

E. NAVARRO, J. M. NAVE: *Fundamentos de Matemáticas Financieras*, Antoni Bosch, Barcelona (última edición)

J. MINER: *Curso de Matemática Financiera*, MC Graw Hill, Madrid (última edición)

M. BONILLA, A. IVARS, I. MOYA: *Matemática de las Operaciones Financieras: teoría y práctica*, Thomson, Barcelona (última edición)

J. TROVAR JIMÉNEZ: *Operaciones Financieras (Teoría y Problemas Resueltos)*, Centro de Estudios Financieros, Madrid (última edición)

R. COSS BU: *Análisis y Evaluación de Proyectos de Inversión*, Limusa, Madrid (última edición)

METODOLOGÍAS DOCENTES: Actividades formativas y tiempo de dedicación

Actividad	Trabajo del profesor	Trabajo del estudiante	HORAS	ECTS
Trabajo autónomo no presencial	Valoración del interés y esfuerzo Evaluación individual	- Tiempo de estudio no presencial durante el desarrollo de la asignatura	37,5	1,5
Asistencia y participación activa en el aula	- Exposición y explicación del contenido de las lecciones en clase. - Seguimiento formativo del estudiante - Evaluación individual	- Seguimiento de las explicaciones y planteamiento de dudas - Lecturas y análisis - Exposiciones orales - Realización de pruebas de conocimiento	87,5	3,5
Trabajo grupal: Resolución de ejercicios y casos prácticos	- Diseño y realización de actividades orientadas al desarrollo competencial (aprendizaje cooperativo) - Preparación de problemas, casos - Seguimiento	- Búsqueda de información Lecturas/análisis/discusión - Exposiciones orales		

	<p>formativo del estudiante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación individual y grupal 			
Trabajo guiado	<ul style="list-style-type: none"> - Resolución de dudas planteadas por el alumnado individuales o grupales - Sesiones individuales de seguimiento del aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexión sobre el aprendizaje adquirido 	25	1

TOTAL DE CRÉDITOS ECTS: 6

TOTAL HORAS: 150

Se utilizarán las siguientes metodologías docentes:

- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas
- Clase magistral

CRONOGRAMA

Semana	Tema	Actividades(*)/ temas
1-3	<p>1. Introducción a la dirección financiera</p> <p>2. Los tipos de interés</p>	<p>Presentación de la asignatura y exposición del profesor</p> <p>El estudiante deberá realizar un <u>trabajo de investigación</u> sobre un <u>caso real</u> relacionado con la ética en la gestión financiera. Entrega de trabajo escrito y exposición de los estudiantes (<i>actividad a realizar en inglés</i>). (16/04/2015)(**)</p> <p>El estudiante resolverá <u>casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre capitalización simple y compuesta. Exposición de los estudiantes.</p>
3-5	3. El valor del dinero en el tiempo: valor actual y valor futuro	<p>Exposición del profesor</p> <p>El estudiante resolverá <u>casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre valor actual y valor futuro de inversiones. Exposición de los estudiantes.</p> <p><i>Entrega/resolución en el aula de los ejercicios del <u>tema 2</u> (semana 4: 27/04 – 01/05)(**)</i></p>
6-7	4. Valoración de inversiones económicas	<p>Exposición del profesor</p> <p>El estudiante resolverá <u>casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre valoración de inversiones económicas. Exposición de los estudiantes.</p> <p>Los estudiantes comenzarán a realizar un <u>trabajo cooperativo</u> sobre utilización de la herramienta Excel para la toma de decisiones</p>

		financieras. <i>Entrega/resolución en el aula de los ejercicios del <u>tema 3</u> (semana 6: 11/05 – 15/05)(**)</i> <i>Prueba de conocimiento escrita Temas 1,2,3 (21/05/2015)(**)</i>
8-9	5. Valoración de inversiones en un contexto de incertidumbre	Exposición del profesor El estudiante resolverá <u>casos reales</u> y <u>ejercicios prácticos</u> sobre valoración de inversiones en un contexto de incertidumbre. <i>Entrega/resolución en el aula de los ejercicios de los <u>temas 4 y 5</u> (semana 9: 01/06 – 05/06)(**)</i>
9-12	6. Valoración de inversiones financieras	Exposición del profesor El estudiante resolverá <u>casos reales</u> y <u>ejercicios prácticos</u> sobre valoración de inversiones financieras. Exposición de los estudiantes. <i>Prueba de conocimiento escrita Temas 4 y 5 (16/06/2015)(**)</i> <i>Prueba de conocimiento escrita Tema 6 (25/06/2015)(**)</i> <i>Entrega trabajo herramienta Excel (18/06/2015)(**)</i>

(*) A lo largo del programa podrán participar profesionales de alguna de las materias

(**) Fechas estimadas.

Para poder superar la asignatura en convocatoria ordinaria, será necesario obtener al menos un cinco en cada una de las pruebas de conocimiento escritas.

EVALUACIÓN(*)

La evaluación tendrá un carácter continuo y formativo y podrá realizarse tanto a nivel individual como grupal, coherentemente con la naturaleza de las actividades formativas planteadas. El sistema de evaluación se establece de acuerdo con lo previsto en el Reglamento de Evaluación para las titulaciones oficiales de Grado de la Universidad Europea de Canarias: (<http://universidadeuropeadecanarias.es/conoce-la-uec/modelo-educativo/normativa>).

La evaluación se desarrollará a partir de la realización por parte del estudiante de las siguientes actividades, que serán valoradas de acuerdo con lo siguiente:

Actividades evaluables	Criterios de evaluación	Pesos
<u>Trabajo de investigación</u> sobre un <u>caso real</u> relacionado con la ética en la gestión financiera.	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de la información - Interpretación - Calidad de los argumentos - Formato y presentación 	
<u>Casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre capitalización simple y compuesta.	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda de la información - Interpretación 	
<u>Casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre valor actual y valor futuro de inversiones.	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de los argumentos - Corrección de las respuestas 	Trabajos individuales: 5%
<u>Casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre valoración	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación y estilo 	Trabajos cooperativos: 20% Ejercicios prácticos: 20%

de inversiones económicas.		Participación activa en el aula: 5%
<u>Casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre valoración de inversiones en un contexto de incertidumbre.		Pruebas de conocimiento: 50%
<u>Casos reales y ejercicios prácticos</u> sobre valoración de inversiones financieras.		
<u>Trabajo cooperativo</u> sobre utilización de la herramienta Excel para la toma de decisiones financieras.	- Uso de la herramienta - Formato y presentación - Corrección de las respuestas	
<i>Pruebas escritas de conocimiento</i>	- Corrección de las respuestas	

(*) Se requiere una **asistencia mínima del 60%** para poder superar la asignatura en convocatoria ordinaria.

En la **convocatoria extraordinaria** el estudiante deberá realizar o presentar todas las actividades no realizadas o no superadas en convocatoria ordinaria.



**Culinary Concepts and Nutrition Guide
Course Edition 2015-2016**

1. Descriptive Details.....	2
2. Contextualization of Content and Subject Competences	2
3. Specific Competences	3
4. General Competences.....	3
5. Content.....	5
6. Training Activities	5
7. Teaching Methodologies.....	5
8. Assessment Procedures	6
9. Materials and Other Considerations	6
10. Coursework Outline	6
11. Resources	6



1. Descriptive Details

Name of subject: Culinary Concepts and Nutrition	
Code: Cul M 2125	
Degree program: Bachelor´s Degree in International tourism and leisure	
Year in which it is taught: 2 ^o	
Nº of ECTS credits:	Nº of classroom hours: 35 Hours Study mode: campus based
Regulatory prerequisites: none	Recommended prerequisites: none
Name of professor: Roberto Rodriguez / Rocio Montero	
Academic advising/guidance timetable:	

2. Contextualization of Content and Subject

Competences

The student will understand the importance of the maintenance of hygiene standards during preparation and service of food. Right temperatures and practices of food handling according to HACCP System will be discussed and included in the final project.

This subject develops an understanding for various culinary concepts. Convenience foods are also detailed. Safe and unsafe working environments are analyzed.

The course also looks at menu planning for various food outlets taking into consideration nutritional concepts, creativity and flavors are emphasized.

The survey of different concepts incorporates culinary history, culinary knowledge and food science elements.

Through classroom lecture, projects and case studies students will gain an understanding for the subject.

Nutrition exposes the student to food science concepts affecting personal and community health. Discussion of the sensibility of food selection precedes a thorough study of digestion and metabolism. Students are explained the essentials of a well-balanced diet as well as the analysis and differentiation of nutrients.



3. Specific Competences

On completing the course, the students should be able to:

Nutrition

1. Appreciate and apply the fundamental concepts of nutrition, and describe their impact on personal health and community health in general.
2. Distinguish between digestive tract and accessory organs, understand the digestive processes that happen in the body.
3. Understand food labels and their elements
4. Definition of nutrition, digestion, absorption and metabolism.
5. Detail the characteristic, sources and dietary functions of the six nutrients, proteins, lipids, carbohydrates, vitamins, minerals and water and analyze the effects of unbalanced diets.
6. Explain dietary guidelines ensuring standards of health and create balanced general and specialized menus using nutritional data.

Culinary Concepts/ Arts

7. Differentiate organizational structures for different concepts.
8. Understand the advantages and disadvantages for raw materials used in the manufacture of utensils and machinery.
9. Analyze different kitchens, equipment and their application in various catering systems.
10. Able to differentiate types of kitchen machinery and their safe usage.
11. Analyze different types of kitchen designs.
12. Able to assess and apply fundamental knowledge regarding convenience food types
13. Able to differentiate types of herbs and spices.
14. Able to differentiate the cooking methods.
15. Differentiate organizational structures for staffing on an international level.

Menu Planning

16. Students will be able to differentiate different styles of cuisine and characteristics.
17. Students are able to break down a menu and distinguish a classical from a modern menu.
18. Able to evaluate the important points to remember when composing a menu.
19. Able to describe at length various types of menus.
20. Students will balance a menu in terms of its composition, color.
21. Able to plan and design menus for various outlets as well as create special occasions menus.

4. General Competences

The following competences will be developed and assessed in this subject:

Nutrition:

- Identify and understand fundamental concepts of nutrition and describe how they impact personal and community health.
- Combination of food in order to understand the contribution of various nutrients in a daily dietary requirement.



Culinary Concepts:

- Differentiation of organizational structures in terms of design, management, service, production and food knowledge.

Menu Planning:

- Understanding styles of cuisine and their respective characteristics.
- Identifying the importance of menu design and implications in the hospitality world as well as the community.



5. Content

The units that will be part of this course will be:

Nutrition:

- Intro to nutrition
- The 5 nutrients
- Principles of a nutritious diet.
- Specific and therapeutic diets.

Concepts:

- Organizational structure and schedule planning.
- Different Kitchen designs
- Kitchen equipment/machinery.
- Convenience food types.
- Herbs and spices
- Refrigeration systems.

Menu planning:

- Types of menus
- Modern and classical menus
- Composition and balancing of menus.
- Planning and designing of menus.

6. Training Activities

Culinary concepts and nutrition is structured into 3 central topics with their corresponding subtopics and appendices.

To ensure effective learning process there will be theoretical knowledge fused with practical sessions. Students will be submitted to various learning structures including practical sessions where they will apply what they learn in the classroom environment.

7. Teaching Methodologies

Diverse methodologies will be implemented in class, both active and collaborative, which aim to guide students in their learning process of theoretical and practical knowledge, as well as their development of competencies.

Students will be exposed to lectures, power point presentations and practical sessions.



8. Assessment Procedures

The evaluation process will have the following characteristics:

Progress I.D. Test on herbs and spices – 20% of the final mark

Progress Test nutrition – 10%

Final Progress Test Nutrition – 30%

Final Exam Kitchen Concepts – 40%

9. Materials and Other Considerations

Pauli , P.(1999) Classical Cooking the Modern Way Methods and Techniques.Third Edition
New York:John Wiley & Sons, inc

Students can use the library facilities for research and studies.

Personal computers and the computers provided in the library are also recommended.

10. Coursework Outline

The Culinary Concepts and Nutrition Course will begin on January and will have a total duration of 35 hours. Students will have some different assignments during the course for the different units that are part of the program.

Specific dates for the knowledge tests will be established and informed to students in the initial session of the course.

11. Resources

Culinary Concepts and Nutrition is a subject that is included in the second year of the Bachelor's Degree in International Hospitality and Tourism Management.

Students are therefore professionally orientated and trained to see the value of such a course.

It is of high relevance the commitment that the student shows towards the course, fulfilment of assignments, his/her preparation towards knowledge tests, as well as their attitude towards classmates.



**Culinary Arts Procedures and Techniques
Course Edition 2015-2016**

1. Descriptive Details.....	2
2. Contextualization of Content and Subject Competences	2
3. Specific Competences	3
4. General Competences.....	3
5. Content.....	3
6. Training Activities	4
7. Teaching Methodologies.....	4
8. Assessment Procedures	4
9. Materials and Other Considerations	4
10. Coursework Outline	5
11. Resources	5



1. Descriptive Details

Name of subject: Culinary Arts – Kitchen Procedures and Techniques	
Code: Cul M 2124	
Degree program: Bachelor´s Degree in International tourism and leisure	
Year in which it is taught: 2º	
Nº of ECTS credits: 0	Nº of classroom hours: 50 hours Study mode: campus based
Regulatory prerequisites: none	Recommended prerequisites: none
Name of professor: Kitchen Chef Lecturer	
Academic advising/guidance timetable:	

2. Contextualization of Content and Subject Competences

The course offers the student basic skill development in order to prepare food. Students will develop skill in all major cooking methods using proper hygiene standards, energy conservation and waste management.

The student will learn to appreciate quality and gain an understanding of raw materials.

The course is designed for students to work in teams or individually to produce quality food in an effective and efficient way. Students are exposed to the main food concepts in the production of food ranging from “modern free flow concept” to a la carte, “fast food” and “classical banquet” production.

The kitchen working environment will provide the students with the opportunity of learning the proper use and handling of kitchen equipment.

Planning and supervisory skills are developed through the division of work.

The practical class activities will foster skills in prioritizing, time management and will develop the students' creativity.

The student will learn to follow procedures and instructions. It will encourage them to develop their own sense of responsibility and leadership. The theoretical knowledge learned is based on industry relevant requirements and will assist students selecting and combining ingredients correctly.



3. Specific Competences

At the end of the course the student will be able to:

1. Select and use cooking utensils, equipment and kitchen machinery
2. Select appropriate ingredient and cooking methods, by understanding the physical and chemical changes occurring to food during preparation and cooking
3. Apply HACCP techniques
4. Apply the basic rules of energy conservation, minimizing wastage, food hygiene and sanitation during the storing, production, and serving of food.
5. Demonstrate basic cooking methods using techniques and equipment correctly.
6. Explain the importance of time management, planning and teamwork in food production.
7. Plan and produce 'mise en place' for the different outlets

4. General Competences

The following competences will be developed and assessed in this subject:

- Leadership abilities
- Communication abilities
- Teamwork abilities
- Individual response to situations
- Understanding
- Interpretation of instructions
- Personal development
- Quality control
- Hygiene and Sanitation control
- Planning skills

5. Content

The units that will be part of this course will be:

- Herbs and spices
- Cooking methods
- Equipment
- Banqueting operations
- A la carte operations
- Pastry operations



6. Training Activities

Students will be divided into the various practical outlets to understand the efficient work flow concerning the different kitchen types.

They will have practical classes throughout their training ensuring cross training of all sections in order to understand work distribution and to strengthen communication and management skills.

Students will have hands on experience with all equipment operative in the various food distribution outlets. This will ensure that students are fully capable of managing all kitchen utensils, as well as machinery in an effective and safe manner.

Students will appreciate various herbs and spices which will be introduced into the course as well as appreciating the transition that food preparation goes through from raw to cooked.

The students will have experience in personal presentation and correct procedures to operate in kitchen environments.

7. Teaching Methodologies

Diverse methodologies will be implemented in class, both active and collaborative, which aim to guide students in their learning process of theoretical and practical knowledge, as well as their development of competencies.

The kitchen practical operations is based on class lectures and briefings on-hand as well as demonstrations and procedures explained by the chef lecturers.

The students are guided by professionals in the industry and are encouraged to be active in discussions concerning the operations.

8. Assessment Procedures

The evaluation process will have the following characteristics:

Continuous assessment valued at 100%

9. Materials and Other Considerations

- **Kitchen uniforms will be issued.**
- **Knives and cooking equipment will be available in the kitchens.**
- **Students can access the library for information as well as the computers available.**



10. Coursework Outline

The Culinary Arts procedures and Techniques course will begin on January and will have a total duration of 3 weeks. Students will have some different assignments during the course for the different units that are part of the program.

Specific dates for the knowledge tests will be established and informed to students in the initial session of the course.

11. Resources

The Culinary Arts Procedures and Techniques course is a subject included in the second year of the Bachelor's Degree in International Hospitality and Tourism Management; due to this, is expected that students will have a professional approach.

In this context, student's managerial skills will be considered, together with their professional attitude. The student is expected to approach this course with commitment and enthusiasm in order to integrate successfully in the Hospitality Industry.

Students who are active and fully involved in the course, contributing by paying attention to their teamwork abilities as well as problem solving abilities, will be orientated towards achieving the objectives of the course.



**ROOMS DIVISION GUIDE
Course Edition 2015-2016**

1. Descriptive Details.....	2
2. Contextualization of Content and Subject Competences	2
3. Specific Competences	2
4. General Competences.....	3
5. Content.....	4
6. Training Activities	4
7. Teaching Methodologies.....	5
8. Assessment Procedures	5
9. Materials and Other Considerations	5
10. Coursework Outline	6
11. Resources	6



1. Descriptive Details

Name of subject: Rooms Division	
Code:	
Degree program: Bachelor´s Degree in International tourism and leisure	
Year in which it is taught: 2 ^o	
Nº of ECTS credits: 6	Nº of classroom hours: 5 hours / week Study mode: campus based
Regulatory prerequisites: none	Recommended prerequisites: none
Name of professor: Roberto Rodriguez / Rocio Montero	
Academic advising/guidance timetable:	

2. Contextualization of Content and Subject Competences

Hospitality is one of the world's largest and fastest-growing industries. Today it ranks as the largest employer in the world (after the government) offering a broad variety of jobs in many different sectors within hospitality and tourism such as hotels, resorts and restaurants to name just a few.

After this course students will understand the origins, developments and the required attitude for a successful career in the Hospitality Industry. It should cover the first will various company styles and explore the world of hotels. Secondly, it will allow the students to have a better understanding of the organization of a hotel.

The course will also cover skills & procedures necessary to cover the full guest cycle with regards to the Rooms divisions department. The students will have a clear understanding, and some practical experience, of the functions carried out by Front Desk Agents, Reservation Agent, Concierge Staff, and Housekeeping staff. The students will then be introduced to the PMS system Opera for them to use as a tool to enhance the efficiency of Rooms Division Department.

3. Specific Competences

On completing the course, the students should be able to:



1. Understand the organization of a Hotels Rooms Division Department and the concept of service.
- 2 Describe the Role of the Housekeeping department and identify typical cleaning responsibilities.
- 3 Summarize the Front Office Operation during the four stages of the guest cycle
- 4 Describe the process of taking reservations
- 5 Describe the Front Office Procedure.

4. General Competences

The following competences will be developed and assessed in this subject:

- Planning and organization skills
- Responsibility
- Leadership
- Communication skills
- Change management
- Initiative and entrepreneurship
- Customer orientation



5. Content

The units that will be part of this course will be:

- Introduction to what is service.
- Importance of guest satisfactions and customer retention.
- Hotel organizational structures.
- Rooms division operations overview.
- Front office operations and its implication in the guest cycle.
- Housekeeping operations.
- Guest services- Concierge department.
- Basic introduction to Opera property management system.
- Hospitality careers.

6. Training Activities

The rooms division course is structured in five central topics with their corresponding subtopics and appendices. In order to ensure an effective learning process and to consolidate theoretical knowledge, together with practical implementation, some specific activities will be carried out within each topic. Among them, are included:

- Case studies related with hotel scenarios where the students need to correct wrong implementations of procedures or detect possible mistakes. In this context, students will be able to comprehend the importance of managing the different scenarios that affect the hospitality business and propose action to guarantee successful outputs.
- Practical exercises in Opera practicing data management, reservations, billing, check-in and check-out transactions.
- Daily discussion regarding some news and articles coming brought by the teacher, dealing with actual trends and situation in the hospitality industry.
- Role plays of front office situations.
- Role plays of to perform as a guest room attendant and a housekeeping supervisor.

Complementary to the abovementioned, other activities will be carried out in parallel, aiming at improving the learning process and consolidating student's knowledge-acquisition process. These include (but are not limited to) join activities with other courses in order to show students the interdisciplinary character of the knowledge they are learning, how different courses and subjects relate to each other, and the importance of collaborating with colleagues from the same knowledge-area as well as with others from different professions.



7. Teaching Methodologies

Diverse methodologies will be implemented in class, both active and collaborative, which aim to guide students in their learning process of theoretical and practical knowledge, as well as their development of competencies.

The rooms division course combines theoretical lectures, discussions, case studies and practical sessions using roles plays of real situations.

8. Assessment Procedures

The evaluation process will have the following characteristics:

- 10% of the final grade corresponds to opera final exam
- 90% of the final grade will be a final exam that will take place at the end of the course.

9. Materials and Other Considerations

- Baker, S., Bradley P. & Huyton, J. (2010). *Principles of Hotel Front Office Operations* (2nd Ed). Hampshire, UK: Cengage Learning.
- Kappa, M., Nitschke, A. & Schappert, P. B. (2008). *Managing Housekeeping Operations* (2nd Ed). Lansing, Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute.
- All activities will be uploaded in the virtual campus. Students without computer can use the available computers in the campus.
- The students can use their own computers to take notes and with educational purposes only.



10. Coursework Outline

The Rooms Division course will begin on February and will have a total duration of 12 weeks. Students will have some different assignments during the course for the different units that are part of the program.

Specific dates for the knowledge tests will be established and informed to students in the initial session of the course.

11. Resources

The Rooms Division course is a subject included in the **second** year of the Bachelor's Degree in International Hospitality and Tourism Management; due to this, is expected that students will have a professional approach.

In this context, student's attitude will be taken into consideration, together with his/her use of vocabulary (both in written and oral expression). It is of high relevance the commitment that the student shows towards the course, fulfilment of assignments, his/her preparation towards knowledge tests, as well as their attitude towards classmates.

As it was previously explained, students shall develop specific and general competencies, which complement the course's theoretical knowledge. Students will also be evaluated in terms of their degree of acquisition of competencies, paying special attention to their teamwork ability, adequate planning; their capacity to solve problems and manage change; and last but not least, their orientation towards achieving objectives and results.



**Service concept and principles of bar
Course Edition 2015-2016**

1. Descriptive Details.....	2
2. Contextualization of Content and Subject Competences	2
3. Specific Competences	2
4. General Competences.....	3
5. Content.....	3
6. Training Activities	3
7. Teaching Methodologies.....	4
8. Assessment Procedures	4
9. Materials and Other Considerations	4
10. Coursework Outline	4
11. Resources	5



1. Descriptive Details

Name of subject: Service concept and principles of bar	
Code:	
Degree program: Bachelor´s Degree in International tourism and leisure	
Year in which it is taught: 2 ^o	
Nº of ECTS credits: 6	Nº of classroom hours: 35 periods Study mode: campus based
Regulatory prerequisites: none	Recommended prerequisites: none
Name of professor: Service Lecturer	
Academic advising/guidance timetable:	

2. Contextualization of Content and Subject Competences

Introduces the world of wine and its derivatives. The student explores alcoholic and non-Alcoholic beverage options differentiating services opportunities and services styles. The major wine varieties are introduced. Complementing various menu options with the appropriate wine and beverage option is discoursed to provide a basis of knowledge for later used in practical laboratory.

3. Specific Competences

On completing the course, the students should be able to:

1. Understand the role of History and Viticulture in wine production.
2. Classify different alcoholic beverages (Vinification, Destilation, Maceration and fortification) Categorize appetizers and digestives.
3. Understand the importance of wine storage, service and recommendation.
4. Identify the different Beers and explore the brewing methods.
5. Explore various wine producing countries.
6. Understand the role of a bar tender.
7. Define and qualify various spirits and liqueurs, Identifying serving opportunities and service techniques practically illustrate the mixing (Mixology) of various cocktails Mixology, history, blending of beverages and lab demonstrations and practice.
8. Understand the importance of service and their needs in the actual time.
9. Understand the importance of the appearance and hygiene during service.
10. Recognize the different types of equipment's need during service.
11. Identify and perform the different types of service .
12. Demonstrate the right knowledge about room service.



13. Practice different types of selling techniques.
14. Realize different types of side cooking.

4. General Competences

The following competences will be developed and assessed in this subject:

- Planning and organization skills
- Responsibility
- Leadership
- Communication skills
- Change management
- Initiative and entrepreneurship
- Customer orientation

5. Content

The units that will be part of this course will be:

- Introduction to what is service.
- Introduction of alcoholic beverage world.
- Importance of guest satisfactions and customer retention.
- F&B organizational structures.

6. Training Activities

The activities covers theory relevant to service types and styles used in international hospitality operations. The course examines and analyzes the nature of good service and food knowledge. The course will ensure that students appreciate and are able to select the appropriate service techniques and styles.

The course familiarizes the student with the role of selling, guest service etiquette, waiter psychology and accounting systems.

Individual exercise, group work and role-play develop skills in interpersonal relations and evaluation techniques.

The theoretical aspects of the bar/beverage operations. The student will acquire knowledge of both alcoholic and non-alcoholic beverages by examining the history, people and culture of well-known production regions.

The course is designed to build in the student an awareness of the opportunities and service style within a bar concept. Within an environment for responsible serving of alcohol, students will be introduced to mixing techniques. Various beverage trends, controls and bar psychology will be analyzed.



7. Teaching Methodologies

Diverse methodologies will be implemented in class, both active and collaborative, which aim to guide students in their learning process of theoretical and practical knowledge, as well as their development of competencies.

The service concept and principles of bar course combines theoretical lectures, discussions and practical sessions using roles plays of real situations.

8. Assessment Procedures

The evaluation process will have the following characteristics:

- 30% of the final grade corresponds to Practical progress Test / Wine Opening.
- 20% of the final grade corresponds to Practical Skills.
- 50% of the final grade will be a final exam that will take place at the end of the course.

9. Materials and Other Considerations

- Fuller, J. (1983). *Modern Restaurant Service: A manual for students and practitioners*. Leckhampton: Stanley Thornes Ltd.
- Fuller, J. (1992). *Advance Food Service*. Leckhampton: Stanley Thornes Ltd.
- Johnson, H., Robinson, J. (1971). *The world Atlas of Wine*. (6th ed.). London: Octopus Publisher Group Ltd.

10. Coursework Outline

The Service Concept and principles of bar course will begin on February and will have a total duration of 5 weeks. Students will have some different assignments during the course for the different units that are part of the program.

Specific dates for the knowledge tests will be established and informed to students in the initial session of the course.



11. Resources

The Service Concept course is a subject included in the second year of the Bachelor's Degree in International Hospitality and Tourism Management; due to this, is expected that students will have a professional approach.

In this context, student's attitude will be taken into consideration, together with his/her use of vocabulary (both in written and oral expression). It is of high relevance the commitment that the student shows towards the course, fulfilment of assignments, his/her preparation towards knowledge tests, as well as their attitude towards classmates.

As it was previously explained, students shall develop specific and general competencies, which complement the course's theoretical knowledge. Students will also be evaluated in terms of their degree of acquisition of competencies, paying special attention to their teamwork ability, adequate planning; their capacity to solve problems and manage change; and last but not least, their orientation towards achieving objectives and results.



**SERVICE TECHNIQUES-TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEVICIO
GUIDE
Course Edition 2015-2016**

1. Descriptive Details.....	2
2. Contextualization of Content and Subject Competences	2
3. Specific Competences	2
4. General Competences.....	3
5. Content.....	3
6. Training Activities	3
7. Teaching Methodologies.....	4
8. Assessment Procedures	4
9. Materials and Other Considerations	4
10. Coursework Outline	4
11. Resources	5



1. Descriptive Details

Name of subject: Service Techniques-Técnicas y Procedimientos de Servicio	
Code:	
Degree program: Bachelor 's Degree in International tourism and leisure	
Year in which it is taught: 2 ^o	
Nº of ECTS credits: 0	Nº of classroom hours: 50 hours program Study mode: campus based
Regulatory prerequisites: none	Recommended prerequisites: none
Name of professor: Service Lecturer	
Academic advising/guidance timetable:	

2. Contextualization of Content and Subject Competences

This course prepares the student to provide timely and proper food and beverage service, working independently within a restaurant environment. Through demonstration and laboratory practices serving fellow students as guests, the student masters the basic of classical Food and Beverage service and develops a working knowledge of table-side preparations (flambé, filleting, Gueridon service, etc.) Cocktail and wine service procedures are demonstrated and applied. Refinements of technique and attitude prepare the future manager to conduct, critique and create service styles appropriate to a restaurant environment.

3. Specific Competences

On completing the course, the students should be able to:

1. Outline the items required for setting up for service.
2. Perform satisfactory side work showing familiarity with the various types of equipment, linen and tableware available within the industry.
3. Apply rules pertaining to the correct wine and beverage table service.
4. To be able to take an order without error.
5. Execute the various specialized tableside preparation techniques such as carving, filleting, flambéing without error and within the published timelines.
6. Perform proper gueridon service.



4. General Competences

The following competences will be developed and assessed in this subject:

- Planning and organization skills
- Responsibility
- Leadership
- Communication skills
- Change management
- Initiative and entrepreneurship
- Customer orientation

5. Content

The units that will be part of this course will be:

- Introduction to what is service.
- Importance of guest satisfactions and customer retention.
- F&B (Service) organizational structures.
- Service operations overview.

6. Training Activities

The Service Technique course offers students foundation level skills and knowledge. Students are prepared to work effectively and efficiently in teams to provide timely and appropriate food and beverage service

The working environment of the school is designed for students to take an active role in a real work environment and will familiarize students with different forms of authority. Craft based learning will not only develop technical skill but also develop in students respect for procedures and instruction and will encourage them to develop their sense of responsibility, self-discipline and leadership.

The Service Techniques course is structured in order to cover the service of various F&B Outlets with their own procedures and techniques.

Complementary to the above mentioned, other activities will be carried out in parallel, aiming at improving the learning process and consolidating student's knowledge-acquisition. These include (but are not limited to) joint activities which required specific service techniques (events organizing and service), with other courses in order to show students the interdisciplinary character of the knowledge they are learning, how different courses and subjects relate to each other, and the importance of collaborating with colleagues from the same knowledge-area as well as with others from different professions.



7. Teaching Methodologies

Diverse methodologies will be implemented in class, both active and collaborative, which aim to guide students in their learning process of practical knowledge, as well as their development of competencies.

The Service Techniques course combines theoretical lectures, practical demonstration, and the actual service of Lunch/Dinner in various F&B Outlets.

8. Assessment Procedures

The evaluation process will have the following characteristics:

- 100% Continuous Assessment

9. Materials and Other Considerations

- The students will receive handouts in regards of various practical activities.
- Extra Reading Material available:
 1. Axler, Bruce and Carol Litrides. Food and Beverage Service. New York: John Wiley&Sons, 1990.
 2. Lilicrap, Dennis R., and John A. Cousin. Food and Beverage Service, 3rd ed. London: Hodder Stoughton, 1990.
 3. Fuller, John Advanced Food Service. Cheltenham UK: Stanley Thornes, 1992.
 4. Fuller, John Modern Restaurant Service. Cheltenham UK: Stanley Thornes, 1983.
 5. Meyer, Silvia: Schmid, and Spuhler Christel, Professional Table Service. New York: Van Nostrand Reinhold, 1990.

10. Coursework Outline

The Service Techniques course will begin on January and will have a total duration of 3 weeks. Students will have some different assignments, and will be schedule into different F&B outlets during the course as part of the program.

Schedules are presented to the students during the Induction Day at the beginning of the course.



11. Resources

Service Technique course is a subject included in the Second year of the Bachelor's Degree in International Hospitality and Tourism Management; due to this, is expected that students will have a professional approach.

In this context, student's attitude will be taken into consideration, together with his/her use of vocabulary (both in written and oral expression). It is of high relevance the commitment that the student shows towards the course, fulfilment of assignments, and commitment to practical activities.

As it was previously explained, students shall develop specific and general competencies, which complement the course's theoretical/practical knowledge. Students will be evaluated in terms of their degree of acquisition of competencies, paying special attention to their teamwork ability, responsibility, communication skills, initiative and contribution and attitude towards working environment.