



RCòdig - Assignatura	58 0029 – RSC i sostenibilitat per a hotels i restaurants				
Tipus	Optativa		Crèdits	3 ECTS	
Matèria	Gestió del producte				
Responsable de l'assignatura	Núria Louzao				
Presencial	21 hores	Dirigit	29 hores	Autònom	25 hores

BREU DESCRIPCIÓ

L'hostaleria enfronta desafiaments crítics quant a sostenibilitat i un escrutini creixent sobre el seu exercici a ESG (Ambiental, Social i Governança). La pressió per reduir la petjada de carboni, gestionar els recursos de manera eficient, atraure i retenir talent, adoptar pràctiques sostenibles i comunicar l'exercici a ESG és més forta que mai.

El creixement del sector ha creat un mercat altament competitiu, on les pràctiques sostenibles i la gestió òptima de recursos no només són claus per a l'èxit, sinó que cada cop més es converteixen en un requisit per part dels interessats. Aquest curs explora les estratègies i les pràctiques de sostenibilitat de la indústria, relacionades amb la reducció d'emissions de carboni, l'eficiència energètica, la gestió de residus i aigua, la implicació d'empleats i parts interessades, així com l'elaboració d'informes d'acompliment i la comunicació de sostenibilitat. Els estudiants adquiriran les eines i els coneixements necessaris per abordar aquests desafiaments i una comprensió integral de com les empreses del sector poden navegar els riscos climàtics i complir amb els objectius de sostenibilitat.

S'exploraran conceptes com el desenvolupament d'hotels net-zero, inversions ESG i estratègies per mitigar impactes ambientals i socials. S'analitzaran estudis de cas de propietats que n'han reduït l'impacte ambiental i n'han millorat els impactes socials i comunitaris, i s'aprendran les millors pràctiques per invertir en i desenvolupar noves propietats sostenibles.

A més, el curs també fomentarà una reflexió crítica sobre les tendències actuals i futures a la indústria del turisme, incloent-hi l'evolució dels comportaments del consumidor i la necessitat d'adaptar-se a les noves exigències de sostenibilitat. Això desenvoluparà habilitats per crear projectes innovadors, econòmicament viables i responsables, que contribueixin a un sector més sostenible i resilient.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

El procés d'aprenentatge dissenyat per a aquesta assignatura permet la consecució dels següents resultats d'aprenentatge de matèria:

M04C3- Formular estratègies d'implementació de polítiques de sostenibilitat i responsabilitat social corporativa a establiments hotelers i de restauració.



M04S4- Generar models de pensament de disseny en organitzacions que permetin millorar l'enteniment del comportament del consumidor.

M04S5- Dissenyar un esquema d'indicadors per fer un seguiment competent de l'eficiència en els processos dels diferents departaments de les empreses d'allotjaments turístics.

Així mateix, aquests contribueixen a la consecució dels següents resultats d'aprenentatge de titulació: *TC01, TC02, TH01, TH02, TH04, TH05, TS01, TS03, TS06, TS0, TS0, TS07*. consultar tots [al següent enllaç](#).

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció a la RSC i Fonaments de la sostenibilitat en hoteleria
 - 1.1. Definició, importància i regulació
 - 1.2. Petjada de carboni al sector hotelier i de la restauració
 - 1.3. Gestió eficient de recursos naturals
 - 1.4. Innovació i pràctiques sostenibles
2. Estratègies per a la Reducció d'Emissions de Carboni
 - 2.1.
 - 2.2. Casos d'estudi: Hotels amb zero emissions netes
 - 2.3. Certificacions i estàndards ambientals
 - 2.4. Eficiència Energètica i Gestió de Residus
3. Inversions ESG i Desenvolupament Sostenible
 - 3.1. Fonaments de les inversions ESG
 - 3.2. Eines financeres per a la sostenibilitat
 - 3.3. Avaluació d'impacte i retorn de la inversió
4. Desenvolupament de projectes sostenibles i mitigació d'impactes
 - 4.1. Desenvolupament de projectes innovadors i econòmicament viables
 - 4.2. Estratègies de mitigació d'impactes ambientals i promoció d'impactes socials positius



4.3. Adaptació al canvi climàtic

4.4. Tendències, Bones pràctiques i Innovació

4.5. Reflexió crítica sobre polítiques actuals i anàlisi de casos

METODOLOGIES D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen una gran varietat d'accions diferents per tal de donar resposta a la consecució dels resultats d'aprenentatge associats, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classes expositives
- Estudi de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte els resultats d'aprenentatge i els continguts de cada assignatura. Atesa la naturalesa d'aquest programa, una part important de l'aprenentatge es basa en la participació activa dels estudiants durant les sessions. Per aquest motiu, l'assistència a un mínim del 80% de les sessions es considera obligatòria. A cada sessió, l'estudiant/a haurà de signar el control d'assistència durant la sessió.

Els estudiants poden triar entre l'avaluació continuada o l'avaluació única:

Avaluació Contínua : el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir com a mínim al 80% de les classes per avaluar-los mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única : aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament-aprenentatge s'avalua mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-vos en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública per als estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.



Activitats	Tipus	Continua	Única	Setmana de lliurament ¹
Qüestions Actuals a l'Hospitalitat Sostenible: Una Anàlisi Crítica	Grupal	60%	40%	2a setmana
Examen Final	Individual	40%	60%	Setmana d'examen
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre que l'estudiant hagi realitzat la prova/so treball/s individuals establerts a l'assignatura. un mínim de 4 per poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i reavaluació de l'assignatura

L'estudiant té dret a revisar totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge. El període de revisió és públic i es troba disponible a l'apartat d'avaluació de l'assignatura, al campus virtual de la mateixa. És deure de l'estudiant, llegir i entendre els processos de revisió i reavaluació de l'assignatura. Totes les sol·licituds de revisió han de seguir el procés establert en temps i forma. Qualsevol sol·licitud de revisió fora del procés establert no es considera estimada.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4.9", i haver-se presentat a la prova/so treball/s finals individuals del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de la nota de qualificació final en cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

CÒPIA I PLAGI

Sense perjudici d'altres que es considerin oportuns i d'acord amb la normativa vigent de disciplina acadèmica, les irregularitats cometes per un estudiant que puguin donar lloc a una variació de la qualificació es valoraran amb nota zero (0). Les activitats d'avaluació classificades d'aquesta manera i per aquest procediment no seran recuperables. Aquestes irregularitats inclouen, entre d'altres:

¹La setmana de lliurament és una estimació subjecta a canvis que puguin sorgir arran de possibles modificacions en la planificació o les circumstàncies del pla d'estudis.



- La còpia total o parcial d'una pràctica, informe o qualsevol altra activitat d'avaluació.
- Deixeu que altres copiïn l'examen/treball.
- Presentar un treball en grup que no hagi realitzat completament pels membres del grup.
- Presentar com a propis aquells materials elaborats per un tercer, encara que siguin traduccions o adaptacions, i en general obres amb elements no originals i exclusius de l'estudiant.***
- Disposar de dispositius de comunicació (com ara telèfons mòbils, rellotges intel·ligents, etc.) accessibles durant les proves d'avaluació teòrica – pràctiques individuals (exàmens).

*** La Intel·ligència Artificial és considerada com un tercer

FONTS D'INFORMACIÓ

Hall, CM (2019). *Tourism and hospitality in the 21st century*. Pearson.

HospitalityNet. (nd). World panell on sustainability in hospitality.
<https://www.hospitalitynet.org/panel/36001926.html>

Legrand, W., Chen, JS, & Laeis, GM (2023). *Sustainability in the hospitality industry: Principles of sustainable operations* (4th ed.). Routledge.

Legrand, W., Gardetti, MA, Schønrock Nielsen, R., Johnson, C., & Ergul, M. (2020). *Hospitality social entrepreneurship: Principles and strategies for societal changes*. Routledge.

Legrand, W., Kuokkanen, H., & Day, J. (Eds.) (2023). *Critical questions in sustainability and hospitality*. Routledge.

Louzao, N. (2024). *Human dimension és el seu key success factor in experience management*. Faculty of Business Administration, Universitat de Barcelona.

Middleton, V. (2015). *International tourism: Global perspectives*. Routledge.

Pérez-Aranda, JA (2016). *Valoració de la responsabilitat social empresarial (RSE), per la demanda hotelera*. Universitat Jaume I, Castelló.

Sustainable Hospitality Alliance. (nd). *Resources*.
<https://sustainablehospitalityalliance.org/resources/>