

Código - Asignatura		580021 – Finanzas corporativas en organizaciones turísticas				
Tipo	Obligator	Obligatoria			6 ECTS	
Materia	Administración y dirección de empresas					
Responsable de la asignatura			Dr. Alejandro Sevy			
Presencial	42 horas	Dirigido	58 horas	Autónomo	50 horas	

BREVE DESCRIPCIÓN

La consecución de un cliente y su fidelización a la empresa es quizá el objetivo que justifica la existencia de ésta (cf. p.ej. Peter Drucker). Obviamente para poder conseguirlo y mantenerlo es preciso ofrecerle un producto o servicio que satisfaga sus necesidades. Para conseguir la creación de éste hará falta llevar a cabo una serie de inversiones, las cuales habrán de ser financiadas de forma que su coste no impida obtener una rentabilidad adecuada. De aquí se deduce la importancia de llevar a cabo una política financiera consistente que sirva de soporte a las acciones que implementen otros departamentos de la empresa.

En un marco económico que, caracterizado por la disminución del número de pernoctaciones, la sobreoferta y la creciente competencia de otros destinos turísticos, trabajar para incrementar los estándares de gestión, ofrecer un producto definido y diferenciado, y abrirse a un modelo de competencia que vaya más allá del análisis coste/calidad obliga a replantearse el modelo de negocio y a introducirse en nuevos campos que promuevan, de forma diferente e innovadora, la competitividad de la empresa.

En este contexto, el objetivo de esta materia es transmitir al estudiante los conocimientos necesarios que le permitan analizar los problemas reales a los que tienen que hacer frente las organizaciones hoy en día, estableciendo criterios de análisis cualitativos y cuantitativos y diseñando escenarios alternativos, para la posterior toma de decisiones e implantación de soluciones estratégicas en los ámbitos de la comercialización, la gestión de las personas y la optimización de los recursos económico-financieros.

Una vez se ha comprendido cual es la estructura económico financiera de la empresa, es preciso saber analizarla, estudiando su evolución a lo largo de diferentes ejercicios, para poder diagnosticar la situación actual, conocer cuál es su grado de solvencia, prever cuál puede ser su evolución futura y decidir, en caso necesario, que soluciones se deben adoptar ante eventuales dificultades. En función de esta información se podrán tomar las decisiones adecuadas a cada momento y establecer unos presupuestos operativo y financiero que, en función de los objetivos prefijados, permitan conocer el marco de actuación de los directivos de la empresa.

Esta materia incorpora todas aquellas capacidades que el estudiante debe desarrollar como plataforma básica sobre la que asentar el aprendizaje específico de la gestión de

empresas hoteleras y de restauración. Es por ello que se focaliza fundamentalmente en desarrollar las herramientas de gestión desde un ámbito principalmente estratégico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El proceso de aprendizaje diseñado para esta asignatura permite la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Materia:

M01H4- Distinguir los factores económico-financieros más relevantes relacionados con la hotelería y restauración.

M01H6- Analizar la viabilidad financiera de una empresa.

M01C7- Reconocer los fundamentos y conceptos clave de la estrategia de una empresa hotelera.

Asimismo, estos contribuyen a la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Titulación: *TC01, TH01, TH04, TS02, TS04, TS09, TS11*. Se pueden consultar todos en <u>el siguiente enlace</u>.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

- 1. Análisis de inversiones
 - 1.1. Decisiones de inversión: concepto y clasificación
 - 1.2. ¿Cómo estimar los flujos de caja de una inversión?
 - 1.3. Fondos invertidos vs Fondos generados
 - 1.4. Cash Flow neto y Cash Flow acumulado
 - 1.5. Métodos de análisis: estáticos y dinámicos
 - 1.5.1. Métodos estáticos: ROI y payback
 - 1.5.2. Métodos dinámicos: VAN y TIR
 - 1.6. El coste de capital, tasa de descuento o WACC
 - 1.7. Decisión sobre la inversión en base a VAN, TIR y Payback
- 2. Planificación financiera
 - 2.1. Concepto y objetivos
 - 2.2. Documentos para la planificación financiera
 - 2.3. Cuenta de resultados previsional

- 2.4. Balance de situación previsional
- 2.5. Presupuesto de tesorería
 - 2.5.1. Métodos directo e indirecto
- 3. Estrategia financiera
 - 3.1. Introducción a la estrategia financiera
 - 3.2. Necesidades de financiación: temporales y permanentes
 - 3.2.1. Necesidades financieras temporales
 - 3.2.1.1. Concepto y recursos financieros al alcance
 - 3.2.2. Necesidades financieras permanentes
 - 3.2.2.1. Concepto y recursos financieros al alcance
 - 3.3. Dilema fundamental: ¿recursos propios o deuda?
 - 3.3.1. Trilogía para resolver el dilema

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje asociadas a esta asignatura contemplan una gran variedad de acciones diferentes con el fin de dar respuesta a la consecución de los resultados de aprendizaje asociados, y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas al aprendizaje de procesos y aplicabilidad de actitudes dentro del entorno de las organizaciones a partir de las actividades siguientes:

- Caso sobre estados contables de hoteles
- Business Plan
- Actividad final de evaluación

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los contenidos de cada asignatura. Dada la naturaleza de este programa, una parte importante del aprendizaje se basa en la participación activa de los(as) estudiantes durante las sesiones. Por este motivo, la asistencia a un mínimo del 80% de las sesiones, se considera obligatoria. En cada sesión, el/a estudiante deberá firmar el control de asistencia durante la sesión.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir como mínimo al 80% de las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega¹
Caso sobre estados contables de hoteles	Grupal	30%	20%	2ª semana
Business Plan	Individual	30%	20%	4ª semana
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de "5", siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de "4" para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje. El periodo de revisión es público y se encuentra disponible en el apartado de evaluación de la asignatura, en el campus virtual de la misma. Es deber del/a estudiante, leer y entender los procesos de revisión y revaluación de la asignatura. Todas las solicitudes de revisión, deben seguir el proceso establecido en tiempo y forma. Cualquier solicitud de revisión fuera del proceso establecido no se considerará estimada.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una

-

¹ La semana de entrega es una estimación que está sujeta a cambios que puedan surgir a raíz de posibles modificaciones en la planificación o las circunstancias del plan de estudios.

PROGRAMA



Máster en Dirección Hotelera y de Restauración Curso 2024/25

calificación final de la asignatura entre "4-4.9", y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de "5". Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

COPIA Y PLAGIO

Sin perjuicio de otros que se consideren oportunos y de acuerdo con la normativa vigente de disciplina académica, las irregularidades cometidas por un estudiante que puedan dar lugar a una variación de la calificación se valorarán con nota cero (0). Las actividades de evaluación clasificadas de esta forma y por este procedimiento no serán recuperables. Estas irregularidades incluyen, entre otras:

- La copia total o parcial de una práctica, informe o cualquier otra actividad de evaluación.
- Dejar que otros copien el examen/trabajo.
- Presentar un trabajo en grupo que no haya sido realizado completamente por los miembros del grupo.
- Presentar como propios aquellos materiales elaborados por un tercero, aunque sean traducciones o adaptaciones, y en general, obras con elementos no originales y exclusivos del estudiante.***
- Disponer de dispositivos de comunicación (como teléfonos móviles, relojes inteligentes, etc.) accesibles durante las pruebas de evaluación teórica - prácticas individuales (exámenes).

FUENTES DE INFORMACIÓN

ABADÍA, L (2009). La crisis ninja y otros misterios de la economía actual. Ed Espasa Calpe SA

AMAT, O. (2003). Análisis económico financiero. Ed. Gestión 2000; 12ª edición

AMAT, O. Análisis de estados financieros: Fundamentos y aplicaciones. Ed. Gestión 2000

AMAT, O. Contabilidad y finanzas de hoteles. Ed. Gestión 2000

AMORÓS DÍAZ, L. (2007). Toma de decisiones para negocios: casos prácticos, Edición electrónica gratuita. Texto completo en www.eumed.net/libros/2007a/

^{***} La Inteligencia Artificial es considerada como un tercero

PROGRAMA



Máster en Dirección Hotelera y de Restauración Curso 2024/25

Buldeo Rai, H., Broekaert, C., Verlinde, S., & Macharis, C. (2021). Sharing is caring: How non-financial incentives drive sustainable e-commerce delivery. Transportation Research Part D: Transport and Environment, 93, 102794. https://doi.org/10.1016/j.trd.2021.102794

Barrios, R., Siebel, M., van der Helm, A., Bosklopper, K., & Gijzen, H. (2008). Environmental and financial life cycle impact assessment of drinking water production at Waternet. Journal of Cleaner Production, 16(4), 471–476. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2006.07.052

Burns, D. (2017). Your restaurant sucks! Embrace the Suck. Unleash Your Restaurant. Become Outstanding (D. Burns, Ed.).

CÁRDENAS TABARES, F. Comercialización del Turismo. Ed. Trillas

COUTO, M. (2002). Cómo hablar bien en público. Ed. Gestión 2000, Barcelona.

FERNÁNDEZ, J. A. Cómo interpretar un Balance. Ed. Deusto.

FRIDSON, M. La interpretación de los estados financieros. Ed. Deusto 2000

GARCÍA CARBONELL, R. (2006). Presentaciones efectivas en público. Ed. Edad, Madrid

MANCHESTER OPEN LEARNING. (1993). Cómo hacer presentaciones eficaces. Ed. Gestión 2000, Barcelona

MASSONS I RABASSA, J (1989). Finanzas. Diagnóstico y planificación a corto plazo.

MORALES, C. J. (2001). Guía para hablar en público. Alianza, Madrid.

MORGAN, N. (2004). Conquistando la audiencia. Ed. Deusto, Barcelona

MASSONS I RABASSA, J. (2003). Finanzas. Análisis y estrategia financiera. Ed. Hispano Europea

NAISDAT, I. (2004). Hablar sin miedo. Oniro, Barcelona

NAVALÓN, M. et al.: E-finanzas: Dirección financiera con las nuevas tecnologías. Ed. Gestión 2000

PARDO, L.; VALDES, T (2003). Decisiones Estratégicas. Ed. Díaz de Santos S.A.

Rubert, D. (2018). La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración. Planeta Gastro. https://www.planetadelibros.com/libro-la-cuenta-por-favor/273863