

# **GRADO EN DIRECCIÓN HOTELERA**

**UAB**  
**Universitat Autònoma  
de Barcelona**

**Gener 2026**

## Índice

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título .....	5
TABLA 1. Descripción del título.....	5
1.10. Justificación del interés del título .....	6
1.11. Objetivos formativos.....	8
1.11.a) Principales objetivos formativos del título.....	8
1.11.b) Objetivos formativos de las menciones o especialidades .....	8
1.12. Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos .....	9
1.13. Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos.....	9
1.14. Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas .....	9
1.14.bis) Actividad profesional regulada habilitada por el título .....	10
2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje .....	10
2.1. Conocimientos o contenidos ( <i>Knowledge</i> ) .....	10
2.2. Habilidades o destrezas ( <i>Skills</i> ) .....	11
2.3. Competencias ( <i>Competences</i> ).....	12
3. Admisión, reconocimiento y movilidad .....	13
3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión del estudiantado .....	13
3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso.....	13
3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación .....	13
3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos.....	14
TABLA 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos .....	14
3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad del estudiantado propio y de acogida .....	15
4. Planificación de las enseñanzas .....	16
4.1. Estructura básica de las enseñanzas .....	16
4.1.a) Resumen del plan de estudios.....	16
Tabla 4a. Resumen del plan de estudios (estructura semestral).....	16
Tabla 4b. Estructura de las menciones .....	17
4.1.b) Plan de estudios detallado .....	19

Tabla 5. Plan de estudios detallado .....	20
4.2. Actividades y metodologías docentes.....	47
4.2.a) Materias/asignaturas básicas, obligatorias y optativas .....	47
4.2.b) Prácticas académicas externas (obligatorias).....	48
4.2.c) Trabajo de fin de Grado .....	48
4.3. Sistemas de evaluación .....	49
4.3.a) Evaluación de las materias/asignaturas básicas, obligatorias y optativas.....	49
4.3.b) Evaluación de las Prácticas académicas externas (obligatorias) .....	50
4.3.c) Evaluación del Trabajo de fin de Grado .....	50
4.4. Estructuras curriculares específicas .....	51
5. Personal académico y de apoyo a la docencia .....	52
5.1. Perfil básico del profesorado .....	52
5.1.a) Descripción de la plantilla de profesorado del título .....	52
5.1.b) Estructura de profesorado .....	53
Tabla 6. Resumen del profesorado asignado al título .....	53
5.2. Perfil detallado del profesorado .....	53
5.2.a) Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento .....	53
Tabla 7a. Detalle del profesorado asignado al título por ámbitos de conocimiento. ....	53
5.2.b) Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor .....	58
5.2.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación .....	59
5.2.d) Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios .....	59
6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios .....	60
6.1. Recursos materiales y servicios.....	60
6.2 Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas.....	61
6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios.....	61
7. Calendario de implantación.....	61
7.1. Cronograma de implantación del título .....	61
Cronograma de implantación del Grado en Dirección Hotelera.....	62
7.2 Procedimiento de adaptación.....	62
7.3 Enseñanzas que se extinguen .....	62

8. Sistema Interno de Garantía de la Calidad .....	62
8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad .....	62
8.2. Medios para la información pública .....	62
ANEXOS DE LA TITULACIÓN A LA MEMORIA RUCT .....	64
ANEXOS INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA PROCESOS DE CALIDAD DE TITULACIONES UAB .....	68

## 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

TABLA 1. Descripción del título

<b>1.1. Denominación del título</b>	Graduado o Graduada en Dirección Hotelera por la Universitat Autònoma de Barcelona
<b>1.2. Convenio títulos conjuntos</b>	Interuniversitario: No Nacional: No
<b>1.2.a. Rama</b>	Ciencias Sociales y Jurídicas
<b>1.2.b Campo de estudio</b>	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
<b>Código ISCED</b>	1013 Hostelería
<b>1.3. Menciones y especialidades</b>	<p><i>Mención en: Dirección de empresas hoteleras internacionales (48 ECTS)</i></p> <p><i>Mención en: Dirección de empresas de restauración y eventos (48 ECTS)</i></p> <p>¿Es obligatorio cursar una Mención/Especialidad?: No</p>
<b>1.3.b. Mención Dual</b>	No
<b>1.4.a) Universidad responsable</b>	Universitat Autònoma de Barcelona
<b>1.4.b) Universidades participantes</b>	
<b>1.5.a) Centro de impartición responsable</b>	08072644 - Fundació Universitat Autònoma de Barcelona (FUABformació)
<b>1.5.b) Centros de impartición</b>	08072644 - Fundació Universitat Autònoma de Barcelona (FUABformació)
<b>1.6. Modalidad de enseñanza</b>	Presencial
<b>1.7. Número total de créditos</b>	240
<b>1.8. Idiomas de impartición</b>	Catalán 47,5% Español 30% Inglés 17,5% Otras lenguas (alemán, francés, chino o ruso) 5%
<b>1.9.a) Oferta de plazas por modalidad*</b>	Presencial: 90
<b>1.9.b) Número total de plazas ofertadas en el centro</b>	360

<b>1.9.c) Número de plazas de nuevo ingreso para primer curso</b>	90
<b>1.9. d) Número de plazas según lengua</b>	-
<b>1.9. e) Número de plazas del itinerario de simultaneidad donde participa el título</b>	-
<b>1.9.f) Número de plazas del itinerario académico abierto</b>	-
<b>% plazas para personas con titulación universitaria</b>	3% de las plazas de preinscripción (artículo 143 normativa acad. UAB)
<b>% trasladados de expedientes para personas con titulaciones universitarias españolas parciales</b>	1-10% de las plazas ofrecidas para nuevo acceso por preinscripción universitaria (artículo 145 normativa acad. UAB)
<b>% plazas para personas con titulaciones universitarias extranjeras parciales, o totales sin homologación ni equivalencia de sus títulos en España</b>	1-10% de las plazas ofrecidas para nuevo acceso por preinscripción universitaria (artículo 151 normativa acad. UAB)
<b>% plazas por cambio de estudios por interdisciplinariedad (canvi de modalitat)</b>	Máximo 5% (artículo 158 normativa académica UAB)

## 1.10. Justificación del interés del título

La UAB imparte el Grado de Dirección Hotelera desde el curso 2013/2014 y se reafirma como una propuesta consolidada a la vez que de futuro tras más de treinta años de formación en estudios universitarios de gestión y dirección hotelera desde sus inicios en el año 1993. El grado ha sido acreditado favorablemente en 2018 y se ha **reacreditado** favorablemente también en 2024. Reflejando el interés y la integración de la titulación en la planificación estratégica de la universidad y del sistema universitario en su conjunto.

El plan de estudios se ha diseñado a partir del análisis de las aportaciones de los diferentes grupos de interés (profesorado, alumnado, graduados y ocupadores) con especial atención a las necesidades del sector y de la sociedad en general, teniendo la sostenibilidad y la accesibilidad como eje transversal de esta propuesta. A la vez que se adquieren habilidades lingüísticas en diferentes lenguas extranjeras, competencias para la planificación, dirección y gestión de empresas con una visión tecnológica del sector con materias instrumentales

como competencias digitales i comunicativas o gestión de datos, marketing y comunicación digital, a la vez que se reafirman las habilidades blandas o soft skills.

El modelo presentado parte de la convicción, refrendada por el sector, de la existencia de una formación generalista en Dirección Hotelera que faculta, entre otras, para la dirección de establecimientos de alojamiento, restauración, congresos y eventos, consultoría, así como en todos sus departamentos y actividades adyacentes. Orientando los estudios a la dirección y administración hotelera, de marcado carácter sectorial, con un fuerte componente experiencial, con la realización de docencia práctica en todos los departamentos del Hotel Escuela de la UAB haciendo énfasis en la formación teórico-práctica y experiencial, complementándose con las prácticas profesionales en establecimientos externos.

La industria hotelera, y la del turismo en general, es de las de mayor creación de empleo a nivel mundial y goza de unas perspectivas de desarrollo y crecimiento muy favorables. El conjunto de las oportunidades laborales incluye el sector del alojamiento, la restauración y los eventos, pero también se extienden a otros ámbitos.

El [Ministerio de Industria y Turismo \(13/3/2024\)](#) indican un crecimiento ininterrumpido del empleo en el sector turístico desde la primavera del 2021, alcanzando el pasado año cifras de más de 110 millones de turistas, con casi dos millones de trabajadores afiliados a la Seguridad Social i que requieren de más personal formado para poder gestionar de forma eficiente el sector para conseguir un cambio de modelo hacia un turismo más cualitativo.

Los estudios del ámbito del Turismo y la Dirección Hotelera de la Escuela FUABf se encuentran situados en una posición destacada en la clasificación sobre [inserción laboral de AQU Catalunya \(2023\)](#) dado que el 96,3% de los titulados están trabajando actualmente.

Además, el estado actual de los estudios y la investigación en turismo justifica la relevancia de dicha disciplina, considerada para la docencia e investigación por prestigiosas universidades internacionales:

Programa de [Bachelor's Degree Program in Hotel Administration](#)- The Cornell School, Cornell University (USA).

Programa de [Bachelor's in international hospitality business](#) – École Hôtelière Glion (Suiza).

Programa de [Bachelor of Science in International Hospitality Management](#) – École Hôtelière Lausanne (Suiza).

Programa de [bachelor's in hospitality management](#) – NHL Stenden University, Leewarden (Países Bajos)

Programa de [Bachelor \(Hons\) International Hospitality Management](#) – University of Surrey (Reino Unido)

Programa de [Bachelor \(Hons\) International Tourism & Hospitality Management](#)- University of Bournemouth (Reino Unido)

Programa de [Bachelor's in Hospitality Management](#)- VIVES University of West-Flanders (Bélgica)

## 1.11. Objetivos formativos

### 1.11.a) Principales objetivos formativos del título

El Título de Grado en Dirección Hotelera por la UAB tiene una orientación formativa académica y profesionalizadora con un enfoque global e internacional del sector y con un conocimiento profundo de la gestión y dirección de las empresas de alojamiento, restauración, eventos y de oferta complementaria vinculada a destinos y actividades de carácter temático.

Dicha formación combina aspectos técnicos y operativos de la industria, habilidades de comunicación, técnicas de ejecución de estrategias de marketing, competencias específicas de gestión de equipos y herramientas de gestión digital. Además, se tendrá en cuenta que la formación en dicha actividad profesional debe contribuir en lo máximo posible a fomentar los objetivos de desarrollo sostenible.

Con este propósito, los objetivos formativos se centran en:

- Proporcionar al alumnado una formación técnica y especializada en creación, gestión, organización, planificación y dirección de empresas hoteleras, de alojamiento, restauración, eventos, consultoría, entre otras.
- Formar al alumnado con las tendencias más innovadoras de la gestión hotelera actual y, en especial, de la gestión de proyectos y del liderazgo de equipos como recurso clave de la industria.
- Serán capaces de desarrollar su actividad utilizando diferentes técnicas de comunicación, en lengua propia y como mínimo en dos lenguas extranjeras que les han de permitir trabajar en diferentes contextos culturales y lingüísticos

### 1.11.b) Objetivos formativos de las menciones o especialidades

Los objetivos básicos se reflejan en dos itinerarios: Dirección de empresas hoteleras internacionales y Dirección de empresas de restauración y eventos.

Este esquema formativo por itinerarios responde a la demanda de profesionales del sector y a los perfiles o salidas laborales en los diversos ámbitos de trabajo. Dichos itinerarios responden a: la diversidad de entidades y empresas turística y los principales subsectores que componen el turismo.

La mención de **Dirección de empresas hoteleras internacionales** proporciona al estudiante una comprensión de la estructura y funcionamiento para dirigir, gestionar y administrar empresas de alojamiento turístico, a través de la práctica real y simulada, se familiariza con las últimas tendencias en gestión e innovación hotelera, a la vez que se especializará a nivel de marketing, negociación y gestión de activos hoteleros internacionales.

La mención de **Dirección de empresas de restauración y eventos** permitirá al estudiante adquirir conocimiento específicos para la gestión y planificación de esta tipología de empresas, así como la creación de actividades y experiencias turísticas orientadas a la innovación y sostenibilidad turística relacionadas con dicho ámbito.

## **1.12. Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos**

No procede

## **1.13. Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos**

No procede

## **1.14. Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas**

Este grado tiene como objetivo formar profesionales capaces de desempeñar cargos directivos y de gestión intermedios en empresas hoteleras y de alojamiento en general, así como en compañías de eventos, restauración, consultoría y de la industria adyacente, como directores/as, subdirector/a, director/a área, responsable de administración, reservas y comercial, entre otros.

Así mismo, capacitará al alumnado, para gestionar empresas y plataformas virtuales de creación, distribución, comercialización de productos y servicios hoteleros y de restauración y centros organizadores de congresos y convenciones.

A nivel de cadenas hoteleras y asociaciones como director/a de cadena, director/a de recursos humanos, director/a de compras, de eventos o de restauración, director/a de marketing, de comunicación, calidad o de operaciones.

Profesionales con dominio de habilidades instrumentales en todos sus ámbitos desde la planificación a la comercialización, marketing y digitalización turística, para saber mejorar la experiencia del cliente a la vez que seleccionar, interpretar y reflexionar sobre datos de la realidad del sector, así como un conocimiento de plataformas virtuales de gestión y simulación que fomentan la mejora y la innovación en el sector.

Perfiles profesionales como customer experience manager, revenue management o gestor/a de calidad y sostenibilidad.

Serán capaces de trabajar en diferentes contextos culturales y lingüísticos utilizando diferentes técnicas de comunicación, en lengua propia y como mínimo en dos lenguas extranjeras

Finalmente, los egresados también estarán capacitados para el emprendimiento, proporcionando herramientas para la creación de empresas, así como para continuar desarrollando su carrera académica y profesional a través de máster y doctorado.

#### **1.14.bis) Actividad profesional regulada habilitada por el título**

No procede

## **2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE**

### **2.1. Conocimientos o contenidos (*Knowledge*)**

KT01- Identificar los principios básicos del alojamiento, la restauración y los eventos, especificando sus dimensiones operativas, departamentos, actividades y áreas funcionales en el sector turístico

KT02- Describir el marco legal que regula las actividades hoteleras, de restauración y de eventos, abarcando tanto la puesta en marcha de negocios o actividades, como el mantenimiento de instalaciones y su funcionamiento normal.

KT03- Reconocer los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como los principios básicos de la nutrición humana y las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.

KT04- Describir la relación e impacto de los sistemas de información digitales y personales en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería, la restauración y los eventos.

KT05- Reconocer la estructura organizativa y de gestión de las operaciones de alojamiento, restauración y eventos en las empresas, así como las políticas de actuación de las áreas funcionales del sector.

KT 06 - Describir el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración, del servicio de cocina y del servicio de alojamiento de una empresa hotelera, de restauración y de eventos.

## 2.2. Habilidades o destrezas (*Skills*)

ST01- Aplicar los conceptos relacionados con la política económica y los diferentes ámbitos de la gestión de empresas (financiero, recursos humanos, comercial, etc.) al sector de la hotelería, restauración y eventos.

ST02-Analizar la información patrimonial, económica y financiera de las empresas hoteleras, de restauración y eventos para una correcta aplicación de los recursos financieros

ST03- Analizar estrategias de gestión para los distintos tipos de organizaciones en el sector de la hotelería, la restauración y los eventos, considerando sus objetivos, estrategias y políticas comerciales.

ST04- Desarrollar técnicas de comunicación interna, externa y corporativa para las empresas de hotelería, restauración y eventos.

ST05- Comunicarse de forma oral y escrita en una primera, en una segunda y en una tercera lengua extranjera en los ámbitos de la hotelería, la restauración y los eventos, así como en diferentes entornos relacionados con dichos ámbitos.

ST06- Aplicar las herramientas más actuales de las tecnologías de la información y de la comunicación y los nuevos sistemas de gestión a los ámbitos de planificación, gestión y dirección de empresas, negocios y productos de los sectores de la hotelería, la restauración y los eventos.

ST07- Aplicar los conocimientos adquiridos sobre gestión de empresas a los departamentos de una empresa hotelera, de restauración o de eventos en el contexto simulado del laboratorio de prácticas.

ST08- Interpretar la normativa de prevención y seguridad integral para su aplicación en los establecimientos del sector de la hotelería, la restauración y los eventos.

ST09- Operar en equipos de trabajo multidisciplinar creando sinergias para el desarrollo de proyectos relacionados con el sector de la empresa hotelera y de restauración.

ST10- Utilizar los conocimientos adquiridos para fomentar la orientación y cultura de servicio al cliente en el sector hotelero y turístico

## 2.3. Competencias (*Competences*)

CT01- Relacionar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hotelería, la restauración y los eventos, su interacción con el entorno, así como su impacto medioambiental, económico y social en los diferentes subsistemas empresariales del sector.

CT02- Evaluar los distintos ámbitos (financiero, recursos humanos, comercial) de las empresas de hotelería, restauración y eventos para su mejor aplicación al sector.

CT03 - Proponer proyectos hoteleros, de restauración y de eventos de acuerdo con los principios de responsabilidad ética y con respeto por los derechos y deberes fundamentales, la diversidad y los valores democráticos.

CT04- Adaptarse al carácter dinámico y evolutivo de la industria hotelera, de restauración y a la nueva sociedad del ocio y los eventos.

CT05- Formular cambios en los métodos y los procesos de la gestión de empresas, proyectos, actividades y productos de los sectores de la hotelería, la restauración y los eventos, para dar respuestas innovadoras a las necesidades y demandas de la sociedad, demostrando iniciativa y espíritu emprendedor en un entorno complejo y cambiante.

CT06- Desempeñar, con criterios de profesionalidad en gestión de empresas, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería, la restauración y del ocio en general.

CT07- Generar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería, la restauración y los eventos, especialmente en el campo de la comercialización *on-line*

CT08- Evaluar la influencia de los estereotipos y roles de género en el desarrollo del ejercicio profesional en el sector turístico.

### 3. Admisión, reconocimiento y movilidad

#### 3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión del estudiantado

##### 3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

*Acceso a los estudios de grado:*

*Procedimiento UAB: Vías de acceso a los estudios y sus requisitos*

*Normativa de la UAB aplicable a los estudios universitarios regulados de conformidad con los planes de estudios regulados por el RD 822/2021*

Título II. Acceso y admisión

Capítulo I. Enseñanzas de grado

Sección 1a. Disposiciones generales

Artículo 123. Ámbito de aplicación

1. El objeto de este capítulo es regular las condiciones para el acceso y la admisión a las titulaciones de grado de la UAB, en desarrollo del contenido del Real Decreto 534/2024, de 11 de junio, por el que se regulan los requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, las características básicas de la prueba de acceso y la normativa básica de los procedimientos de admisión.

2. Pueden ser admitidas a las titulaciones de grado de la UAB, en las condiciones que se determinan en este capítulo y en la legislación de rango superior, las personas que reúnan alguno de los requisitos establecidos en los artículos 4 a 8 del RD 534/2024.

3. Todos los preceptos de este capítulo se interpretan adoptando como principios fundamentales la igualdad, el mérito y la capacidad.

##### 3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

No se han previsto pruebas de aptitud personal específicas.

Perfil ideal del estudiante de ingreso

El Grado en Dirección Hotelera está dirigido a estudiantes con formación en cualquiera de las áreas establecidas en los estudios de Bachillerato, CFGS o pruebas de mayores de 25, 40 y/o 45 años, interesados en formarse como profesionales polivalentes con una clara motivación por la industria hotelera, la restauración y los eventos, con una buena capacidad comunicativa, organizativa y comercial, así como una actitud colaboradora y de trabajo en equipo, y una alta consideración sobre la importancia de la excelencia del servicio en los distintos campos del sector hotelero, la restauración y los eventos. Receptivos en adquirir sólidos conocimientos, competencias y habilidades que les capaciten para planificar, liderar, gestionar, dirigir y controlar proyectos y equipos de trabajo, así como tomar decisiones en un escenario cambiante, global, complejo y

competitivo, en un sector donde las necesidades del cliente y de la sociedad en general son cada vez más diversas y en constante evolución.

### 3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

**Reconocimiento y transferencia de créditos para titulaciones de grado:**

<https://www.uab.cat/web/estudios/grado/informacion-academica/reconocimiento-de-creditos/creditos-reconocidos-y-transferidos-1345672757413.html>

*Normativa de la UAB aplicable a los estudios universitarios regulados de conformidad con los planes de estudios regulados por el RD 822/2021*

*Título IV: Transferencia y reconocimiento de créditos*

TABLA 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

<b>Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:</b>	<i>Número máximo de ECTS= 0</i>
<i>Breve justificación</i>	
<b>Reconocimiento por títulos propios:</b>	<i>Número máximo de ECTS= 180 ECTS</i>
<i>Breve justificación</i>	
Se adjunta <a href="#">tabla de reconocimiento</a> de créditos del título propio Graduado en Dirección Hotelera	
<b>Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:</b>	<i>Número máximo de ECTS</i> <i>Prácticas Externas (12c)</i> <i>Prácticas Nacionales e Internacionales (12c)</i> <i>Prácticas de Restauración y eventos (6c)</i>
<i>Breve justificación</i>	
<p><b>Puede</b> ser objeto de reconocimiento la experiencia laboral y profesional acreditada, siempre que esté relacionada con las competencias inherentes al título. La actividad profesional se puede reconocer siempre que se cumplan los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Solicitud de reconocimiento por parte del estudiante en la Gestión Académica de la Escuela.</li> <li>2. Informe favorable del coordinador/a.</li> <li>3. Valoración de la acreditación de la empresa que describa las tareas llevadas a cabo, certificación de vida laboral del interesado/a, y memoria justificativa, en la que se expongan las competencias alcanzadas mediante la actividad laboral relacionadas con el Grado en Dirección Hotelera, y en especial, a las que se refieren a las guías docentes de las asignaturas Prácticas Externas, Prácticas Nacionales e Internacionales y, Prácticas de Restauración y eventos.</li> <li>4. Prueba de evaluación adicional o entrevista previa cuando lo solicite el coordinador/a.</li> </ol> <p>Los créditos reconocidos en concepto de experiencia laboral computan en el nuevo expediente como prácticas de la titulación.</p>	

*El número de créditos que se pueden reconocer por estas actividades corresponderá al total de los créditos de la asignatura de Prácticas Externas I (12c), Prácticas Nacionales e Internacionales (12c) y Prácticas de Restauración y eventos (6c).*

*Criterios para el reconocimiento de créditos de la materia de prácticas:*

1. *La experiencia laboral que se reconozca ha de haberse desarrollado en una vinculación contractual (según la legislación vigente en cada momento), excluyendo, por tanto, otras vinculaciones como hubiesen podido comportar otro tipo de reconocimientos (prácticas empresa no curricular, por ejemplo).*
2. Dicha relación contractual deberá haber sido por un tiempo igual o superior a la indicada a continuación.  
La equivalencia en créditos ECTS, sería la siguiente:
  - Prácticas externas I = 12 ECTS = 6 meses (mínimo 300horas)
  - Prácticas externas II = 12 ECTS = 6 meses (mínimo 300horas)
  - Prácticas de Restauración y eventos = 6c ECTS = 3 meses (mínimo 150horas)
3. *Para que la coordinación de la Titulación o el tutor asignado por la universidad pueda emitir el informe prescrito del punto b), será necesario que el estudiante haya presentado una Memoria. En esta Memoria el estudiante deberá incluir la descripción de las funciones realizadas en su experiencia laboral, seguida de la evaluación correspondiente con las reflexiones que esta intervención le haya suscitado, así como las competencias alcanzadas en la actividad laboral relacionadas con el grado (en especial las que se señalan en la guía docente de Prácticas externas) y la justificación del reconocimiento de los créditos.*

### **3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad del estudiantado propio y de acogida**

**Movilidad en titulaciones de grado y máster:**

<https://www.uab.cat/web/movilidad-e-intercambio-internacional-1345680250578.html>

El centro dispone de múltiples [convenios con otras universidades](#) donde los alumnos del Grado de Dirección Hotelera pueden cursar asignaturas durante un semestre o un curso académico. Dichos convenios son recíprocos, por lo que también se dispondrá de estudiantes incoming. A su vez, también se dispone de [convenios con instituciones y empresas](#) en las que los estudiantes del Grado de Dirección Hotelera podrán efectuar una movilidad con un convenio de prácticas externas tanto a nivel nacional como internacional.

Los estudios del ámbito de turismo y dirección hotelera cuentan con un espacio propio en su página web sobre [movilidad internacional](#), que ofrece información y contacto de diferentes programas de intercambio.

Así mismo, el desarrollo de la movilidad internacional se ajusta a lo estipulado en el procedimiento [PO04-Gestión de la movilidad](#), del SGIQ de la Escuela.

## 4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Distribución en créditos ECTS a cursar

TIPO DE MATERIA	ECTS
Formación básica <sup>1</sup>	60
Obligatorias	102
Optativas	54
Prácticas Externas (Obligatorias)	12
Trabajo de Fin de Grado/Máster	12
<b>ECTS TOTALES</b>	<b>240</b>

### 4.1. Estructura básica de las enseñanzas

#### 4.1.a) Resumen del plan de estudios

Tabla 4a. Resumen del plan de estudios (estructura semestral)

Curso	Semestre	Asignatura	Carácter <sup>(1)</sup>	ECTS	Materia
1	1	Fundamentos del sector turístico y hotelero	OB	6	Fundamentos sector hotelero
		Economía	FB	6	Economía
		Empresa	FB	6	Empresa
		Competencias digitales y de comunicación en turismo	FB	6	Competencias digitales
	2	Dirección y Gestión de Alojamiento I	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Dirección y Gestión Food&Beverage	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Gestión de datos aplicados al sector hotelero	FB	6	Gestión de datos
		Innovación y creatividad en Turismo	OB	6	Habilidades directivas
	A	Primera lengua extranjera I	FB	6	Idioma Moderno
		Segunda lengua extranjera I	FB	6	Idioma Moderno
		<b>Total primer curso</b>		<b>60</b>	
Curso	Semestre	Asignatura	Carácter <sup>(1)</sup>	ECTS	Materia
2	1	Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera	FB	6	Empresa
		Prevención y seguridad hotelera	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Gestión Económica-Financiera	FB	6	Empresa
		Legislación hotelera	FB	6	Derecho
	2	Dirección y Gestión de Alojamiento II	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Dirección y Gestión de la	OB	6	Dirección de producción y

		Restauración			operaciones hoteleras
		Dirección y Gestión de cocina	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Arquitectura y diseño de instalaciones hoteleras	OB	6	Instalaciones y Equipos
A		Primera Lengua extranjera II	FB	6	Idioma Moderno
		Segunda Lengua extranjera II	OB	6	Ampliación Idiomas Modernos
		<b>Total segundo curso</b>		<b>60</b>	
Curso	Semestre	Asignatura	Carácter <sup>(1)</sup>	ECTS	Materia
3	1	Comunicación empresarial e intercultural	OB	6	Habilidades directivas
		Marketing y comercialización digital	OB	6	Dirección y comercialización
		Gestión de costes hoteleros	OB	6	Economía Financiera
	2	Asignaturas optativas	OP	18	
	A	Primera Lengua Extranjera III	OB	6	Ampliación Idiomas Modernos
		Segunda Lengua Extranjera III	OB	6	Ampliación Idiomas Modernos
		Prácticas Externas	PR	12	Prácticas Externas
		<b>Total tercero curso</b>		<b>60</b>	
Curso	Semestre	Asignatura	Carácter <sup>(1)</sup>	ECTS	Materia
4	1	Liderazgo y gestión de equipos	OB	6	Habilidades directivas
		Emprendimiento e Innovación	OB	6	Organización y gestión de empresas
		Asignaturas Optativas	OP	12	
	2	Asignaturas Optativas	OP	24	
	A	Trabajo de fin de grado	TFE	12	Trabajo de Fin de Grado
		<b>Total cuarto curso</b>		<b>60</b>	
(1) Carácter:					
FB - Formación básica; OB – Obligatoria; OP – Optativa; PR – Prácticas; TFE – Trabajo fin de estudios					

Tabla 4b. Estructura de las menciones

Denominación	Asignaturas	Semestre	Créditos ECTS
<b>Mención en Dirección de empresas hoteleras internacionales (DEHI)</b>	Comunicación profesional en lengua extranjera	3.2, 4.0	6
	Dirección Internacional de grupos hoteleros	3.2, 4.0	6
	Inversiones y finanzas hoteleras	3.2, 4.0	6
	Business simulation y gestión de proyectos	3.2, 4.0	6
	Revenue Management	3.2, 4.0	6
	Innovación en Gestión Hotelera	3.2, 4.0	6
	e-Marketing hotelero	3.2, 4.0	6

<b>Mención en Dirección de empresas de Restauración y eventos (DERE)</b>	Negociación y gestión corporativa	3.2, 4.0	6
	e-Commerce en gestión hotelera	3.2, 4.0	6
	Costumer experience	3.2, 4.0	6
	Dirección estratégica y comercial de hoteles	3.2, 4.0	6
	Prácticas nacionales e internacionales	3.2, 4.0	12
	Gestión y organización de eventos	3.2, 4.0	6
	Dirección de empresas de restauración	3.2, 4.0	6
	Gastronomía y enología	3.2, 4.0	6
	Gestión de empresas de ocio	3.2, 4.0	6
	Desarrollo de destinos y experiencias turísticas	3.2, 4.0	6
	Calidad, sostenibilidad y género	3.2, 4.0	6
	Nuevas tendencias turísticas	3.2, 4.0	6
	Publicidad, relaciones públicas y protocolo	3.2, 4.0	6
	Colectividades y catering	3.2, 4.0	6
	Gestión de compras	3.2, 4.0	6
	Tercera lengua extranjera I	3.2, 4.0	6
	Prácticas de restauración y eventos	3.2, 4.0	6
	Prácticas nacionales e internacionales	3.2, 4.0	12

Para obtener una mención es necesario cursar 48 créditos de entre los que se ofrecen en la misma;

Los alumnos que no deseen realizar una mención pueden escoger entre el total de asignaturas optativas disponibles que el centro ofrezca:

<b>Denominación</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>Créditos ECTS</b>
<b>Optativas</b>	Dirección Internacional de grupos hoteleros	6
	Inversiones y finanzas hoteleras	6
	Revenue Management	6
	Innovación en Gestión Hotelera	6
	Negociación y gestión corporativa	6
	e-Commerce en gestión hotelera	6
	Costumer experience	6
	Gestión de empresas de ocio	6
	Gestión y organización de eventos	6
	Dirección de empresas de restauración	6
	Gastronomía y enología	6

	Business simulation y gestión de proyectos	6
	Desarrollo de destinos y experiencias turísticas	6
	Calidad, sostenibilidad y género	6
	Nuevas tendencias turísticas	6
	Publicidad, relaciones públicas y protocolo	6
	e-Marketing hotelero	6
	Colectividades y catering	6
	Gestión de compras	6
	Comunicación profesional en lengua extranjera	6
	Tercera lengua extranjera I	6
	Dirección estratégica y comercial de hoteles	6
	Personal branding y desarrollo profesional	6
	Prácticas de restauración y eventos	6
	Prácticas nacionales e internacionales	12
	Segunda lengua extranjera IV	6
	Tercera Lengua Extranjera II	6
	Métodos y técnicas de investigación	6

#### 4.1.b) Plan de estudios detallado

Tabla resumen de materias	
M1	Idioma moderno
M2	Empresa
M3	Economía
M4	Gestión de datos
M5	Competencia Digitales
M6	Derecho
M7	Fundamentos del sector hotelero
M8	Ampliación de idiomas modernos
M9	Dirección de producción y operaciones hoteleras
M10	Dirección y comercialización
M11	Economía financiera
M12	Habilidades Directivas

M13	Instalaciones y equipos
M14	Tecnologías Aplicadas
M15	Organización y gestión de empresas
M16	Restauración
M17	Geografía
M18	Gestión Aplicada
M19	Prácticas Externas
M20	Trabajo de Fin de Grado

Tabla 5. Plan de estudios detallado

<b>Materia 1: IDIOMA MODERNO</b>	
<b>Número de créditos ECTS</b>	18
<b>Tipología</b>	<i>Formación Básica</i>
<b>Campo de estudio</b>	<i>Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística</i>
<b>Organización temporal</b>	1A Y 2A
<b>Modalidad</b>	<i>presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>Funciones lingüísticas de carácter general, y específicas dentro del campo específico de la gestión hotelera y de restauración.</p> <p>Contenidos gramaticales.</p> <p>Contenidos léxicos relacionados con el sector turístico y especialmente con la gestión hotelera y de restauración.</p> <p>Expresión escrita utilizando las funciones lingüísticas, gramática y vocabulario aprendidas (cartas formales, trípticos, redacciones discursivas, informes, correo electrónico...)</p> <p>Expresión oral utilizando las funciones lingüísticas, gramática y vocabulario aprendidas</p> <p>Ampliación de las funciones lingüísticas de carácter general y específicas dentro del campo del turismo. Contenidos gramaticales aplicados</p> <p>Expresión escrita utilizando las funciones lingüísticas, gramática y vocabulario aprendidas (cartas formales, trípticos turísticos, redacciones discursivas, informes...)</p> <p>Expresión oral. Actuaciones simuladas (role-plays) y discusiones en grupo</p> <p><u>Comentarios adicionales:</u> el inicio del curso se realizará una prueba y una tutoría personalizada que fijará el nivel de la primera y segunda lengua extranjera a cursar. La adjudicación de la primera lengua extranjera estará en función de la currícula del estudiante.</p>
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM01 Identificar léxicos en la comunicación existentes de las empresas turísticas en una primera y una segunda lengua extranjera. (KT01)</i></p> <p><i>KM02 Identificar formas gramaticales en la comunicación existentes de las empresas turísticas en una primera y una segunda lengua extranjera (KT01)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p>

	<p><i>SM01 Mantener una conversación adecuada al nivel del interlocutor en el sector turístico y hotelero (ST04)</i>  <i>SM02 Utilizar las particularidades idiomáticas que el sector turístico requiera en una primera y una segunda lengua extranjera (ST05)</i>  <i>SM03 Utilizar el vocabulario y nivel adecuado en el sector para realizar presentaciones y debates orales (ST04)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM01 Diseñar proyectos y presentaciones relacionadas con el sector hotelero, de la restauración y los eventos en una primera y una segunda lengua extranjera que tengan en cuenta principios de sostenibilidad en el sector (CT03)</i>  <i>CM02 Construir de forma autónoma un discurso oral y escrito adaptado al nivel requerido en el sector en una primera y una segunda lengua extranjera (CT04)</i>  <i>CM03 Generar trabajos académicos en formatos ajustados a las demandas y estilo de las empresas turísticas considerando roles de género. (CT06 y CT08)</i></p>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	150	75	225	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	ECTS	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Primera Lengua Extranjera I (inglés, francés, alemán, chino o ruso)	6	FB	1A	<i>Inglés, francés, Alemán, ruso, chino, otros.</i>
	Segunda Lengua Extranjera I (a elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)	6	FB	1A	
	Primera Lengua Extranjera II (inglés, francés, alemán, chino o ruso)	6	FB	2A	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR / TFE

<b>Materia 2: EMPRESA</b>	
<b>Número de créditos ECTS</b>	18
<b>Tipología</b>	<i>Formación Básica</i>
<b>Campo de estudio</b>	<i>Ciencias económicas, administración, y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.</i>
<b>Organización temporal</b>	1.1 y 2.1
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	Concepto de empresa e introducción a la función directiva Análisis del entorno y definición de la estrategia de la empresa hotelera y de restauración. Análisis interno de la empresa hotelera y de restauración Dirección estratégica, competitividad Toma de decisiones en la empresa hotelera y de restauración Estrategia, estructura, proceso y gestión de los recursos humanos. Concepto, elementos y tipos de dirección. Función directiva i gestión de los recursos humanos. Liderazgo, motivación y gestión de equipos diversos

	Planificación, selección, análisis, formación, evaluación, motivación y rendimiento de los recursos humanos en organizaciones hoteleras, restauración y otros. Contabilidad financiera aplicada al turismo. Ciclo contable básico y cálculo del resultado contable Cuentas anuales según el PGC vigente. Función financiera de las empresas turísticas, estructura financiera y decisiones de inversión y financiación.																		
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM03 Identificar la base teórica y conceptual de la estrategia en la empresa hotelera, de restauración y eventos (KT01)</i>  <i>KM04 Reconocer las principales funciones directivas y procedimientos en la gestión de equipos en los diferentes ámbitos y departamentos del sector turístico (KT01)</i>  <i>KM05 Identificar los conceptos económicos financieros relacionados con las empresas turísticas. (KT01)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM04 Aplicar, en los trabajos y proyectos a desarrollar, los conceptos de la dirección estratégica en lo referente a las empresas hoteleras, de restauración y de eventos (ST03)</i>  <i>SM05 Utilizar metodologías de análisis empresarial en la gestión de empresas, liderazgo, motivación y gestión de equipos en el sector turístico y hotelero(ST01)</i>  <i>SM06 Aplicar los modelos de liderazgo, motivación y gestión de equipos en la realización de trabajos conjuntos en el sector turístico y hotelero (ST09)</i>  <i>SM07 Utilizar los conceptos de la dirección contable y financiera en lo referente al servicio y empresa turística de los diferentes ámbitos del sector (ST02)</i>  <i>SM08 Determinar, a partir de la información que proporcionan los estados financieros, la situación económica- financiera de las empresas del sector (ST02)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM04 Proponer respuestas básicas a las demandas sociales en referencia a las necesidades de los equipos humanos de las empresas hoteleras y de restauración, teniendo en cuenta la diversidad personal y la perspectiva de género (CT05 y CT08)</i>  <i>CM05 Adaptar los modelos de gestión empresarial y de liderazgo en la resolución de tareas y proyectos a desarrollar al sector de la hotelería, la restauración y los eventos (CT03)</i>  <i>CM06 Diseñar informes técnico-contables relacionados con la situación financiera de una empresa hotelera proponiendo soluciones a los problemas y alternativas de mejora (CT03)</i></p>																		
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dirigidas</th> <th>Supervisadas</th> <th>Autónomas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horas</td> <td>150</td> <td>225</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>% presencialidad</td> <td>100%</td> <td>30%</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	150	225	75	% presencialidad	100%	30%	0%						
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas																
Horas	150	225	75																
% presencialidad	100%	30%	0%																
<b>Asignaturas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>ECTS</th> <th>Tipología*</th> <th>Semestre</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Empresa</td> <td>6</td> <td>FB</td> <td>1.1</td> <td rowspan="3">Catalán y Castellano</td> </tr> <tr> <td>Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera</td> <td>6</td> <td>FB</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>Gestión económico-financiera</td> <td>6</td> <td>FB</td> <td>2.1</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma	Empresa	6	FB	1.1	Catalán y Castellano	Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera	6	FB	2.1	Gestión económico-financiera	6	FB	2.1
Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma															
Empresa	6	FB	1.1	Catalán y Castellano															
Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera	6	FB	2.1																
Gestión económico-financiera	6	FB	2.1																

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

### Materia 3: ECONOMÍA

Número de créditos ECTS

6

<b>Tipología</b>	<i>Formación Básica</i>				
<b>Campo de estudio</b>	<i>Ciencias económicas, administración, y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.)</i>				
<b>Organización temporal</b>	1.1				
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>				
<b>Contenidos de la materia</b>	Introducción al análisis económico, con especial referencia a la economía del turismo. Demanda y oferta: competencia. Mercados y ciclos económicos. La demanda y la oferta agregadas. El dinero y el sistema financiero. Crecimiento económico, inflación, ocupación, paro y distribución de la renta. Estado y política económica: la política del turismo. Las relaciones económicas internacionales. La balanza de pagos y los movimientos turísticos.				
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<b>Conocimientos:</b> <i>KM06 Identificar la base teórica y conceptual del análisis económico turístico, tanto desde la vertiente microeconómica como desde la macroeconómica (KT01)</i> <i>KM07 Describir la demanda y oferta turística, los ciclos y crecimiento económico, así como las relaciones económicas internacionales del sector (KT01)</i> <i>KM08 Identificar la situación económica general para poder establecer políticas de actuación generales en el sector (KT05)</i> <b>Habilidades:</b> <i>SM09 Diferenciar los efectos de equilibrio en distintos regímenes de competencia en el sector (ST01)</i> <i>SM10 Interpretar la incidencia de la actividad tributaria del gobierno en el sector hotelero (ST01)</i> <i>SM11 Analizar la dimensión económica del turismo a través del análisis de la demanda y la oferta turística, de los mercados y los ciclos económicos, entre otros elementos. (ST01)</i> <b>Competencias:</b> <i>CM07 Interpretar las pautas del desarrollo turístico y hotelero español, su marco institucional y la evolución del mercado (CT01)</i> <i>CM08 Integrar los conceptos económicos en proyectos hoteleros y de restauración (CT03)</i>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	50	75	25	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>		ECTS	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>
	Economía		6	FB	1.1
					<i>Catalán y castellano</i>

\**FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE*

#### Materia 4: **GESTIÓN DE DATOS**

Número de créditos ECTS

6

<b>Tipología</b>	<i>Formación Básica</i>				
<b>Campo de estudio</b>	<i>Ciencias económicas, administración, y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.</i>				
<b>Organización temporal</b>	1.2				
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>				
<b>Contenidos de la materia</b>	Análisis de datos en el sector Poblaciones y muestras. Tablas y representaciones gráficas. Medidas de centralización y dispersión. Asociación entre variables: correlación y regresión. Números índice y medidas de concentración. Búsqueda y creación de información y bases estadísticas en hotelería, restauración...				
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<b>Conocimientos:</b> <i>KM09 Identificar variables relacionadas con el sector hotelero y de la restauración caracterizadas por la aleatoriedad (KT04)</i> <i>KM10 Reconocer información cuantitativa y cualitativa en las bases de datos existentes referente al sector turístico y hotelero. (KT05)</i> <b>Habilidades:</b> <i>SM12 Analizar datos, poblaciones, muestras, tablas y representaciones gráficas de variables relacionadas con el sector turístico (ST03)</i> <i>SM13 Analizar información de forma cuantitativa y cualitativa relacionada con la dimensión económica y social del turismo (ST06)</i> <b>Competencias:</b> <i>CM09 Integrar información cuantitativa y cualitativa referente al sector turístico para poder valorar la dimensión económica del turismo de acuerdo con los objetivos de desarrollo sostenible (CT02)</i> <i>CM10 Interpretar datos estadísticos del sector para la toma de decisiones operativas (CT04)</i>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	50	75	25	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>		ECTS	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>
	Gestión de datos aplicados al sector hotelero		6	<i>FB</i>	1.2
				<i>Catalán y castellano</i>	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

#### Materia 5: COMPETENCIAS DIGITALES

<b>Número de créditos ECTS</b>	6
<b>Tipología</b>	<i>Formación Básica</i>
<b>Campo de estudio</b>	<i>Ciencias económicas, administración, y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.</i>

<b>Organización temporal</b>	1.1				
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>				
<b>Contenidos de la materia</b>	Sistemas de información en la empresa Sistema operativo- procesador de textos, hoja de cálculo, presentaciones, bases de datos y uso de la red en el sector hotelero, restauración y eventos. Tratamiento de la información. Realización de trabajos y estudios. Sistemas de comunicación en el ámbito turístico.				
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<b>Conocimientos:</b> <i>KM11 Identificar los cambios tecnológicos que vayan surgiendo en el sector turístico (KT04)</i> <i>KM12 Indicar algunos de los instrumentos de investigación en línea y de gestión bibliográfica de utilidad en el sector hotelero (KT04)</i> <b>Habilidades:</b> <i>SM14 Investigar las fuentes de información y programas de gestión y de organización del tiempo para determinar las más adecuadas en las empresas hoteleras y de la restauración (ST06)</i> <i>SM15 Experimentar con los programas de gestión de empresas existentes en el sector hotelero y de la restauración (ST06)</i> <i>SM16 Usar tecnología digital de gestión de empresas para el análisis de la información turística (ST06)</i> <b>Competencias:</b> <i>CM11 Diseñar proyectos y presentaciones relacionadas con el sector hotelero y de la restauración utilizando los sistemas operativos analizados (CT03)</i> <i>CM12 Diseñar, usando instrumentos de comunicación personal y digital, proyectos de ámbito hotelero, de la restauración y de eventos (CT06)</i>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	50	75	25	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	ECTS	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Competencias digitales y de comunicación en turismo	6	FB	1.1	Catalán y castellano

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

<b>Materia 6: DERECHO</b>	
<b>Número de créditos ECTS</b>	6
<b>Tipología</b>	<i>Formación básica</i>
<b>Campo de estudio</b>	<i>Derecho y especialidades jurídicas</i>
<b>Organización temporal</b>	1.2
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	Concepto de Derecho. La norma jurídica y las ramas del derecho Obligaciones y contratos: Contratos básicos, contratos del ámbito hotelero y de la restauración

	Régimen legal de la actividad de alojamiento turístico: Ordenación de la actividad hotelera, ordenación de las otras actividades de alojamiento turístico (camping, apartamentos turísticos, alojamientos de turismo rural...)  Derecho Mercantil: El empresario: concepto y clases. El empresario turístico. Contratos entre empresarios turísticos (gestión hotelera, reserva de plazas en régimen de contingente ...)  Derecho Laboral: El contrato de trabajo. Contenido de la relación laboral. El salario. Suspensión y extinción de la relación laboral.												
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM13 Identificar los principios jurídicos básicos del sector turístico (KT01)</i>  <i>KM14 Identificar las obligaciones contractuales aplicables al sector turístico (KT02)</i>  <i>KM15 Distinguir las distintas normas que en materia laboral pueden afectar a la ordenación de los recursos humanos en el sector hotelero y de la restauración (KT06)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM17 Aplicar los conceptos básicos de la contratación para solucionar casos prácticos basados en diferentes ámbitos hoteleros de gestión empresarial (ST01)</i>  <i>SM18 Utilizar lenguaje jurídico adecuado en la comunicación de aspectos contractuales en la gestión turística (ST04)</i>  <i>SM19 Estructurar la gestión empresarial a la normativa legal aplicable al sector hotelero (ST03)</i>  <i>SM20 Analizar la legislación existente para establecer unas pautas de actuación en las empresas hoteleras y de restauración (ST01)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM13 Diseñar proyectos empresariales adaptados a la legalidad aplicable al sector turístico (CT01)</i>  <i>CM14 Unificar en trabajos y exposiciones los principios básicos de la contratación turística (CT02)</i></p>												
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <tr> <td></td><td>Dirigidas</td><td>Supervisadas</td><td>Autónomas</td></tr> <tr> <td>Horas</td><td>50</td><td>75</td><td>25</td></tr> <tr> <td>% presencialidad</td><td>100%</td><td>30%</td><td>0%</td></tr> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	50	75	25	% presencialidad	100%	30%	0%
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas										
Horas	50	75	25										
% presencialidad	100%	30%	0%										
<b>Asignaturas</b>	<table border="1"> <tr> <td><i>Denominación</i></td><td><i>ECTS</i></td><td><i>Tipología*</i></td><td><i>Semestre</i></td><td><i>Idioma</i></td></tr> <tr> <td>Legislación hotelera</td><td>6</td><td>FB</td><td>2.1</td><td>Catalán y castellano</td></tr> </table>	<i>Denominación</i>	<i>ECTS</i>	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>	Legislación hotelera	6	FB	2.1	Catalán y castellano		
<i>Denominación</i>	<i>ECTS</i>	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>									
Legislación hotelera	6	FB	2.1	Catalán y castellano									

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

#### Materia 7: FUNDAMENTOS DEL SECTOR HOTELERO

<b>Número de créditos ECTS</b>	12
<b>Tipología</b>	Mixta
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	1.1, 3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Contenidos de la materia</b>	El sector turístico y sus subsectores. Tipos de empresas turística

	Actividades turísticas Operativas particulares de las empresas y actividades turísticas Análisis de las actividades que conforman el sector turístico (hotelero, restauración y ocio en general, agencias de viajes, consultorías, resto del sector turístico) El sector hotelero (generalidades, reglamentación, tipologías...) Áreas funcionales de la empresa hotelera (organización, funciones, relaciones...). Conocimiento del sector hotelero y de sus profesionales															
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b>  <i>KM16 Identificar las diferentes empresas de alojamiento, restauración y eventos, así como su estructura básica (KT01)</i>  <i>KM17 Describir los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hotelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto (KT06)</i></p> <p><b>Habilidades:</b>  <i>SM21 Analizar las relaciones de las empresas hoteleras y de restauración con otras empresas directamente relacionadas (ST04)</i>  <i>SM22 Analizar el funcionamiento de las estructuras turísticas y subsectores empresariales, así como su interrelación entre ellas (ST03)</i>  <i>SM23 Distinguir los sistemas de gestión y atención al cliente de las empresas del sector turístico y hotelero (ST10)</i>  <i>SM24 Distinguir, con trabajo colaborativo, proyectos para el desarrollo turístico de los diferentes subsectores turísticos (ST09)</i></p>															
	Competencias: <i>CM15 Proponer proyectos hoteleros y de restauración desde una perspectiva de género (CT03)</i> <i>CM16 Proponer ideas a través de la visión del sector y la perspectiva teórica de cómo debe desarrollarse el sector hotelero y de la restauración (CT05)</i>															
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dirigidas</th> <th>Supervisadas</th> <th>Autónomas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horas</td> <td>100</td> <td>150</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>% presencialidad</td> <td>100%</td> <td>30%</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	100	150	50	% presencialidad	100%	30%	0%			
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas													
Horas	100	150	50													
% presencialidad	100%	30%	0%													
<b>Asignaturas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>ECTS</th> <th>Tipología*</th> <th>Semestre</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fundamentos del Sector Turístico y Hotelero</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>1.1</td> <td>Catalán y castellano</td> </tr> <tr> <td>Innovación en Gestión Hotelera</td> <td>6</td> <td>OP</td> <td>3.2, 4.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma	Fundamentos del Sector Turístico y Hotelero	6	OB	1.1	Catalán y castellano	Innovación en Gestión Hotelera	6	OP	3.2, 4.0	
Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma												
Fundamentos del Sector Turístico y Hotelero	6	OB	1.1	Catalán y castellano												
Innovación en Gestión Hotelera	6	OP	3.2, 4.0													

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

#### Materia 8: AMPLIACIÓN IDIOMAS MODERNOS

<b>Número de créditos ECTS</b>	42
<b>Tipología</b>	Mixto
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	2A, 3A, 4A
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Contenidos de la materia</b>	Ampliación de las funciones lingüísticas de carácter general y específicas dentro del campo del turismo.

	Contenidos gramaticales aplicados Contenidos léxicos relacionados con el sector turístico Expresión escrita utilizando las funciones lingüísticas, gramática y vocabulario aprendidas (cartas formales, trípticos turísticos, redacciones discursivas, informes) Expresión oral. Actuaciones simuladas (role-plays) y discusiones en grupo Herramientas comunicativas en diferentes lenguas extranjeras aplicadas al turismo																										
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b>  <i>KM18 Identificar léxicos complejos en la comunicación existentes de las empresas turísticas en lengua extranjera. (KT01)</i>  <i>KM19 Identificar formas gramaticales complejas en la comunicación existentes de las empresas turísticas en lengua extranjera (KT01)</i>  <i>KM20 Identificar los recursos digitales disponibles sobre hotelería, restauración y otros subsectores en diferentes lenguas extranjeras (KT04)</i></p> <p><b>Habilidades:</b>  <i>SM25 Utilizar los recursos sobre turismo disponibles a través de internet en lengua extranjera (ST04)</i>  <i>SM26 Aplicar las particularidades idiomáticas de nivel medio-alto del sector turístico en lengua extranjera (ST05)</i>  <i>SM27 Preparar discursos apropiados para diferentes funciones, contextos, medios, actividades y situaciones de su ámbito laboral del sector (ST05)</i></p> <p><b>Competencias:</b>  <i>CM17 Diseñar proyectos y presentaciones relacionadas con el sector de nivel medio-alto en lengua extranjera que tengan en cuenta principios de sostenibilidad (CT03)</i>  <i>CM18 Integrar de forma autónoma un discurso oral y escrito en lengua extranjera adaptado al nivel requerido en su aplicación profesional al sector turístico y hotelero (CT04)</i>  <i>CM19 Elaborar trabajos académicos, en el idioma correspondiente, de nivel medio-alto, con niveles ajustados a las demandas y estilo de las empresas turísticas considerando roles de género. (CT08)</i></p>																										
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dirigidas</th> <th>Supervisadas</th> <th>Autónomas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horas</td> <td>350</td> <td>525</td> <td>175</td> </tr> <tr> <td>% presencialidad</td> <td>100%</td> <td>30%</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	350	525	175	% presencialidad	100%	30%	0%														
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas																								
Horas	350	525	175																								
% presencialidad	100%	30%	0%																								
<b>Asignaturas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>ECTS</th> <th>Tipología*</th> <th>Semestre</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Segunda Lengua Extranjera II (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>2A</td> <td rowspan="5">Inglés, francés, ruso, chino, otros</td> </tr> <tr> <td>Primera Lengua Extranjera III (Inglés, Francés, Alemán, Russo o Chino)</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>3A</td> </tr> <tr> <td>Segunda Lengua Extranjera III (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>3A</td> </tr> <tr> <td>Comunicación profesional en lengua extranjera</td> <td>6</td> <td>OP</td> <td>3.2, 4.0</td> </tr> <tr> <td>Tercera Lengua Extranjera I (una lengua no cursada en la Primera y en la Segunda Lengua Extranjera)</td> <td>6</td> <td>OP</td> <td>4A</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma	Segunda Lengua Extranjera II (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)	6	OB	2A	Inglés, francés, ruso, chino, otros	Primera Lengua Extranjera III (Inglés, Francés, Alemán, Russo o Chino)	6	OB	3A	Segunda Lengua Extranjera III (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)	6	OB	3A	Comunicación profesional en lengua extranjera	6	OP	3.2, 4.0	Tercera Lengua Extranjera I (una lengua no cursada en la Primera y en la Segunda Lengua Extranjera)	6	OP	4A
Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma																							
Segunda Lengua Extranjera II (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)	6	OB	2A	Inglés, francés, ruso, chino, otros																							
Primera Lengua Extranjera III (Inglés, Francés, Alemán, Russo o Chino)	6	OB	3A																								
Segunda Lengua Extranjera III (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)	6	OB	3A																								
Comunicación profesional en lengua extranjera	6	OP	3.2, 4.0																								
Tercera Lengua Extranjera I (una lengua no cursada en la Primera y en la Segunda Lengua Extranjera)	6	OP	4A																								

	Tercera Lengua Extranjera II (una lengua no cursada en la Primera y en la Segunda Lengua Extranjera)	6	OP	4A	
	Segunda Lengua Extranjera IV (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)	6	OP	4A	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

#### **Materia 9: DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN Y OPERACIONES HOTELERAS**

<b>Número de créditos ECTS</b>	36
<b>Tipología</b>	<i>Obligatoria</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	1.2, 2.1, 2.2
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>Clasificación empresas de restauración.</p> <p>Restauración en la empresa hotelera.</p> <p>Personal de Sala y cafetería. Deontología del personal profesional</p> <p>Atención al cliente</p> <p>Mobiliario, material y maquinaria</p> <p>Cartas y menús</p> <p>Mecánica del servicio. Código deontológico y tecnicismos</p> <p>Utensilios, maquinaria y equipos necesarios</p> <p>Higiene, seguridad y prevención</p> <p>Organigrama de cocina</p> <p>Cocina en la actualidad: Productos, elementos aglutinados, métodos, fondos, salsas, etc.</p> <p>Concepto, organización, funciones y operativa del departamento de reservas.</p> <p>Operativa del departamento de recepción (control de movimientos, facturación y caja, exceso de contratación, comunicaciones, etc.)</p> <p>Visión inicial de revenue management</p> <p>Coordinación interdepartamental</p> <p>Operativa del departamento de pisos y lavandería (funciones, coordinación, organización, limpieza, etc.)</p> <p>Cálculo de costes básico de las áreas de producción hotelera.</p> <p>Dirección y gestión de los RRHH en las diferentes áreas</p> <p>Planificación, dirección y gestión de actividades Coordinación áreas de producción y resto de áreas</p> <p>Calidad alimentaria (conceptos, criterios y valoración)</p> <p>Comportamiento alimentario</p> <p>Necesidades nutritivas del hombre</p>

	<p>Los nutrientes y los alimentos (conceptos, clasificación)</p> <p>Tipologías de alimentación</p> <p>Nuevas tecnologías en la producción de alimentos</p> <p>Planificación de menús para colectivos diferenciados</p> <p>Higiene y seguridad alimentaria</p> <p>Alteraciones que afectan la calidad de los alimentos</p> <p>Conservación de los alimentos</p> <p>Sistemas para garantizar la calidad higiénica de los alimentos (instalaciones, personal)</p> <p>Gestión higiénica de una cocina (autocontrol, sistema APPCC)</p> <p>La gestión integrada y la seguridad. Definición de necesidades. Análisis y evaluación de riesgos y vulnerabilidades. Recursos y medios.</p> <p>Los riesgos y las seguridades. Prevención y protección Análisis y evaluación de los riesgos</p> <p>La gestión de los riesgos. Asignación de medios, responsabilidades y funciones. El control de los riesgos y su seguimiento.</p> <p>Los servicios de seguridad. Recursos humanos.</p> <p>Medidas organizativas. Planes de seguridad y prevención. Prevención de riesgos laborales</p> <p>Normativas de seguridad y prevención. Políticas de seguridad y prevención. Elaboración de planes de evacuación. Ciclo de conferencias, seminarios y estudio de casos relevantes.</p> <p>Comentarios adicionales:</p> <p>Las prácticas residentes de formación que forman parte de las materias, se realizan en grupos reducidos y por departamentos / subdepartamentos en las instalaciones del propio Hotel-Escuela Campus.</p>
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM21 Identificar los conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria y las pautas básicas para la apertura de establecimientos del sector turístico (KT03)</i></p> <p><i>KM22 Reconocer los principios para el desarrollo de ofertas alimentarias en el sector para diferentes colectivos identificando sus necesidades (KT03)</i></p> <p><i>KM23 Distinguir las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación en el sector (KT03)</i></p> <p><i>KM24 Identificar la estructura y gestión de los diferentes departamentos hoteleros, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran las diferentes áreas (KT06)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM28 Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hostelería, la restauración y los eventos (ST08)</i></p> <p><i>SM29 Desarrollar planes de actuación en materia de prevención y seguridad en el sector (ST08)</i></p> <p><i>SM30 Experimentar la estructura y gestión de los diferentes departamentos hoteleros, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran las diferentes áreas (ST07)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM20 Planificar los sistemas de prevención y seguridad del sector de la hostelería, la restauración y los eventos, teniendo en cuenta su impacto y la perspectiva de género. (CT01 y CT08)</i></p>

	<i>CM21 Integrar los diferentes sistemas de gestión estudiados en los departamentos hoteleros y de la restauración (CT06)</i>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas		Autónomas
	Horas	300	450		150
	% presencialidad	100%	30%		0%
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	<i>ECTS</i>	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Prevención y seguridad hotelera	6	<i>OB</i>	2.1	<i>Catalán y castellano</i>
	Dirección y gestión de F&B	6	<i>OB</i>	1.2	
	Dirección y gestión del alojamiento I	6	<i>OB</i>	1.2	
	Dirección y gestión de la restauración	6	<i>OB</i>	2.2	
	Dirección y gestión de la cocina	6	<i>OB</i>	2.2	
	Dirección y gestión del alojamiento II	6	<i>OB</i>	2.2	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR / TFE

#### **Materia 10: DIRECCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN**

<b>Número de créditos ECTS</b>	30
<b>Tipología</b>	<i>Mixto</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	<i>3.1, 3.2, 4.0</i>
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>El Marketing turístico, Análisis del entorno y Planificación estratégica.</p> <p>Investigación de Mercados Segmentación y Canales de Distribución. El marketing Mix.</p> <p>Marketing estratégico. Planificación estratégica. La Comunicación</p> <p>El Marketing Aplicado a la hotelería y restauración.</p> <p>Marketing Digital. Estrategias comerciales Internacionales.</p> <p>Nuevas técnicas de gestión comercial</p> <p>Revenue Management, Gestión de Clientes y Canales de Distribución</p> <p>Conceptos básicos de relaciones públicas y protocolo. Estrategias y tácticas. Aplicación al sector de la hotelería y la restauración.</p> <p>Fundamentos de publicidad. Elementos. Medios y modelos publicitarios. Aplicación y casos prácticos. Estudio de singularidades y especificidades del sector de la hotelería, la restauración y los eventos.</p>
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA<sup>i</sup></b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM25 Describir la relación entre el sistema de información y la comercialización del sector hotelero y de la restauración (KT04)</i></p> <p><i>KM26 Identificar los conceptos y canales de comercialización existentes en la industria hotelera y de la restauración, tanto a nivel local como internacional (KT05)</i></p> <p><i>KM27 Distinguir la función, naturaleza y alcance del marketing, la publicidad y la planificación estratégica en las organizaciones turísticas (KT05)</i></p>

	<p><i>KM28 Identificar áreas de mejora en los actuales procesos de comercialización mediante la enseñanza de técnicas actuales de gestión comercial de hoteles y restauración (KT04 y KT05)</i>  <i>KM29. Identificar los procesos que componen la dirección estratégica y el marketing de las empresas del sector hotelero y de la restauración (KT04)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM31 Desarrollar un análisis interno, externo y diagnóstico de la situación comercial y estratégica de las empresas del sector (ST03)</i>  <i>SM32 Aplicar las técnicas de segmentación e investigación de mercados en el análisis de la información del sector turístico (ST03)</i>  <i>SM33 Analizar la información obtenida en el proceso de investigación estratégico y comercial para la mejora del sector (ST04)</i>  <i>SM34 Estructurar los diferentes objetivos de marketing y comunicación de las empresas, desde las campañas de publicidad a las de relaciones públicas del sector (ST04)</i>  <i>SM35 Desarrollo de calendarios de demanda y asignación de tarifas dinámicas de acuerdo con el mercado, la segmentación, temporalización y los canales de distribución del sector (ST10)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM22 Diseñar proyectos que sean innovadores en la comercialización y promoción de las organizaciones turísticas en sus distintos subsectores (CT02 y CT07)</i>  <i>CM23 Adaptar las técnicas de comercialización aplicándolas a los distintos subsistemas empresariales y diferentes entornos del sector (CT07)</i></p>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas		Autónomas
	Horas	250	375		125
	% presencialidad	100%	30%		0%
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	ECTS	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Marketing y comercialización digital	6	<i>OB</i>	3.1	<i>Catalán y castellano</i>
	Dirección estratégica y comercial de hoteles	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	<i>e-Marketing Hotelero</i>	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	<i>Revenue Management</i>	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	Publicidad, relaciones públicas y protocolo	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

#### Materia 11: ECONOMÍA FINANCIERA

<b>Número de créditos ECTS</b>	18
<b>Tipología</b>	Mixto
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	3.1, 3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	Formación del coste de los servicios hoteleros. Sistemas de imputación de costos. Control presupuestario y análisis de desviaciones. Estructura financiera y decisiones de

	inversión de la empresa hotelera y de restauración. Gestión de compras y suministros. Gestión de stocks.				
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM30 Reconocer las características financieras de los diferentes subsistemas empresariales del sector hotelero (KT06)</i></p> <p><i>KM31 Identificar los conceptos específicos financieros del servicio de alojamiento, restauración y cocina (KT06)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM36 Aplicar los conceptos de la dirección contable y financiera en referencia a los diferentes ámbitos del sector hotelero, de la restauración, eventos y otros (ST02)</i></p> <p><i>SM37 Analizar la gestión de los servicios de alojamiento, restauración y cocina (ST02)</i></p> <p><i>SM38 Aplicar las técnicas de control presupuestario para la gestión de los costes, el análisis de las desviaciones y la gestión de la eficiencia en las empresas del sector (ST02 y ST 03)</i></p> <p><i>SM39 Desarrollar trabajos en equipo para determinar la situación financiera de empresas del sector (ST09)</i></p> <p><i>SM40 Aplicar un sistema de información financiero- contable que estudie la formación interna de valor en la empresa hotelera y de restauración entre otros subsectores (ST03)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM24 Diseñar informes técnico-contables en relación con la situación financiera de una empresa proponiendo soluciones a los problemas y alternativas de mejora (CT03)</i></p> <p><i>CM25 Interpretar el funcionamiento de los distintos intermediarios financieros, con la finalidad de mejorar la negociación de las empresas del sector (CT01 y CT02)</i></p>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	150	225	75	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	<i>ECTS</i>	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Gestión de costes hoteleros	6	<i>OB</i>	3.1	<i>Catalán y castellano</i>
	<i>Inversiones y finanzas hoteleras</i>	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	Gestión de compras	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

<b>Materia 12: HABILIDADES DIRECTIVAS</b>	
<b>Número de créditos ECTS</b>	24
<b>Tipología</b>	Mixto
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	1.2, 3.1, 3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Contenidos de la materia</b>	Técnicas de Comunicación aplicables al sector turístico. Canales de comunicación y medios de comunicación.  Comunicación empresarial (informes, entrevistas, presentaciones, debates y reuniones)  Técnicas de creatividad para la innovación. Generación y evaluación de ideas. Solución creativa de problemas, entre otros.

	Creación de marca y conocimiento personal y profesional				
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM32 Identificar técnicas de comunicación para argumentar sobre la realidad del sector hotelero y de la restauración, entre otros (KT04)</i></p> <p><i>KM33 Distinguir los diferentes tipos de comunicación en los sistemas de gestión turística (KT04)</i></p> <p><i>KM34 Identificar las características específicas diferenciales desde el punto de vista de la comunicación tanto interna como externa en los diferentes subsistemas empresariales del sector (KT04)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM41 Aplicar las técnicas de gestión, evaluación y coordinación de los recursos humanos a las empresas del sector de la hotelería y la restauración (ST01)</i></p> <p><i>SM42 Analizar técnicas de comunicación a diferentes niveles dentro de las organizaciones turísticas (ST04)</i></p> <p><i>SM43 Aplicar técnicas de creatividad para la innovación en los diferentes ámbitos del sector hotelero y de la restauración, entre otros (ST06)</i></p> <p><i>SM44 Utilizar las técnicas de comunicación aplicables a la gestión de los recursos humanos en las empresas de hotelería y restauración a través de la aplicación de sistemas de información interna (ST01 Y ST04)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM26 Planificar proyectos de comunicación y de gestión de empresas hoteleras y turísticas utilizando las tecnologías de la información que sean necesarias (CT03)</i></p> <p><i>CM27 Generar proyectos con un componente creativo e innovador que se adapten al carácter dinámico del sector hotelero y la restauración entre otros (CT04 y CT05)</i></p>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	200	100	300	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	ECTS	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Innovación y creatividad en turismo	6	<i>OB</i>	1.2	<i>Catalán y castellano</i>
	Comunicación empresarial e intercultural	6	<i>OB</i>	3.1	
	Personal branding y desarrollo profesional	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	Liderazgo y gestión de equipos	6	<i>OB</i>	4.1	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

### Materia 13: INSTALACIONES Y EQUIPOS

<b>Número de créditos ECTS</b>	6
<b>Tipología</b>	<i>Obligatoria</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	2.2
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	Arquitectura, instalaciones y equipos

	Urbanismo. Licencias y permisos autonómicos Protección contra incendios y mantenimiento. Barreras arquitectónicas. Acústica Protección contra incendios. Ventilación instalaciones térmicas Instalaciones de gas y eléctricas. Tarifas domésticas e industriales. Ascensores Diseño de establecimientos turísticos. Lectura de planos Planes de emergencia Gestión del departamento de mantenimiento												
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM35 Reconocer las particularidades de la terminología legal requerida para las tramitaciones de permisos a realizar en relación con las distintas administraciones (KT02)</i>  <i>KM36 Identificar las normativas nacionales y europeas de seguridad e higiene alimentaria en el sector (KT03)</i>  <i>KM37 Reconocer los conceptos necesarios para el diseño y mantenimiento de las instalaciones hoteleras y de la restauración (KT06)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM45 Aplicar los conocimientos en tramitaciones en la realización de las actividades prácticas en el sector (ST08)</i>  <i>SM46 Organizar el equipo de mantenimiento de las instalaciones hoteleras (ST07)</i>  <i>SM47 Utilizar la base teórica y práctica para el control de los puntos críticos higiénico-alimentario en el entorno hotelero de acuerdo con las normativas vigentes (ST08)</i>  <i>SM48 Demostrar conocimientos y facultades en la implementación y coordinación de las medidas de seguridad de acuerdo con el marco legal vigente (ST08)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM28 Diseñar estrategias y criterios en la gestión de equipos de diseño y mantenimiento de instalaciones de acuerdo con los estándares de calidad y sostenibilidad exigidos en el entorno de la empresa hotelera, de restauración y eventos (CT01)</i>  <i>CM29 Planificar proyectos de mantenimiento y seguridad integral en el servicio de alojamiento, restauración y eventos (CT03)</i></p>												
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dirigidas</th> <th>Supervisadas</th> <th>Autónomas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horas</td> <td>50</td> <td>75</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>% presencialidad</td> <td>100%</td> <td>30%</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	50	75	25	% presencialidad	100%	30%	0%
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas										
Horas	50	75	25										
% presencialidad	100%	30%	0%										
<b>Asignaturas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>ECTS</th> <th>Tipología*</th> <th>Semestre</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arquitectura y diseño de instalaciones Hotelera</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>2.2</td> <td>Catalán y castellano</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma	Arquitectura y diseño de instalaciones Hotelera	6	OB	2.2	Catalán y castellano		
Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma									
Arquitectura y diseño de instalaciones Hotelera	6	OB	2.2	Catalán y castellano									

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

#### Materia 14: TECNOLOGIAS APLICADAS

<b>Número de créditos ECTS</b>	18
<b>Tipología</b>	<i>Optativa</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>

<b>Contenidos de la materia</b>	Programas de gestión y comercialización de los sectores de la hotelería y la restauración; Amadeus, Fidelio, etc. Programas informáticos de comercialización hotelera. Portales de servicios turísticos. Sistemas de información en los negocios globales Procesos de negocio y gestión empresarial. Business Intelligence and analytics BI & Analytics. Gestión de carteras de clientes. Project Management en el sector hotelero Business Game/Simulación Hotelera Técnicas de investigación en los sectores de la hotelería y la restauración;																		
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM38 Identificar las tecnologías aplicadas a la gestión, promoción y comercialización turística (KT01)</i>  <i>KM39 Distinguir las herramientas informáticas de análisis estadístico e investigación de mercados en el sector hotelero y de la restauración (KT01)</i>  <i>KM40 Reconocer las herramientas de comercialización y fidelización on line y aplicarlas en la venta de productos, servicios del sector de la hotelería y la restauración (KT04)</i>  <i>KM41 Identificar los principios del método científico en la investigación del sector de la hotelería y la restauración.(KT04)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM49 Aplicar las herramientas de comercialización y fidelización on line en la venta de productos y servicios del sector de la hotelería y la restauración, con orientación al cliente. (ST03 y ST10)</i>  <i>SM50 Experimentar con las tecnologías aplicadas a la gestión y comercialización turística, así como simulaciones hoteleras utilizadas en el sector (ST06)</i>  <i>SM51 Aplicar en equipos mecanismos y métodos científicos en todo trabajo o actividad científica relacionada con el estudio del sector hotelero y de restauración (ST06 y ST09)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM30 Diseñar planes de comercialización on line con el objeto de mejorar la gestión integral de las empresas del sector tanto en el ámbito interno como en las relaciones con el entorno (CT07)</i>  <i>CM31 Planificar proyectos y simulaciones utilizando las herramientas de gestión y comercialización existentes para mejorar la competitividad de las empresas del sector de la hotelería y la restauración (CT06)</i></p>																		
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Dirigidas</th><th>Supervisadas</th><th>Autónomas</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horas</td><td>150</td><td>225</td><td>75</td></tr> <tr> <td>% presencialidad</td><td>100%</td><td>30%</td><td>0%</td></tr> </tbody> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	150	225	75	% presencialidad	100%	30%	0%						
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas																
Horas	150	225	75																
% presencialidad	100%	30%	0%																
<b>Asignaturas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th><th>ECTS</th><th>Tipología*</th><th>Semestre</th><th>idioma</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Business simulation y gestión de proyectos</td><td>6</td><td>OP</td><td>3.2 y 4.0</td><td rowspan="3">Catalán y castellano</td></tr> <tr> <td>e-Commerce en gestión hotelera</td><td>6</td><td>OP</td><td>3.2 y 4.0</td></tr> <tr> <td>Métodos y técnicas de investigación</td><td>6</td><td>OP</td><td>3.2 y 4.0</td></tr> </tbody> </table>	Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	idioma	Business simulation y gestión de proyectos	6	OP	3.2 y 4.0	Catalán y castellano	e-Commerce en gestión hotelera	6	OP	3.2 y 4.0	Métodos y técnicas de investigación	6	OP	3.2 y 4.0
Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	idioma															
Business simulation y gestión de proyectos	6	OP	3.2 y 4.0	Catalán y castellano															
e-Commerce en gestión hotelera	6	OP	3.2 y 4.0																
Métodos y técnicas de investigación	6	OP	3.2 y 4.0																

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

**Materia 15: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS**

<b>Número de créditos ECTS</b>	18								
<b>Tipología</b>	<i>Mixta</i>								
<b>Campo de estudio</b>									
<b>Organización temporal</b>	3.2, 4.1, 4.0								
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>								
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>Conceptos y elementos de la dirección comercial internacional hotelera.</p> <p>Habilidades directivas.</p> <p>Gestión de conflictos.</p> <p>Análisis y estrategias. Proceso de planificación. Viabilidad y sostenibilidad.</p> <p>Organización de la empresa turística, esquemas prácticos y evolución y tendencias.</p> <p>Creación de empresas e innovación. Plan de negocio.</p> <p>Actitud emprendedora. Formas de actividad emprendedora</p> <p>Gestión corporativa de la organización, de los recursos humanos y la comunicación</p> <p>Internacionalización y globalización.</p> <p>Dirección estratégica de hoteles y grupos hoteleros.</p> <p>Estrategias y alternativas de crecimiento.</p> <p>Proceso de internacionalización. Modelos y tipologías. Análisis de casos.</p> <p>Responsabilidad social corporativa.</p>								
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM42 Identificar las estructuras organizativas y de funcionamiento de los grupos hoteleros internacionales (KT04)</i></p> <p><i>KM43 Reconocer el impacto de los sistemas de información en la negociación y la gestión corporativa (KT04)</i></p> <p><i>KM44 Identificar los conceptos clave y el proceso de creación de empresas del sector desde la generación de la idea al proyecto empresarial (KT05)</i></p> <p><i>KM45 Identificar las alternativas innovadoras tanto desde un punto de vista de gestión como operativo y sus posibles aplicaciones al sector (KT05)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM52 Analizar los procesos que componen la dirección estratégica de los recursos humanos en empresas del sector turístico y hotelero (ST01)</i></p> <p><i>SM53 Aplicar conceptos relacionados con la gestión estratégica, comercial y financiera a nivel nacional e internacional con orientación al cliente en el sector (ST03 y ST10)</i></p> <p><i>SM54 Aplicar en proyectos de grupo las nuevas oportunidades de negocio en el sector hotelero (ST03 y ST09)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM32 Aplicar soluciones innovadoras en la implantación de la estrategia general de la organización en todas sus áreas, en el sector de la hotelería y la restauración (CT05)</i></p> <p><i>CM33 Evaluar modelos de gestión empresarial internacional y de gestión corporativa para su aplicación al sector turístico (CT01)</i></p> <p><i>CM34 Comparar roles de género entre organizaciones nacionales e internacionales y el efecto en la creación de nuevos negocios en el ámbito de la hotelería y la restauración (CT08)</i></p>								
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Dirigidas</td> <td>Supervisadas</td> <td>Autónomas</td> </tr> <tr> <td>Horas</td> <td>150</td> <td>225</td> <td>75</td> </tr> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	150	225	75
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas						
Horas	150	225	75						

	% presencialidad	100%	30%		0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>		<i>ECTS</i>	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Emprendimiento e innovación	6	<i>OB</i>	4.1		<i>Catalán, castellano e inglés</i>
	Negociación y gestión corporativa	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0		
	Dirección internacional de grupos hoteleros	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0		

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

### Materia 16: RESTAURACIÓN

<b>Número de créditos ECTS</b>	18
<b>Tipología</b>	<i>Optativa</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>El restaurante como producto global e integrado. Creación y gestión de la marca. Relación entre concepto y ubicación óptima. Tipología de restaurantes. Ubicaciones para la restauración. Branding. Diseño funcional de establecimientos. Estrategias de expansión. Negociación contractual.</p> <p>Gastronomía como fenómeno cultural. Gastronomía regional vinculada a las tradiciones y a los recursos territoriales. Elemento de identidad y recurso turístico. Gastronomía y enología.</p> <p>Iniciación a la cata de vinos. Geografía del vino. Maridaje entre vinos y platos. Gestión de la bodega. Fundamentos de enología.</p> <p>Empresas de catering y colectividades. Gestión y organización específica. Elaboración y distribución. Alimentación y nutrición, dietética. Normativa de seguridad e higiene. Contratos de gestión. Gestión informática aplicada a la restauración.</p>
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM46 Identificar la normativa nacional y europea de aplicación en relación con la calidad e higiene de los alimentos (KT03)</i></p> <p><i>KM47 Reconocer los principios básicos de la nutrición humana para su aplicación en la restauración (KT03)</i></p> <p><i>KM48 Distinguir las herramientas operativas y tecnológicas referentes a la gestión de empresas de restauración, gastronomía y enología (KT06)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM55 Aplicar en la resolución de tareas las estrategias y políticas comerciales analizadas en referencia a las empresas gastronómicas y enológicas (ST03)</i></p> <p><i>SM56 Aplicar los diferentes sistemas de gestión y comercialización al ámbito de la restauración, la gastronomía y la enología (ST06)</i></p> <p><i>SM57 Desarrollar la normativa sobre la prevención y seguridad integral en los establecimientos del sector de la restauración (ST08)</i></p> <p><i>SM58 Interpretar los estándares de calidad y de orientación al cliente en el proceso de servicio de restauración, gastronomía y enología (ST10)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p>

	<p>CM35 Integrar los criterios de sostenibilidad energética y viabilidad económica necesarios en la selección de las instalaciones y equipos en las empresas de restauración (CT01)</p> <p>CM36 Diseñar trabajos innovadores aplicados a empresas de restauración, gastronomía y enología (CT05)</p> <p>CM37 Generar planes específicos de promoción y comercialización para empresas de restauración, gastronomía y enología en diferentes medios (CT07)</p>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	150	225	75	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	ECTS	<i>Tipología*</i>	Semestre	<i>Idioma</i>
	Gastronomía y enología	6	OP	3.2 y 4.0	Catalán, castellano e inglés
	Colectividades y catering	6	OP	3.2 y 4.0	
	Dirección de empresas de restauración	6	OP	3.2 y 4.0	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

### Materia 17: GEOGRAFÍA

<b>Número de créditos ECTS</b>	6
<b>Tipología</b>	<i>Optativa</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>Estudio de los recursos naturales, patrimoniales y culturales como atractivo turístico. Conceptos teóricos y metodológicos propios de la geografía económica. Principales modelos de territorio como resultado de los cambios económicos y sociales. Introducción de los conceptos de escala y temporalidad en el análisis territorial.</p> <p>Desarrollar algunos modelos básicos, a un nivel elemental y con aplicaciones concretas para poder destacar pautas de localización de las actividades hoteleras actuales</p> <p>Referencia a las actividades hoteleras y experiencias turísticas en la ordenación del territorio en Cataluña y otros ámbitos de referencia.</p> <p>Teoría de redes. Modelos de interacción. Localización territorial de diversas actividades.</p>
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p>KM49 Identificar los principios básicos de la industria hotelera y de la restauración desde el ámbito geográfico (KT01)</p> <p>KM50 Describir los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hotelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto en los diferentes subsistemas empresariales del sector (KT04)</p> <p>KM51 Identificar los modelos de localización de destinos y experiencias turísticas más relevantes del entorno (KT01)</p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p>SM59 Aplicar herramientas tecnológicas y de la comunicación en la planificación y localización de destinos y experiencias turísticas (ST06)</p> <p>SM60 Desarrollar proyectos de ámbito geográfico aplicado al sector en grupos (ST09)</p>

	<b>Competencias:</b> <i>CM38 Diseñar actividades relacionadas con los destinos y experiencias turísticas en el sector del alojamiento, la restauración y los eventos teniendo en cuenta su impacto en el territorio (CT01)</i> <i>CM39 Integrar los estándares de calidad y sostenibilidad en los proyectos a realizar, teniendo en cuenta los roles de género en el sector (CT03 y CT08)</i>				
<b>Actividades Formativas <sup>1</sup></b>		Dirigidas	Supervisadas		Autónomas
	Horas	50	75		25
	% presencialidad	100%	30%		0%
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>		<i>ECTS</i>	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>
	Desarrollo de destinos y experiencias turísticas		6	<i>OP</i>	<i>3.2 y 4.0</i>
					<i>Catalán, castellano e inglés</i>

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

#### **Materia 18: GESTIÓN APLICADA**

<b>Número de créditos ECTS</b>	30
<b>Tipología</b>	<i>Optativa</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>Evolución del concepto de calidad. Implementación. Calidad y posicionamiento. Estudio de los diferentes sistemas de calidad (ISO, EMAS, EFQM. Relaciones humanas. Perspectiva de género en el sector. Relación intersectorial y gestión de la calidad. La cadena de valor del hecho turístico. Sistema de gestión ambiental. Responsabilidad social corporativa.</p> <p>Conceptos básicos y tipos de los actos de congresos o eventos. Ámbitos, presupuestos y patrocinio.</p> <p>Orientación al cliente, tipologías y técnicas de gestión y de protocolo en los establecimientos turísticos y solucionario. Gestión de la logística turística. Gestión de viajes.</p> <p>Concepto del ocio y consumidores de ocio. Empresa y cambio cultural. Criterios para la implantación de la oferta complementaria. Estrategias de desarrollo y su implantación. Particularidades de la dirección y gestión. Análisis de los procesos. Gestión del contacto y relación con el cliente.</p>
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM52 Describir las bases de la gestión de empresas hoteleras, de gestión de eventos y ocio basadas en la calidad y sostenibilidad (KT01 y KT06)</i></p> <p><i>KM53 Identificar la normativa que regula las actividades hoteleras y de empresas de gestión de eventos y empresas de gestión del ocio, en su creación, mantenimiento y funcionamiento ordinario (KT02)</i></p> <p><i>KM54 Identificar los sistemas de certificación de la calidad y sostenibilidad que disponen de una perspectiva de género en el sector hotelero, restauración y eventos (KT05)</i></p>

	<p><i>KM55 Reconocer sistemas de gestión orientadas al cliente y a su fidelización en las empresas del sector (KT05)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM61 Aplicar a la resolución de tareas los conceptos y estrategias comerciales estudiados de gestión de empresas del sector y de gestión de clientes, partiendo de sus características distintivas (ST03)</i></p> <p><i>SM62 Aplicar las técnicas y prácticas de dirección de empresas al sector hotelero, restauración, eventos y ocio con orientación al cliente (ST03 y ST10)</i></p> <p><i>SM63 Aplicar conceptos de gestión sostenible y de perspectiva de género en los trabajos colaborativos sobre empresas del sector (ST09)</i></p> <p><i>SM64 Investigar casos de planificación y gestión de departamentos, actividades o servicios de nuevas áreas del sector hotelero, de la restauración y eventos (ST06)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM40 Idear proyectos aplicables al sector demostrando que conoce el carácter dinámico y evolutivo de la industria hotelera, de restauración, eventos y ocio (CT04)</i></p> <p><i>CM41 Proponer planes específicos de promoción y comercialización para empresas hoteleras, restauración y eventos incluyendo especialmente los medios on-line (CT07)</i></p> <p><i>CM42 Integrar objetivos y estrategias de calidad y sostenibilidad de los distintos componentes del sector hotelero, de la restauración, organización de eventos y ocio teniendo en cuenta los roles de género (CT08)</i></p>				
<b>Actividades Formativas <sup>1</sup></b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	250	375	125	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	ECTS	<i>Tipología*</i>	<i>Semestre</i>	<i>Idioma</i>
	Gestión y Organización de eventos	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	Gestión de empresas de ocio	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	Calidad, sostenibilidad y género	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	Costumer experience	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	
	Nuevas tendencias turísticas	6	<i>OP</i>	3.2 y 4.0	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

### Materia 19: PRÁCTICAS EXTERNAS

<b>Número de créditos ECTS</b>	30
<b>Tipología</b>	Mixta
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	3.A, 3.2, 4.0
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Contenidos de la materia</b>	<p>Iniciación a la práctica profesional en empresas u organizaciones de alguno de los diferentes ámbitos que comprende el sector alojamiento, restauración, eventos y la actividad realizada por el alumno siempre ha de estar directamente vinculada a dicho sector.</p> <p>Elaboración de una memoria de prácticas basada en la reflexión sobre la experiencia de aplicación a partir de la formación recibida. El contenido de Prácticas será variable ya</p>

	que dependerá de la empresa o institución receptora del estudiante. En cualquier caso, siempre guardará una estrecha relación con el sector del alojamiento y la restauración ya sea a nivel de actividad en empresas o en organismos del sector.				
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM56 Identificar los conceptos teóricos y prácticos más adecuados en relación con la gestión de empresas de alojamiento, restauración y eventos (KT01)</i></p> <p><i>KM57 Reconocer políticas de actuación en las distintas áreas de las empresas del sector de la hotelería, la restauración y los eventos (KT05)</i></p> <p><i>KM58 Describir los procedimientos operativos y de gestión de las empresas hoteleras, de restauración y eventos (KT06)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM65 Aplicar técnicas de comunicación a diferentes niveles aplicables al sector (ST04)</i></p> <p><i>SM66 Utilizar los programas informáticos y otras herramientas adquiridas en el laboratorio de prácticas para el desarrollo de la actividad profesional (ST07)</i></p> <p><i>SM67 Practicar trabajo multidisciplinar en equipos con orientación de servicio al cliente (ST08 y ST09)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM43 Integrar los conocimientos teóricos y prácticos de manera conjunta para el desarrollo de la práctica profesional demostrando iniciativa y capacidad de resolución de necesidades del sector (CT06)</i></p> <p><i>CM44 Desarrollar una actividad profesional en el sector de acuerdo con los principios de responsabilidad social y teniendo en cuenta los roles de género (CT01 y CT08)</i></p>				
<b>Actividades Formativas</b>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	
	Horas	62,5	62,5	625	
	% presencialidad	100%	30%	0%	
<b>Asignaturas</b>	<i>Denominación</i>	ECTS	<i>Tipología*</i>	Semestre	<i>Idioma</i>
	Prácticas Externas	12	<i>PR</i>	3.A	<i>Catalán, castellano e inglés</i>
	Prácticas nacionales e internacionales	12	<i>PRO</i>	3.2 y 4.0	
	Prácticas de restauración y eventos	6	<i>PRO</i>	3.2 y 4.0	

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

<b>Materia 20: TRABAJO DE FIN DE GRADO</b>	
<b>Número de créditos ECTS</b>	12
<b>Tipología</b>	<i>TFE</i>
<b>Campo de estudio</b>	
<b>Organización temporal</b>	4.A
<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Contenidos de la materia</b>	El contenido del Trabajo de Fin de Grado (TFG) consistirá en la realización de un trabajo académico relacionado con la creación o mejora de un proyecto, producto o empresa turística o el desarrollo de tareas de investigación relacionadas con algún aspecto de la industria turística, donde el estudiante demuestre lo aprendido a través de recopilación de datos significativos, recogida de indicadores, valoración de resultados y análisis crítico.

	<p>A cada estudiante se le asignará un tutor/a del TFG el cual realizará un seguimiento del estudiante en esta materia.</p> <p>El estudiante habrá de presentar una memoria del proyecto en formato exclusivamente escrito o bien acompañado de otros formatos y hacer la defensa pública del TFG como conclusión del grado en Turismo ante un tribunal.</p> <p>EL TFG se desarrollará de acuerdo con una normativa y unas pautas de funcionamiento internas.</p>												
<b>Resultados del aprendizaje de la MATERIA</b>	<p><b>Conocimientos:</b></p> <p><i>KM59 Identificar las principales metodologías y recursos para la elaboración de un trabajo académico sobre el sector del alojamiento, restauración y eventos de forma sostenible y con perspectiva de género (KT01)</i></p> <p><i>KM60 Reconocer las diferentes perspectivas teóricas y de buenas prácticas en las distintas áreas del sector (KT05)</i></p> <p><b>Habilidades:</b></p> <p><i>SM68 Aplicar al análisis del sector turístico conceptos relacionados con la gestión de empresas de alojamiento, restauración y eventos (ST03)</i></p> <p><i>SM69 Interpretar información de forma autónoma, tanto en fuentes primarias como secundarias relacionadas con el ámbito turístico (ST04)</i></p> <p><i>SM70 Expresarse por escrito y oralmente utilizando las convenciones propias de un trabajo académico y el lenguaje específico del sector (ST06)</i></p> <p><b>Competencias:</b></p> <p><i>CM45 Formular un trabajo original relacionado con el sector del alojamiento, la restauración y los eventos de acuerdo con los principios de responsabilidad ética y de respeto por los derechos y deberes fundamentales, la diversidad y los valores democráticos, de acuerdo con los objetivos de desarrollo sostenible (CT01)</i></p> <p><i>CM46 Diseñar un trabajo académico en el ámbito del sector turístico, valorando el impacto social, la sostenibilidad y la perspectiva de género (CT05 y CT08)</i></p>												
<b>Actividades Formativas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Dirigidas</th><th>Supervisadas</th><th>Autónomas</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horas</td><td>25</td><td>50</td><td>225</td></tr> <tr> <td>% presencialidad</td><td>100%</td><td>30%</td><td>0%</td></tr> </tbody> </table>		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas	Horas	25	50	225	% presencialidad	100%	30%	0%
	Dirigidas	Supervisadas	Autónomas										
Horas	25	50	225										
% presencialidad	100%	30%	0%										
<b>Asignaturas</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th><th>ECTS</th><th>Tipología*</th><th>Semestre</th><th>Idioma</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Trabajo de Fin de Grado</i></td><td>12</td><td>TFE</td><td>4.A</td><td>Catalán y castellano</td></tr> </tbody> </table>	Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma	<i>Trabajo de Fin de Grado</i>	12	TFE	4.A	Catalán y castellano		
Denominación	ECTS	Tipología*	Semestre	Idioma									
<i>Trabajo de Fin de Grado</i>	12	TFE	4.A	Catalán y castellano									

\*FB, OB, OP, PRO (prácticas optativas), PR I TFE

**Tabla de relación resultados de aprendizaje de Titulación / Materias\***

Resultados de aprendizaje de TITULACIÓN (T)	Resultados de aprendizaje de MATERIA (M)																			
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16	M17	M18	M19	M20
KT01	KM01 KM02	KM03 KM04 KM05	KM06 KM07			KM13	KM16	KM18 KM19						KM38 KM39			KM49 KM51	KM52	KM56 KM59	
KT02						KM14								KM35				KM53		
KT03									KM21 KM22 KM23					KM36			KM46 KM47			
KT04				KM09	KM11 KM12			KM20		KM25 KM29		KM32 KM33 KM34		KM40 KM41	KM42 KM43		KM50			
KT05			KM08	KM10		KM15			KM26 KM27					KM44 KM45			KM54	KM57 KM60		
KT06						KM17		KM24		KM30 KM31		KM37			KM48		KM55	KM59		
ST01		SM05	SM09 SM10 SM11			SM17 SM20					SM41 SM44			SM52						
ST02		SM07 SM08								SM36 SM37										
ST03		SM04		SM12		SM19	SM22		SM31	SM38			SM49	SM53	SM55		SM61		SM68	

									SM32	SM40				SM54			SM62				
<b>ST04</b>	SM01 SM03					SM18	SM21	SM25		SM33 SM34		SM42 SM44							SM65	SM69	
<b>ST05</b>	SM02							SM26 SM27													
<b>ST06</b>				SM13	SM14 SM15 SM16							SM43		SM50 SM51		SM56	SM59	SM64		SM70	
<b>ST07</b>									SM30			SM46						SM66			
<b>ST08</b>									SM28 SM29			SM45		SM57							
<b>ST09</b>		SM06					SM24			SM39			SM51	SM54		SM60	SM63	SM67			
<b>ST10</b>							SM23			SM35			SM49	SM53	SM58		SM62	SM67			
<b>CT01</b>			CM07			CM13		CM20		CM25		CM28		CM33	CM35	CM38		CM44	CM45		
<b>CT02</b>				CM09		CM14			CM22	CM25											
<b>CT03</b>	CM01	CM05 CM06	CM08		CM11		CM15	CM17		CM24	CM26 CM29				CM39						
<b>CT04</b>	CM02			CM10				CM18			CM27			CM32	CM36				CM46		
<b>CT05</b>		CM04					CM16				CM27			CM32	CM36				CM46		

CT06	CM03				CM12				CM21					CM31				CM43		
CT07										CM22				CM30		CM37		CM41		
CT08	CM03	CM04							CM19	CM20				CM34		CM39	CM42	CM44	CM46	
TOTAL TÍTULO = 22	8	11	8	6	7	9	8	9	9	12	8	9	9	9	12	10	7	11	8	7

## 4.2. Actividades y metodologías docentes

### 4.2.a) Materias/asignaturas básicas, obligatorias y optativas

Los **resultados de aprendizaje** (RAs) previstos en cada una de las asignaturas se adquieren a partir de actividades de diversa índole, adecuadas en todo momento a la tipología de resultados que se pretende alcanzar.

Así, se realizarán **actividades dirigidas** orientadas al trabajo de *RAs de conocimiento (KT)*, como pueden ser las clases magistrales o la realización de seminarios, forman la base principal sobre la que el alumnado adquiere los conocimientos principales relacionados con las diferentes disciplinas presentes en el grado. Para *RAs de habilidades (ST)* y de *competencias (CT)* se realizarán propuestas, también dirigidas, de estudios de casos o resolución de problemas, propuestas más focalizadas en la aplicación práctica de conocimientos. Igualmente, se completará el trabajo con actividades que trabajen RAs de habilidades comunicativas y competencias transversales, como pueden ser las exposiciones orales o las discusiones grupales.

En cuanto a **actividades supervisadas**, el programa prevé la realización de tutorías entre profesor y estudiante, actividad que facilita una atención más individual al alumno en los planteamientos de las asignaturas.

Finalmente, y como **actividades autónomas**, el estudio personal y la lectura de artículos y de informes de interés permiten trabajar los RAs de adquisición de conocimientos. Igualmente, la elaboración de trabajos individuales y en grupo se convierte en un elemento formativo importante, adecuado para trabajar tanto los RAs de conocimiento como las habilidades o las competencias propuestas. Por eso, en las asignaturas de Prácticas Externas, Prácticas Profesionales y TFG tienen un peso muy relevante de RA de competencias (CT) en las que el alumnado aplica, de forma autónoma, en entornos profesionales o en la preparación de un proyecto, lo aprendido en relación a la gestión del sector turístico

Todas las propuestas de actividades de aprendizaje y su relación con los RAs quedan recogidas en la Guía docente de la asignatura, tal y como orienta el proceso [PO01. Planificación de la formación. Guías docentes](#) descrito en el SGIQ de la Escuela.

#### 4.2.b) Prácticas académicas externas (obligatorias)

El grado contiene 12 créditos ECTS de prácticas académicas externas obligatorias (**Prácticas Externas**) y 18 créditos ECTS de prácticas externas optativas (**Prácticas Nacionales e Internacionales**-12 ECTS y **Prácticas de Restauración y eventos**- 6 ECTS).

La escuela dispone de un número suficiente de empresas (tanto en [Catalunya](#) como [nacionales e internacionales](#)) para garantizar prácticas a todos los alumnos matriculados. Así mismo, el desarrollo de las prácticas externas se ajusta a lo estipulado en el procedimiento [PO02 Gestión de las prácticas externas](#), del SGIQ de la Escuela.

La formación práctica persigue conocer la organización, el funcionamiento y la gestión de empresas hoteleras o de restauración, que cubren la atención al cliente, la gestión de back office, la organización y la promoción de productos o servicios turísticos, etc.

Las prácticas externas, permiten que el alumnado ponga en práctica sus conocimientos teóricos y lo sitúan en contacto con la realidad laboral. Para ello se utilizan tres metodologías de enseñanza:

- Aprender haciendo: formación práctica en un entorno profesional, debidamente supervisada y tutorizada por un experto en el campo profesional.
- Autoevaluación y tareas de autoanálisis.
- Trabajo autónomo después de estar en contacto con profesionales de la industria para comprender mejor las operaciones comerciales y los perfiles profesionales que mejor se ajustan a cada rol y tipo de empresa.

La supervisión del alumnado recae en la persona tutora de la empresa, que emite un informe de seguimiento y valoración, y la persona tutora de prácticas del centro, que tutoriza, hace el seguimiento y evalúa la memoria de prácticas presentada por el estudiante. Para unificar criterios también se facilita al tutor la documentación con los criterios de evaluación y de unas [rúbricas comunes](#). Todo ello con el soporte de la Unidad de Prácticas y Bolsa de Trabajo de FUABformació.

Toda la información queda detallada en la [Guía docente de la asignatura](#).

#### 4.2.c) Trabajo de fin de Grado

El contenido del Trabajo de Fin de Grado (TFG) consistirá en la realización de un trabajo práctico relacionado con la creación o mejora de un proyecto, producto o empresa turística o desarrollo de un tema de investigación relacionadas con algún aspecto del sector turístico.

A cada estudiante se le asignará un tutor del TFG el cual realizará un seguimiento del estudiante en esta materia.

El estudiante tendrá que presentar una memoria del proyecto o TFG realizado y hacer la defensa pública como conclusión del grado en Dirección Hotelera ante un tribunal y estar orientado a la evaluación de las competencias asociadas al título.

La metodología se basa en el seguimiento y guaje del trabajo realizado, a partir de clases magistrales con debate, tutorías de apoyo a la realización del trabajo, y exposición y defensa de este.

En la página web del centro se publica la [Normativa TFG](#) y el calendario con las fechas importantes y las sesiones comentadas donde hay las indicaciones para elaborar el trabajo por parte del estudiante (calendario, guion, índice, citación de bibliografía, volumen de páginas, planificación de tareas a realizar y de los plazos de entrega de los trabajos de los estudiantes, etc.) así como del sistema de evaluación, que también recoge la [guía docente](#). Para unificar criterios también se facilita al tutor la documentación con los criterios de evaluación del trabajo del estudiante y de unas rúbricas comunes para su evaluación.

## 4.3. Sistemas de evaluación

### 4.3.a) Evaluación de las materias/asignaturas básicas, obligatorias y optativas

La evaluación de todas las materias se ajusta a las directrices generales de la UAB

**Normativa académica UAB (Título V. Evaluación):**

[https://www.uab.cat/doc/TR\\_normativa\\_academica\\_UAB](https://www.uab.cat/doc/TR_normativa_academica_UAB)

La evaluación de las distintas asignaturas se realiza bajo los preceptos de la evaluación continua y según el proceso [PO06 Evaluación del estudiante](#) descrito en el SGIQ de la Escuela.

Las actividades de evaluación se presentan a lo largo de las asignaturas en forma de pruebas teóricas (pruebas de selección múltiple, informes, resúmenes, ...) y prácticas (estudios de casos, resolución de problemas, proyectos de aplicación, etc.) que permiten evaluar los conocimientos, las habilidades y las competencias adquiridas por el alumnado en cada una de ellas. Así, las pruebas teóricas evaluarán los RA relacionados con los conocimientos, siendo las pruebas prácticas, resolución de casos, trabajos, utilización de software y simuladores específicos del sector turístico, los que ayudarán a alcanzar los resultados de aprendizaje (RAs) de habilidades y competencia.

Igualmente, a lo largo de las asignaturas se propone la evaluación de la participación activa en clase a partir de debates propuestos, de responder al docente o de expresar la opinión sobre un tema concreto, con lo que se fomenta el intercambio de experiencias y conocimientos. Estas actividades permiten evaluar la consecución de RAs relacionados con las habilidades y las competencias, como pueden ser por ejemplo las de habilidades comunicativas, trabajo en equipo o las de razonamiento crítico.

La asistencia a conferencias y actividades complementarias es evaluada a partir de la entrega de informes o de trabajos, que se convierte en una de las acciones de formación

más recurrida por la habilidad que se necesita de manejar conocimientos, de capacidad de síntesis y de crítica, así como de expresar ideas y conclusiones.

La contribución de cada una de las pruebas citadas a la evaluación global de las asignaturas queda definida en la [Guía docente](#) de cada una de ellas en cumplimiento de la normativa académica de la UAB para la evaluación.

#### **4.3.b) Evaluación de las Prácticas académicas externas (obligatorias)**

El sistema de evaluación de las prácticas académicas externas viene determinado en la guía docente de la titulación y el proceso [PO02 Gestión de las prácticas externas](#), del SGIQ de la Escuela.

La evaluación consta de:

- a) El control y seguimiento de la asistencia de los estudiantes a las reuniones, encuentros y actos estipulados por el centro.
- b) El control y seguimiento de la estancia de prácticas y el Informe de valoración por parte del/de la tutor / a de empresa.
- c) Redacción de la Memoria de las prácticas por parte del alumnado.

Se podrá considerar un seguimiento adicional por parte de la tutora docente con el/la estudiante y/o el/la tutor/a de empresa durante el período de prácticas.

- El estudiante inscrito en esta materia tiene la obligación de asistir a las sesiones de trabajo (talleres y otras sesiones), así como a los seminarios, charlas y presentaciones externas organizadas por la institución. Por ejemplo, el [Workshop Encuentro Universidad-Empresa](#).
- La asistencia de los estudiantes a las reuniones, encuentros y actos estipulados por el centro tiene un valor del 10% del total de la nota.
- La Memoria representará el 50%.
- La valoración del tutor / a de empresa constituye un 40%.

Para poder aprobar la asignatura se debe obtener un mínimo de 5 tanto de la parte de la Memoria que redacta el estudiante como de la valoración que hace el tutor / a de empresa ([rúbrica de evaluación](#)).

#### **4.3.c) Evaluación del Trabajo de fin de Grado**

En la evaluación se tendrá en cuenta lo establecido en la [guía docente del TFG](#) y en el proceso [PO03 Desarrollo del TFG/TFM](#) del SIGQ de la escuela.

El TFG es un trabajo original tutorizado por un/a profesor/a de una de las áreas presentes en el grado. Es un trabajo académico relacionado con los contenidos de las materias del Grado en Turismo que ha de seguir el protocolo

El sistema de evaluación se organiza en 2 módulos:

A) Módulo de formación: Con un peso global del 5% se evaluará la asistencia a las sesiones de orientación y clases programadas y las charlas y conferencias.

B) Módulo de ejecución: Este módulo tendrá un peso global del 95% y consistirá básicamente en las tutorías programadas presenciales y on-line y la entrega del Trabajo Fin de Grado, así como su posterior presentación y defensa.

Se dispone de la [Normativa TFG](#) y el calendario con las fechas importantes y las sesiones de formación comentadas donde hay las indicaciones para elaborar el trabajo por parte del estudiante (calendario, guion, índice, citación de bibliografía, volumen de páginas, planificación de tareas a realizar y de los plazos de entrega de los trabajos de los estudiantes, etc.). Para unificar criterios también se facilita al tutor la documentación con los criterios de evaluación del trabajo del estudiante y de unas [rúbricas comunes](#) para su evaluación.

La calificación del TFG será competencia exclusiva de la Junta de evaluación del TFG (establecida por el centro y compuesto por los coordinadores de TFG de los diferentes grupos, la coordinación de estudios y/o profesorado especialista sobre la temática, todos ellos personal doctor del centro) y supondrá un 85% de la nota final de la asignatura (nota tutor/a aprobada por la Junta) y la defensa pública (tribunal del que no forma parte el tutor) el 15% restante.

El alumno dispondrá de dos fechas para la presentación de su TFG (estipuladas por calendario), una para el trabajo escrito y otra para la realización del tribunal.

#### **4.4. Estructuras curriculares específicas**

No procede

## 5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

### 5.1. Perfil básico del profesorado

#### 5.1.a) Descripción de la plantilla de profesorado del título

Este grado se imparte en un centro adscrito a la Universitat Autònoma de Barcelona. Las categorías contractuales que se utilizan en dicha escuela no coinciden con las disponibles en el desplegable del aplicativo RUCT, por lo que se hace constar todo el profesorado en la categoría “Otro personal docente con contrato”.

El profesorado que impartirá las materias del Grado en Dirección Hotelera se ajusta a las disposiciones de la legislación vigente respecto a sus condiciones académicas.

El profesorado encargado de la docencia del Grado en Dirección está formado por 33 profesores y profesoras (40% mujeres), de los que 18 de ellos son doctores (55% del total) y que cuentan con un mayor peso en la docencia del grado. El número de tesis dirigidas por el profesorado del grado en los últimos 10 años supera las 50.

De ellos, 12 profesores han sido acreditados a diferentes niveles entre AQU y ANECA, representando el 66% del total de doctores que imparten docencia en el centro.

El resto de plantilla docente está compuesta por 13 profesores no doctores (42%). Hay que destacar la importancia de contar con este tipo de profesorado profesional para fortalecer la relación entre el mundo académico y el sector turístico.

Todo el profesorado es contratado laboral del centro a excepción de 4 profesores que pertenecen al Departamento de Economía de la Empresa y al Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la UAB (1 titular, 2 lectores y 1 titular de escuela universitaria-TEU).

El profesorado mayoritariamente pertenece a las áreas de conocimiento de Empresa, Economía Aplicada, Derecho, Geografía, Turismo y Filologías, entre otras. La diversidad de la procedencia del profesorado es debida a que en la Universidad Española no existía el área de conocimiento específica en Turismo hasta el año 2021.

El profesorado que asume la docencia de este grado cuenta con una trayectoria docente e investigadora muy sólida, reflejada en los proyectos de investigación que coordinan, los grupos de investigación donde participan, así como en las publicaciones realizadas.

La experiencia docente presenta las siguientes magnitudes, un 12,25% entre 20 y 25 años, un 51,2% entre 10 y 20 años, un 26,8% entre 5 y 10 años, 9,75% entre 1 y 5 años.

Los profesionales del sector turístico que ejercen de profesores son de reconocido prestigio y desarrollan sus actividades profesionales en entidades y empresas de diversa tipología:

Entidades consultoras, Grupos Hoteleros, Centros de Convenciones y Administración Pública entre otros.

[Enlace Profesorado de Grado](#)

### 5.1.b) Estructura de profesorado

Tabla 6. Resumen del profesorado asignado al título

Categoría	Núm.	ECTS (%) <sup>1</sup>	Doctores/as (%)	Acreditados/as (%)	Sexenios	Quinquenios
<b>Permanentes 1</b>	3	7,5%	100%	100%	10	15
<b>Permanentes 2</b>	1	2,5%	0%	0%		6
<b>Contratados laborales FUAB</b>	29	90%	52%	60%		
<b>Total</b>	<b>33</b>	100%	55%	<b>67%</b>		

Permanentes 1: profesorado permanente para el que es necesario tener un doctorado (CC, CU, CEU, TU, agregado y asimilables en centros privados).

Permanentes 2: profesorado permanente para el que no es necesario ser doctor (TEU, colaboradores y asimilables en centros privados).

Contratado laboral FUAB: profesorado contratado laboral.

El profesorado funcionario (CU, TU, CEU y TEU) se considerará acreditado.

<sup>1</sup> Solo se consideran los créditos de formación académica, excluyendo los correspondientes a las Prácticas y al Trabajo de Fin de Grado/Máster.

## 5.2. Perfil detallado del profesorado

### 5.2.a) Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento

Tabla 7a. Detalle del profesorado asignado al título por ámbitos de conocimiento.

Área o ámbito de conocimiento 1: Comunicación Audiovisual y Publicidad		
Número de profesores/as	3	
Número y % de doctores/as	2 (67%)	
Número y % de acreditados/as	0	
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral FUAB:	3
Materias / asignaturas	M.10 Dirección y comercialización M.12 Habilidades Directivas	
ECTS impartidos (previstos)	18	

**Área o ámbito de conocimiento 2: Economía Aplicada**

Número de profesores/as	1	
Número y % de doctores/as	1 (100%)	
Número y % de acreditados/as	0	
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral FUAB:	1
Materias / asignaturas	M.3 Economía	
ECTS impartidos (previstos)	6	

**Área o ámbito de conocimiento 3: Organización de empresas**

Número de profesores/as	15	
Número y % de doctores/as	9 (60%)	
Número y % de acreditados/as	7 (78%)	
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1:	2
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral FUAB:	13
Materias / asignaturas	M.2 Empresa M7. Fundamentos del sector hotelero M9. Dirección de producción y operaciones hoteleras M10. Dirección y comercialización M13. Instalaciones y equipos M15. Organización y gestión de empresas M16. Restauración M18. Gestión Aplicada	
ECTS impartidos (previstos)	156	

**Área o ámbito de conocimiento 4: Geografía Humana**

Número de profesores/as	1	
Número y % de doctores/as	1 (100%)	
Número y % de acreditados/as	1 (100%)	
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral FUAB:	1

<b>Materias / asignaturas</b>	M.17 Geografía
<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	6

#### Área o ámbito de conocimiento 5: Derecho

<b>Número de profesores/as</b>	1	
<b>Número y % de doctores/as</b>	0	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	0	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral FUAB:	1
<b>Materias / asignaturas</b>	M.6 Derecho	
<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	6	

#### Área o ámbito de conocimiento 6: Métodos cuantitativos para la economía y la empresa

<b>Número de profesores/as</b>	3	
<b>Número y % de doctores/as</b>	1 (33%)	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	1 (50%)	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	1
	Contrato laboral FUAB:	2
<b>Materias / asignaturas</b>	M5. Competencias Digitales M14. Tecnologías Aplicadas	
<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	24	

#### Área o ámbito de conocimiento 7: Estadística e investigación operativa

<b>Número de profesores/as</b>	1	
<b>Número y % de doctores/as</b>	1 (100%)	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	1 (100%)	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral FUAB:	1
<b>Materias / asignaturas</b>	M4. Gestión de datos	

<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	6
------------------------------------	---

<b>Área o ámbito de conocimiento 8: Economía Financiera y Contabilidad</b>		
<b>Número de profesores/as</b>	2	
<b>Número y % de doctores/as</b>	1 (50%)	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	1 (100%)	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral FUAB:	2
<b>Materias / asignaturas</b>	M11. Economía Financiera	
<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	18	

<b>Área o ámbito de conocimiento 9: Filología Inglesa</b>		
<b>Número de profesores/as</b>	1	
<b>Número y % de doctores/as</b>	0	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	0	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral:	1
<b>Materias / asignaturas</b>	M1. Idioma Moderno M8. Ampliación Idiomas Modernos	
<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	18	

<b>Área o ámbito de conocimiento 10: Filología Alemana</b>		
<b>Número de profesores/as</b>	2	
<b>Número y % de doctores/as</b>	0	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	0	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral:	2
<b>Materias / asignaturas</b>	M1. Idioma Moderno M8. Ampliación Idiomas Modernos	

<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	18
------------------------------------	----

**Área o ámbito de conocimiento 11: Filología Francesa**

<b>Número de profesores/as</b>	1	
<b>Número y % de doctores/as</b>	0	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	0	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral:	1
<b>Materias / asignaturas</b>	M1. Idioma Moderno M8. Ampliación Idiomas Modernos	
<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	18	

**Área o ámbito de conocimiento 12: Estudios de Asia Oriental**

<b>Número de profesores/as</b>	1	
<b>Número y % de doctores/as</b>	1 (100%)	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	1	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	0
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral:	1
<b>Materias / asignaturas</b>	M1. Idiomas Modernos M9. Ampliación Idiomas Modernos	
<b>ECTS impartidos (previstos)</b>	18	

**Área o ámbito de conocimiento 13: Tecnología de Alimentos**

<b>Número de profesores/as</b>	1	
<b>Número y % de doctores/as</b>	1	
<b>Número y % de acreditados/as</b>	1	
<b>Número de profesores/as por categorías</b>	Permanentes 1:	1
	Permanentes 2:	0
	Contrato laboral:	0
<b>Materias / asignaturas</b>	M9. Dirección de producción y operaciones hoteleras	

**5.2.b) Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor**

El grado cuenta actualmente con **profesorado contratado doctor y no doctor** con una amplia experiencia docente y profesional en sus diversos ámbitos de actividad.

**a) Experiencia docente, investigadora y profesional del profesorado contratado no acreditado*****Profesorado ámbito 1: Comunicación Audiovisual y Publicidad***

Profesorado doctor (2) y no doctor (1) con experiencia docente relevantes, los dos primeros con una experiencia docente de 20 y 25 años, una doctora en ciencia política y de la administración y licenciada en Ciencias de la comunicación y en Ciencias políticas y sociología, otro doctor en Historia contemporánea y especialista en gestión y divulgación cultural en medios de comunicación. El resto de profesorado con una experiencia de más de 10 años, graduada en Turismo, Máster en gestión comercial y emprendedora, a la vez que coordinadora y responsable de prácticas y desarrollo profesional del alumnado de grado. Todos ellos desarrollan asignaturas relacionadas con las competencias comunicativas tanto personales como profesionales del alumnado.

***Profesorado ámbito 2: Economía Aplicada***

Profesorado doctor, economista especializado en turismo con más de 25 años de experiencia docente desarrollando asignaturas de Economía Turística y de Introducción a la economía. También desarrolla diferentes tareas de gestión, a través de la coordinación de grado, así como otras actividades relacionadas con la difusión de conocimiento.

***Profesorado ámbito 3: Organización de empresas***

Profesorado doctor (2) y no doctor (6) con experiencia docente relevantes, 4 de ellos con una experiencia docente de más de 25 años, 2 de ellos entre 10 y 15 años y el resto entre 5 y 10 años, desarrollando asignaturas de sus ámbitos de conocimiento como Dirección y Gestión de alojamiento, restauración, emprendimiento o liderazgo y gestión de equipos. Una parte de ellos participa en actividades de investigación en el centro (6) formando parte de proyectos y **grupos de investigación**.

***Profesorado ámbito 5: Derecho***

Profesora licenciada en derecho y DEA en derecho administrativo que imparte docencia relacionada con el ámbito des de hace más de 10 años, combinando actividades de gestión en otras titulaciones del centro con la docencia de su área de experiencia y participando en **cátedras de seguridad viaria** de la UAB, entre otras actividades.

**Profesorado ámbito 6: Métodos cuantitativos para la economía y la empresa**

Profesora máster en educación y TICs, licenciada en estudios de Asia oriental y Turismo. Profesional con más de 20 años de experiencia y coordinadora de cursos de formación permanente.

**Profesorado ámbito 8: Economía Financiera y Contabilidad**

Profesorado doctorando y licenciado en ciencias económicas y empresariales, con una amplia experiencia docente y profesional en el ámbito de la gestión contable y la auditoría, impartiendo docencia en las asignaturas de ámbito financiero des de hace más de 20 años y coordinador de diferentes máster y postgrados en auditoria y contabilidad.

**Profesorado ámbito 9: Filología inglesa**

Profesor con más de 25 años de experiencia en la enseñanza de lenguas extranjeras, licenciado en humanidades, filología hispánica e historia con certificados de aptitud para la enseñanza de lenguas extranjeras y profesional colaborador con la Generalitat de Catalunya en la traducción y adaptación al inglés de capacitaciones profesionales.

**Profesorado ámbito 11: Filología francesa**

Profesora con más de 25 años de experiencia en la enseñanza de lenguas extranjeras, licenciada en francés como lengua extranjera con certificados de aptitud para la enseñanza de lenguas extranjeras y profesional colaboradora en medios de comunicación en la traducción y locución de noticias en lengua francesa.

**5.2.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación**

No procede

**5.2.d) Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios**

La estructura de la enseñanza cuenta con las aportaciones de apoyo del Personal de Administración (PA) de la FUAB necesario para su correcto funcionamiento. El personal está cualificado de acuerdo con los criterios de selección y estándares de la UAB, para dar soporte tanto a la formación presencial como a la formación virtual o mixta.

El [personal de Administración](#) se estructura de la siguiente forma:

- Servicio de Informática y Multimedia: Mantenimiento del hardware y software de las aulas tanto las de teoría como las aulas de informática, seminarios y despachos del personal.
- Gestión Académica: Gestión del expediente académico, asesoramiento e información a los usuarios y control sobre la aplicación de las normativas académicas, entre otras gestiones
- Calidad docente: Programación, seguimiento y acreditación de titulaciones. Encuestas.

- Prácticas y Bolsa de Trabajo: Gestión del programa profesional, de las prácticas curriculares y no curriculares y de la Bolsa de trabajo del centro
- Promoción y Comunicación: Gestión de la comunicación del centro. Web Master y Community Manager

## 6. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE: MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

### 6.1. Recursos materiales y servicios

El centro dispone de [recursos materiales y servicios](#) suficientes para dar apoyo al aprendizaje de los estudios.

Dentro del SGIC del centro existe un proceso de apoyo destinado a la gestión de los recursos materiales y de servicios. El centro establece anualmente planes de renovación y mantenimiento de los recursos materiales. ([PS02](#) del SGIC)

Cabe destacar las instalaciones del [Hotel Exe Campus](#), donde se realizan las prácticas residentes/laboratorio del Grado en dirección Hotelera y las aulas especializadas:

- Aula de Cata: específica para el desarrollo de clases y para realizar catas profesionales. Dispone de 14 cubículos de cata, 3 botelleros, armarios para licores y vinotecas climatizadas y apoyo informático para proyecciones.
- Aula de Demostración: específica para el desarrollo de clases y demostraciones de cocina. Dispone de cocina, encimera de acero con ruedas, hornos, microondas, cafetera, básculas, robots de cocina, etc. También dispone de un sistema de cámaras y pantallas para poder seguir con detalle la clase o demostración.

Los alumnos disponen de conexión a internet, correo electrónico institucional personal y ordenadores de uso libre para la realización de trabajos y consultas, tanto en las aulas de informática como las zonas de estudio. También pueden acceder desde la [página web](#) tanto a la intranet de los alumnos como al campus virtual.

El alumnado también dispone de [Campus Virtual/Aulas Moodle](#) que es la plataforma informática de uso docente que proporciona un entorno virtual de enseñanza y da [soporte](#) a todos los alumnos del centro.

Así mismo, se dispone en la misma página web, de un apartado de [recursos para el estudio](#), con información básica para el alumnado.

## 6.2 Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas

El desarrollo de las prácticas externas se ajusta a lo estipulado en el procedimiento [PO02 Gestión de las prácticas externas](#), del SGIQ de la Escuela.

Dentro de la titulación se contempla la realización de prácticas externas curriculares, tanto obligatorias como optativas (Prácticas Externas, Prácticas Nacionales e Internacionales y Prácticas de restauración y eventos) y prácticas no curriculares.

En ellas se realizan actividades ligadas a los resultados de aprendizaje del programa. El alumnado cuenta con una supervisión conjunta: por parte de la entidad donde realiza sus prácticas con un tutor/a con experiencia profesional y conocimientos necesarios para realizar dicha tutorización, y por parte de la escuela con el tutor de la asignatura.

Dada la experiencia y trayectoria de los estudios, la Escuela cuenta con una amplia red de entidades colaboradoras con las que se establecen convenios de prácticas. En la página web del centro, en el apartado [Prácticas](#), se accede a toda la información relativa a las mismas y a un listado de algunas de las entidades colaboradoras.

Así mismo, el centro dispone de un servicio de [Bolsa de trabajo y de Prácticas](#) a partir del que se establecen los convenios de colaboración con diferentes entidades tanto [nacionales](#) como [internacionales](#) para la realización de prácticas externas por parte del alumnado.

Además, el centro organiza anualmente un [Workshop Universidad-Empresa](#), encuentro con empresas del sector para facilitar las relaciones entre el alumnado y el ámbito profesional, desarrollar contactos orientados a la inserción laboral y a la realización de prácticas en empresas.

Y se realizan actividades de [coaching y asesoramiento profesional](#) para que el alumnado pueda desplegar todo su potencial y diseñar un plan de carrera profesional.

## 6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios

No procede

# 7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

## 7.1. Cronograma de implantación del título

El Plan de Estudios se implanta de forma progresiva a partir del curso académico 2013-2014.

**Cronograma de implantación del Grado en Dirección Hotelera**

	2013-2014	2014-2015	2015-2016	2016-2017
Primer curso del Grado	X	X	X	X
Segundo Curso del Grado		X	X	X
Tercer Curso del Grado			X	X
Cuarto Curso del Grado				X

X = curso académico con docencia.

## 7.2 Procedimiento de adaptación

No procede

## 7.3 Enseñanzas que se extinguen

No procede

# 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

## 8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

[Manual de SGIQ de la Escola FUABformació](#)

## 8.2. Medios para la información pública

La difusión de información sobre todos los aspectos relacionados con las titulaciones impartidas por la Universidad se realiza a través de:

- [Espacio general en la web de la universidad](#): este espacio contiene información actualizada, exhaustiva y pertinente, en catalán, castellano e inglés, de las características de las titulaciones, tanto de [grados](#) como de [másteres universitarios](#), sus desarrollos operativos y resultados. Toda esta información se presenta con un diseño y estructura comunes, para cada titulación, en lo que se conoce como [ficha de la titulación](#). Esta ficha incorpora una [pestaña de Calidad](#) que contiene un

apartado relacionado con toda la información de calidad de la titulación y un apartado al Sistema de Indicadores de Calidad (la titulación en cifras) que recoge los indicadores relevantes del título.

Así mismo, el centro dispone de un espacio web propio del ámbito de [Turismo y Dirección Hotelera](#), donde se incorpora la información general y de interés relacionada con este ámbito de conocimiento en el centro. Este espacio ofrece información ampliada y complementaria de las titulaciones y coordinada con la información del espacio general en la web de la universidad.

La página web del centro es accesible en catalán, castellano, inglés y chino en el caso de FUABFormació.

## ANEXOS DE LA TITULACIÓN A LA MEMORIA RUCT

### Información sobre plazas

<b>1.9.a) Oferta de plazas por modalidad*</b>	Presencial: 90
<b>1.9.b) Número total de plazas ofertadas en el centro</b>	360
<b>1.9.c) Número de plazas de nuevo ingreso para primer curso</b>	90
<b>1.9. d) Número de plazas según lengua</b>	-
<b>1.9. e) Número de plazas del itinerario de simultaneidad donde participa el título</b>	-
<b>1.9.f) Número de plazas del itinerario académico abierto</b>	-
<b>% plazas para personas con titulación universitaria</b>	3% de las plazas de preinscripción (artículo 143 normativa acad. UAB)
<b>% traslados de expedientes para personas con titulaciones universitarias españolas parciales</b>	1-10% de las plazas ofrecidas para nuevo acceso por preinscripción universitaria (artículo 145 normativa acad. UAB)
<b>% plazas para personas con titulaciones universitarias extranjeras parciales, o totales sin homologación ni equivalencia de sus títulos en España</b>	1-10% de las plazas ofrecidas para nuevo acceso por preinscripción universitaria (artículo 151 normativa acad. UAB)
<b>% plazas por cambio de estudios por interdisciplinariedad (canvi de modalitat)</b>	Máximo 5% (artículo 158 normativa académica UAB)

**Tabla de materias y asignaturas Grado en Dirección Hotelera**

**Materias y asignaturas del grado**

	Materias	ECTS	Carácter*	Asignaturas	ECTS	Carácter*
1	Idioma moderno	18	FB	Primera lengua extranjera I	6	FB
				Segunda lengua extranjera I	6	FB
				Primera lengua extranjera II	6	FB
2	Empresa	18	FB	Empresa	6	FB
				Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera	6	FB
				Gestión Económico-Financiera	6	FB
3	Economía	6	FB	Economía	6	FB
4	Gestión de datos	6	FB	Gestión de datos aplicados al sector hotelero	6	FB
5	Competencia Digitales	6	FB	Competencias digitales y de comunicación en turismo	6	FB
6	Derecho	6	FB	Legislación hotelera	6	FB
7	Fundamentos del sector hotelero	12	MXT	Fundamentos del sector turístico y hotelero	6	OB
				Innovación en Gestión Hotelera	6	OP
8	Ampliación de idiomas modernos	42	MXT	Segunda lengua extranjera II	6	OB
				Primera lengua extranjera III	6	OB
				Segunda lengua extranjera III	6	OB
				Comunicación profesional en lengua extranjera	6	OP
				Segunda lengua extranjera IV	6	OP
				Tercera lengua extranjera I	6	OP
				Tercera lengua extranjera II	6	OP
9	Dirección de producción y operaciones hoteleras	36	OB	Prevención y seguridad hotelera	6	OB

				Dirección y gestión del alojamiento I	6	OB
				Dirección y gestión de Food&Beverage	6	OB
				Dirección y gestión del alojamiento II	6	OB
				Dirección y gestión de restauración	6	OB
				Dirección y gestión de cocina	6	OB
10	Dirección y comercialización	30	MXT	Marketing y comercialización digital	6	OB
				Dirección estratégica y comercial de hoteles	6	OP
				e-Marketing Hotelero	6	OP
				Revenue management	6	OP
				Publicidad, relaciones públicas y protocolo	6	OP
11	Economía financiera	18	MXT	Gestión de costes hoteleros	6	OB
				Inversiones y finanzas hoteleras	6	OP
				Gestión de compras	6	OP
12	Habilidades Directivas	24	MXT	Comunicación empresarial e intercultural	6	OB
				Personal branding y desarrollo profesional	6	OP
				Innovación y creatividad en turismo	6	OB
				Liderazgo y gestión de equipos	6	OB
13	Instalaciones y equipos	6	OB	Arquitectura y diseño de instalaciones hoteleras	6	OB
14	Tecnologías Aplicadas	18	OP	Business simulation y gestión		

				de proyectos	6	OP
				e-Commerce en gestión hotelera	6	OP
				Métodos y técnicas de investigación	6	OP
15	Organización y gestión de empresas	18	MXT	Emprendimiento e innovación	6	OB
				Negociación y gestión corporativa	6	OP
				Dirección internacional de grupos hoteleros	6	OP
16	Restauración	18	OP	Dirección de empresas de restauración	6	OP
				Gastronomía y enología	6	OP
				Colectividades y catering	6	OP
17	Geografía	6	OP	Desarrollo de destinos y experiencias turísticas	6	OP
18	Gestión Aplicada	30	OP	Gestión y organización de eventos	6	OP
				Gestión de empresas de ocio	6	OP
				Calidad, sostenibilidad y género	6	OP
				Costumer experience	6	OP
				Nuevas tendencias turísticas	6	OP
19	Prácticas Externas	30	MXT	Prácticas Externas	12	PR
				Prácticas nacionales e internacionales	12	PRO
				Prácticas de restauración y eventos	6	PRO
20	Trabajo de Fin de Grado	12	TFG	Trabajo de fin de Grado	12	TFG

\*FB: Formación Básica; OB: Obligatoria; OP: Optativa; MXT: FB+OB u OB+OP; PR: prácticas obligatorias; PRO: prácticas optativas; TFG: Trabajo de Fin Grado

## ANEXOS INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA PROCESOS DE CALIDAD DE TITULACIONES UAB

### Resumen de objetivos y resultados de aprendizaje para el Suplemento Europeo al Título

Resumen de los objetivos generales para incluirlo en el SET

El Grado proporciona una formación técnica y especializada en creación, gestión, organización, planificación y dirección de empresas hoteleras, de alojamiento, de restauración y de eventos. Asimismo, incorpora las tendencias más innovadoras de la gestión hotelera actual y, en especial, del liderazgo de proyectos de forma sostenible y de la dirección de personas como recurso clave de la industria tanto a nivel nacional como internacional

Resumen de los resultados de aprendizaje para incluirlo en el SET

El título de Grado en Dirección Hotelera permite desarrollar competencias para la creación, planificación, gestión, comercialización y dirección de empresas hoteleras, de restauración y de eventos en todas sus variantes con la innovación y la sostenibilidad como ejes principales. A través del sistema de prácticas existente integrarán conocimientos y habilidades propias de los principales departamentos o áreas funcionales de una empresa hotelera o de restauración con su desarrollo personal y profesional permitiéndoles llevar a cabo propuestas innovadoras, plurilingües y con la utilización de los principales avances digitales del sector tanto desde una perspectiva nacional como internacional

### Apartados de PIMPEU

#### Àmbits de treball dels futurs titulats

Les persones graduades en Direcció Hotelera tindran competències professionals per:

- 1) Gestionar i dirigir empreses d'allotjament, restauració i esdeveniments
- 2) Gestionar diferents departaments a empreses del sector hoteler y de la restauració.
- 3) Àmbit de gestió i organització de fires, congressos i esdeveniments
- 4) Tasques de consultoria hotelera y de la restauració
- 5) Fomentar l'emprenedoria al sector
- 6) Tasques de docència i recerca

#### Sortides professionals dels futurs titulats

Les personnes graduades hauran adquirit unes competències adequades per ocupar llocs de treball que requereixin un perfil multidisciplinari en activitats com ara:

- Direcció i gestió d'empreses d'allotjament: hotels, apartaments turístics, centres d'oci i recreatius, i d'esdeveniments, entre d'altres relacionats
- Creació i gestió d'establiments, serveis i entitats de restauració.
- Gestió de departaments de màrqueting, comunicació, community management i relacions públiques a empreses hoteleres, d'allotjament i de restauració.
- Empreses i plataformes virtuals d'intermediació de creació, distribució i comercialització de productes i serveis hotelers, de restauració i esdeveniments.
- Gestió d'empreses relacionades amb l'oferta complementària vinculada al lloc de destinació i a les activitats de caràcter hoteler i de restauració
- Gestió de departaments d'administració, gestió de personal, qualitat, reserves i finances en empreses del sector de l'allotjament, la restauració i els esdeveniments.
- Gestió i organització d'empreses de congressos i esdeveniment
- Tasques de Revenue Management i e-commerce al sector hoteler i de la restauració
- Recerca i docència turística
- Consultoria hotelera i turística en institucions públiques i privades
- Emprenedoria
- Implantació de noves tecnologies

#### Perspectives de futur de la titulació

Es tracta d'uns estudis que pertanyen a un sector en expansió que permet unes grans possibilitats de professionalització, amb insercions laborals molt per sobre de la mitjana. Formant professionals amb capacitat de dirigir i gestionar empreses del sector hoteler, de la restauració i els esdeveniments, entre d'altres, i que gràcies als seus alts nivells d'internacionalització i d'aprenentatge de llengües els permet accedir tant a espais professionals a nivell nacional com internacional. Aquests estudiants també comptaran amb la possibilitat de continuar ampliant els seus estudis amb màster, diplomes d'especialització o doctorats específics en l'àmbit, per tal de continuar especialitzant-se.

#### Tres paraules clau

Gestió hotelera; gestió de la restauració; congressos i esdeveniment

#### Idiomes d'impartició de la Titulació

Català 47,5%  
Castellà 30%  
Anglès 17,5%  
Altres llengües (Alemany, francès, xinès,...) 5%

**Breu explicació dels convenis de col·laboració amb empreses i institucions**

Donada l'experiència i trajectòria dels estudis, el centre disposa d'una àmplia xarxa d'entitats col·laboradores amb la que s'estableixen convenis de pràctiques. A la pàgina web del centre, a l'apartat [Pràctiques](#), s'accedeix a tota la informació relativa a les mateixes i a un llistat d'algunes de les entitats col·laboradores.

Així mateix, el centre disposa d'un servei de [Borsa de treball i de pràctiques](#) a partir del que s'estableixen els convenis de col·laboració amb diferents entitats tant [nacionals](#) com [Internacionals](#) per a la realització de les pràctiques externes per part de l'alumnat.

A més, el centre organitza anualment un [Workshop Universitat-Empresa](#), trobada amb empreses del sector per facilitar les relacions entre l'alumnat i l'àmbit professional, desenvolupar contactes orientats a la inserció laboral.

**Breu explicació del desenvolupament de les pràctiques (metodologia, període, durada, avaluació, etc.)**

Dins la titulació es contempla el desenvolupament de pràctiques obligatòries (Pràctiques Externes) i pràctiques optatives (Pràctiques Nacionals i internacionals i Pràctiques de Restauració i esdeveniments), amb un total de 18 crèdits a desenvolupar entre tercer i quart curs.

A les pràctiques es desenvolupen activitats lligades als resultats d'aprenentatge del programa, on l'alumnat compta amb una supervisió conjunta: per una part de l'entitat on desenvolupa les pràctiques amb un tutor/a amb experiència professional i per l'altra un tutor/a del centre que és qui li fa el seguiment acadèmic al llarg de tot el procés.

El centre disposa d'una [Unitat de Pràctiques i Borsa de Treball](#) pròpia que és la que proporciona i garanteix la qualitat i volum de pràctiques necessàries pel correcte desenvolupament d'aquestes.

A més, es desenvolupen activitats de [coaching i assessorament professional](#) per tal que l'alumnat pugui desplegar tot el seu potencial i dissenyar un pla de carrera professional.