



<b>RCódigo - Asignatura</b>	<b>580029 – RSC y sostenibilidad para hoteles y restaurantes</b>				
<b>Tipo</b>	Optativa	<b>Créditos</b>	3 ECTS		
<b>Materia</b>	Gestión del producto				
<b>Responsable de la asignatura</b>	Núria Louzao				
<b>Presencial</b>	21 horas	<b>Dirigido</b>	29 horas	<b>Autónomo</b>	25 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN

La hostelería enfrenta desafíos críticos en cuanto a sostenibilidad y un escrutinio creciente sobre su desempeño en ESG (Ambiental, Social y Gobernanza). La presión para reducir la huella de carbono, gestionar los recursos de manera eficiente, atraer y retener talento, adoptar prácticas sostenibles y comunicar el desempeño en ESG es más fuerte que nunca.

El crecimiento del sector ha creado un mercado altamente competitivo, donde las prácticas sostenibles y la gestión óptima de recursos no solo son claves para el éxito, sino que cada vez más se convierten en un requisito por parte de los interesados. Este curso explora las estrategias y prácticas de sostenibilidad de la industria, relacionadas con la reducción de emisiones de carbono, la eficiencia energética, la gestión de residuos y agua, la implicación de empleados y partes interesadas, así como la elaboración de informes de desempeño y la comunicación de sostenibilidad. Los estudiantes adquirirán las herramientas y conocimientos necesarios para abordar estos desafíos y una comprensión integral de cómo las empresas del sector pueden navegar los riesgos climáticos y cumplir con los objetivos de sostenibilidad.

Se explorarán conceptos como el desarrollo de hoteles net-zero, inversiones ESG y estrategias para mitigar impactos ambientales y sociales. Se analizarán estudios de caso de propiedades que han reducido su impacto ambiental y mejorado sus impactos sociales y comunitarios, y se aprenderán las mejores prácticas para invertir en y desarrollar nuevas propiedades sostenibles.

Además, el curso también fomentará una reflexión crítica sobre las tendencias actuales y futuras en la industria del turismo, incluyendo la evolución de los comportamientos del consumidor y la necesidad de adaptarse a las nuevas exigencias de sostenibilidad. Esto desarrollará habilidades para crear proyectos innovadores, económicamente viables y responsables, que contribuyan a un sector más sostenible y resiliente.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

M04C3- Formular estrategias de implementación de políticas de sostenibilidad y responsabilidad social corporativa en establecimientos hoteleros y de restauración.



M04S4- Generar modelos de pensamiento de diseño en organizaciones que permitan mejorar el entendimiento del comportamiento del consumidor.

M04S5- Diseñar un esquema de indicadores para realizar un seguimiento competente de la eficiencia en los procesos de los distintos departamentos de las empresas de alojamientos turísticos.

Asimismo, estos contribuyen a la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Titulación: *TC01, TC02, TC03, TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TS01, TS03, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10*. Se pueden consultar todos en [el siguiente enlace](#).

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Introducción a la RSC y Fundamentos de la sostenibilidad en hotelería
  - 1.1. Definición, importancia y regulación
  - 1.2. Huella de carbono en el sector hotelero y de la restauración
  - 1.3. Gestión eficiente de recursos naturales
  - 1.4. Innovación y prácticas sostenibles
2. Estrategias para la Reducción de Emisiones de Carbono
  - 2.1. Técnicas y tecnologías de reducción
  - 2.2. Casos de estudio: Hoteles con cero emisiones netas
  - 2.3. Certificaciones y estándares ambientales
  - 2.4. Eficiencia Energética y Gestión de Residuos
3. Inversiones ESG y Desarrollo Sostenible
  - 3.1. Fundamentos de las inversiones ESG
  - 3.2. Herramientas financieras para la sostenibilidad
  - 3.3. Evaluación de impacto y retorno de la inversión
4. Desarrollo de Proyectos Sostenibles y Mitigación de Impactos
  - 4.1. Desarrollo de proyectos innovadores y económicamente viables
  - 4.2. Estrategias de mitigación de impactos ambientales y promoción de impactos sociales positivos



- 4.3. Adaptación al cambio climático
- 4.4. Tendencias, Buenas prácticas e Innovación
- 4.5. Reflexión crítica sobre políticas actuales y análisis de casos

## 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:

- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

## 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	Continua	Única	Semana de entrega <sup>1</sup>
Cuestiones Actuales en la Hospitalidad Sostenible: Un Análisis Crítico	Grupal	60%	40%	2ª 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 reevaluación 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 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 las 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:

---

<sup>1</sup> 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.



- 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).

\*\*\* La Inteligencia Artificial es considerada como un tercero

## FUENTES DE INFORMACIÓN

---

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

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

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

Legrand, W., Gardetti, M. A., 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 as the key success factor in experience management: The emotional connection as the best loyalty strategy*. Faculty of Business Administration, Universitat de Barcelona.

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

Pérez-Aranda, J. A. (2016). *Valoración de la responsabilidad social empresarial (RSE), por la demanda hotelera*. Universitat Jaume I, Castellón.

Sustainable Hospitality Alliance. (n.d.). Resources.  
<https://sustainablehospitalityalliance.org/resources/>