

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211325- Xestión de Persoas e do Talento (3er. curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 6
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do Alumno/a: 110
 - Horas de Titorías: 4
 - Clase Expositiva: 25
 - ⊖ Clase Interactiva: 41
 - ⊖ Total: 180 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, Galego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Formación Obligatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O contido da materia permitiralle ao alumnado adquirir coñecementos e desenvolver destrezas, habilidades e competencias en cinco ámbitos de actuación: 1) Relación laboral, 2) Posto de Traballo, 3) Atracción do Talento e Selección de Personal, 4) Xestión de Cadros de Persoal, e 5) Xestión do Talento.

Resultados da aprendizaxe:

- Definir as necesidades de persoal nun establecemento hostaleiro, tanto cuantitativas como cualitativas.
- Anticipar a evolución co cadro de persoal a medio prazo,
- Compatibilizar a xestión da empresa coa xestión de persoas.
- Realizar o proceso necesario para cubrir as necesidades de persoal.
- Avaliar ao persoal dun establecemento hostaleiro e analizar causas de posibles déficits.
- Desenvolver as capacidades do persoal contratado.
- Calcular costes de persoal.
- Adaptar os costes de persoal á situación da empresa.
- Coordinar os obxectivos da empresa e dos seus empregados, incrementando a produtividade do persoal.

Contido:

1. Relación Laboral e Contratación.
2. Costes de Persoal.
3. Análise e Individualización do Posto de Traballo, Clasificación Profesional e Perfís.
4. Atracción do Talento e Selección de Persoal.
5. Avaliación de Persoal.
6. Xestión de Competencias e o seu Desenvolvemento.
7. Dimensionamento e Planificación de Cadros de Persoal.
8. Flexibilización de Cadros de Persoal.
9. Liderado.
10. Motivación.
11. Contornas de Alto Rendemento.

Bibliografía básica e complementaria:

○ **Bibliografía básica**

Os contidos da materia están recollidos no manual que se poderá encontrar no campus virtual e ao que o alumnado poderá acceder desde o primeiro día de clase. O [campus virtual](#) representa unha plataforma onde, ademais dos contidos, compártense os materiais didácticos, a programación de actividades e a organización xeral da materia.

Outra bibliografía recomendada:

- Alicia, M. (2017). *Desempeño por competencias: Estrategia, Evaluación de personas. Desarrollo 360°*. Granica.
- Bonache, J. y Cabrera, A. (2002). *Dirección de personas. Evidencias y perspectivas para el siglo XXI*. Prentice Hall.
- De José, Danvila y Martínez-López (2011). *Guía de competencias emocionales para directivos*. ESIC.

- Gomez Mejía, L. R.; Balkin, D. B. y Cardy, R. L., (2008). *Gestión de Recursos Humanos*. Pearson-Prentice Hall.
- Luthans, F. (2008). *Comportamiento organizacional*. México: McGrawHill.
- Reddin, B. y Ryan, D. (1993). *Manual de Dirección por Objetivos*. Deusto.
- Salgado, J.F. y Moscoso, S. (2001). *Entrevista conductual estructurada de selección de personal*. Pirámide.
- Somoza, F. (2004). *Departamento de personal*. CISS.
- Voiring, G. (1995). *Definir las funciones y tareas en la empresa*. Deusto.
- White, R. y James, B. (2000). *Manual del outsourcing*. Gestión 2000.

Outros recursos online:

- www.sepe.es
- www.seg-social.es
- www.fundae.es

Competencias

○ Básicas e Xerais

B1. ► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (a xestión e dirección de empresas hostaleiras).

B2. ► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (ámbito das empresas hostaleiras).

B3. ► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4. ► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5. ► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sustentable e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades,*

definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.

- **Transversales**

T1- Capacidade de xestión da información, análise y síntese
T2- Capacidade de organización e planificación
T3- Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial
T5- Resolución de problemas e toma de decisións
T6- Traballo en equipo
T7- Traballo nun contexto internacional
T8- Habilidades nas relación interpersoais e resolución de conflitos
T9- Recoñecemento á diversidade e á multiculturalidade
T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social
T11- Aprendizaxe autónomo permanente e adaptación a novas situacións
T12- Liderado responsable
T17- Capacidade para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de desenvolvemento
AV2- Orde, hixiene, disciplina, puntualidade e imaxe persoal, de xeito proactivo
AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional
AV4- Autoconfianza e seguridade

- **Específicas**

E10- Manexar técnicas de comunicación.
E15- Planificar e xestionar os recursos humanos das organización do sector hostaleiro.
E17- Traballar en contornas socioculturais diferentes vinculados coa actividade hostaleira.

Metodoloxía de ensino

Cada tema iniciárase cunha introdución/explicación por parte do profesor sobre os conceptos principais. A partir de aí, o alumnado desenvolverá un papel activo na aprendizaxe a través de diferentes enfoques (exercicios, lecturas, traballos, procura de información...) que desembocarán nunha posta en común tutelada polo profesor que se asegurará de que se alcancen as conclusións adecuadas.

Á marxe das sesións de clase presencial, o alumnado deberá dedicar tempo de traballo para preparar, elaborar e redactar tanto os seus traballos individuais como os elaborados en grupo.

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

Na avaliación teranse en conta: os traballos prácticos obrigatorios e as probas de avaliación escritas. Efectuaranse dúas avaliacións ao longo do semestre, onde a nota final en cada unha destas avaliacións será o resultado de achar a media ponderada dunha proba escrita, que terá un valor do 75%, e a nota conseguida nos traballos prácticos, os cales supoñerán o 25% desta cualificación.

A cualificación final do alumno/a obterase achando a media aritmética de ambas as avaliacións.

Os/as estudantes que obtivesen unha nota media final inferior a 6, estarán obrigados/as a presentarse a un exame final de toda a materia para superar a materia. Este exame final representará o 40% na cualificación final. Da mesma forma, poderán presentarse ao exame final todo aquel alumno/a que desexa subir a súa cualificación global.

O alumnado terá coñecemento das normas e criterios de avaliación na guía docente da materia situada no Campus Virtual.

1ª Avaliación

Proba de avaliación escrita:

Como xa se mencionou, esta proba supoñerá o 75% da cualificación (7,5 ptos.), distribuído da seguinte maneira:

- Relación laboral e contratación: 1 pto.
- Costes de persoal: 2 ptos.
- Análise e individualización do posto de traballo; Clasificación profesional e Perfís: 1 pto.
- Atracción do talento e selección de persoal: 1,5 ptos.
- Avaliación de persoal: 1,25 ptos.
- Xestión de competencias e o seu desenvolvemento: 0,75.

Avaliación dos traballos:

Realizarase un traballo en grupo (conforme ás indicacións do profesor) no que se desenvolverá un tema complementario ao contido traballado na materia.

O valor deste traballo na cualificación será do 25% (2,5 ptos.). En caso de non alcanzar unha nota de 3 puntos (sobre 7,5) no exame, o traballo non se terá en conta para a cualificación e por tanto esta última será igual á cualificación do exame sobre 10 puntos.

2ª Avaliación

Proba de avaliación escrita:

A esta proba corresponderalle de novo un peso do 75% (7,5 ptos.) na cualificación, quedando da seguinte maneira:

- Dimensionamento e Planificación de Cadros de Persoal: 1 pto.
- Flexibilización de Cadros de Persoal: 1 pto.
- Motivación: 2 ptos.
- Liderado: 2 puntos.
- Contornas de alto rendemento: 1,5 ptos.

Avaliación dos traballos:

Realizarase un traballo en grupo (conforme ás indicacións do profesor) no que se desenvolverá un tema complementario ao contido traballado na materia. O valor deste traballo na cualificación será do 25% (2,5 ptos.). En caso de non alcanzar unha nota de 3 puntos (sobre 7,5) no exame, o traballo non se terá en conta para a cualificación e por tanto esta última será igual á cualificación do exame sobre 10 puntos.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumnado. As ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (90 horas): 30% de ausencias terá unha penalización de -1 punto (27 horas); 60% de ausencias penalizarase con -2 puntos (54 horas).
 - Se o alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerárase suspensa cunha cualificación de 0.
- Segunda oportunidade extraordinaria e posteriores convocatorias:

Todo alumno/a que non supere os criterios de avaliación das probas antes descritas, deberán presentarse a unha segunda oportunidade extraordinaria na que o único requisito establecido para aprobar a materia é obter como mínimo 5 (sobre 10) no exame desta segunda oportunidade. Este exame será de toda a materia.

Na segunda e posteriores convocatorias, o requisito será igualmente o establecido para a segunda oportunidade extraordinaria.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases maxistras-expositivas (25 horas), traballos grupais (28 horas), análise de problemas, dinámicas de grupo e debates (13 horas), exámenes e titorías (4 horas), traballo autónomo do estudante (110 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

A asistencia e participación ás clases facilitan o entendemento e estudo da materia; os exemplos e experiencias comentados nas sesións maxistras axudan a dimensionar os conceptos teóricos.

O alumno/a verá facilitado o traballo na materia apoiándose nos seus coñecementos tanto dos procedementos operativos dunha empresa hostaleira como de comunicación interpersoal e modificación de conduta.

PROFESORADO

Andrés J. Rumbo Amigo

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

arumbo@cshg.es