

Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales

**Universidad:
Universitat Autònoma de Barcelona**

**Título:
Grado de Dirección Hotelera**

**Curso de implantación:
2013/2014**

Diciembre 2021

1. Descripción del título

1.1 Denominación.

Graduada/do en Dirección Hotelera por la Universitat Autònoma de Barcelona

1.2 Universidad Solicitante y Centro, Departamento o Instituto responsable del programa.

Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Escuela Fundació Universitat Autònoma de Barcelona-Formació

1.3 Tipo de enseñanza (presencial, semipresencial, a distancia, etc.)

Presencial

1.4 Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas (estimación para los primeros cuatro años)

2013/2014: 90
2014/2015: 90
2015/2016: 90
2016/2017: 90

1.5 Número de créditos y requisitos de matriculación: 240. Normas de permanencia

<http://www.uab.es/informacion-academica/grados>

1.6 Resto de información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al título

Ámbito de conocimiento: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo

1.6.1. Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas

1.6.2. Naturaleza de la Institución que la ha conferido: **Pública**

1.6.3. Naturaleza del Centro: **Centro adscrito a la UAB**

1.6.4. Lenguas utilizadas en el proceso formativo

Las lenguas utilizadas en el proceso formativo del grado son: catalán (42.5%), castellano (42.5%) y otras lenguas (15% inglés, francés, alemán, chino y ruso).

La titulación se ha planteado la utilización de la lengua inglesa para ofertar asignaturas obligatorias y optativas, dependiendo del grado de aceptación por parte de los alumnos y de la disponibilidad de profesorado con la formación lingüística necesaria.

Los estudiantes deberán elegir entre el inglés, francés, alemán, chino y ruso para cursar las asignaturas de idiomas programadas en el grado:

Primera lengua extranjera I Formación básica
Primera lengua extranjera II Formación básica
Primera lengua extranjera III Obligatoria
Primera lengua extranjera IV Optativa

Segunda lengua extranjera I Formación básica
Segunda lengua extranjera II Obligatoria
Segunda lengua extranjera III Obligatoria

Tercera lengua extranjera I Optativa
Tercera lengua extranjera II Optativa

2. Justificación

2.1 Justificación del título propuesto

A partir del curso 2022-2023, todos los programas de la Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera (EUTDH), incluido este Grado, quedan adscritos a la Escuela Fundació Universitat Autònoma de Barcelona-Formació (en adelante Escuela FUABf). Constituirán un área de conocimiento específica dentro de esta escuela denominada *Estudios de Turismo y Dirección Hotelera* de la Escuela FUABf.

La titularidad de ambas escuelas recae en la Fundació Universitat Autònoma de Barcelona (en adelante FUAB). La FUAB es una entidad creada por la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB) para colaborar en el fomento y la realización de actividades docentes, de investigación y de acción social, y en la prestación de servicios comerciales y de gestión patrimonial vinculados a la actividad universitaria, dirigidos tanto a la comunidad UAB como al público en general, empresas e instituciones, a través de la coordinación de diversas entidades y servicios.

Cabe tener en cuenta estas consideraciones a lo largo de esta memoria. Así, se mantendrá la citación a la Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera (EUTDH), en aquellos textos de esta Memoria que remitan a acciones del pasado, adecuando para su corrección, aquellos textos que hagan referencia al presente y al futuro de la titulación.

2.1.1 Enseñanzas sustituidas debido a la nueva propuesta que se presenta

La presente propuesta de título de Grado en Dirección Hotelera sustituye al Graduado en Dirección Hotelera que se imparte actualmente en la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) desde el curso 1993-1994. El centro lleva más de 15 años formando profesionales para este sector específico y singular. El modelo de enseñanza en Dirección Hotelera de la UAB, pionero y único en el Estado español, se inició con la creación, en 1993, de la Escola Superior d'Hosteleria de Catalunya para impartir el Diploma en Gestión Hotelera. Cuatro años después, este modelo se completó con la creación de la Escuela Universitaria de Turismo, adscrita a la UAB, para desarrollar la Diplomatura en Turismo.

El Plan de Estudios inicial de Diploma en Dirección Hotelera, cuando el centro organizador era la Escuela Superior de Hostelería de Catalunya (ESHC) posteriormente fusionada en la Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera (EUTDH)), data de 1993 con la publicación en el BOE nº 198 de 13 de julio de 1993 y posterior modificación en el BOE nº 247 de 9 de septiembre de 1993.

El actual plan de estudios del Graduado en Dirección Hotelera tiene una concepción de estos diferente y su fecha de aprobación data del año 2000 (BOE nº 172 de 19 de julio). El objetivo de este plan fue mejorar la prestación docente de los estudios universitarios, así como el enfoque y la adecuación a las demandas profesionales y sociales. Se implantó el curso 2000-2001. En 1999 ambas escuelas se unificaron en una sola y, en el año 2000, se creó una nueva escuela: la Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera (EUTDH) que ofrecía dos formaciones diferenciadas: la Diplomatura en Turismo y el Graduado en Dirección Hotelera.

A partir del curso 2022-2023, la Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera pasa a integrarse en la Escuela FUABformació conformando los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de ésta.

2.1.2 Justificación de la propuesta

“En un nuevo escenario turístico internacional que, cada día más, controla y determina el consumidor final, los nuevos paradigmas se centran en cómo superar constantemente las expectativas de unos turistas cada día mejor informados, más exigentes y con mayores alternativas. En este contexto, gestionar los intangibles tiene cada vez mayor prioridad sobre lo tangible, y la competitividad sostenida requiere de estrategias de diferenciación que permitan al cliente unas experiencias personalizadas y de la mayor autenticidad. De ahí que la gestión de los recursos humanos cobre, si cabe, un valor estratégico cada día más determinante”. Estas palabras extraídas del Libro Blanco de los Recursos Humanos publicado por Exceltur¹ en el año 2006 ponen de manifiesto el papel primordial que para el futuro del sector supondrá la correcta formación y gestión de sus profesionales. Es éste un proceso de cambio profundo que se viene experimentando desde finales del siglo pasado y en el cual ya estamos plenamente inmersos en esta primera década del XXI.

En la actualidad, la oferta turística española supone un modelo mucho más complejo que el del binomio sol y playa. La existencia de nuevos destinos y una mayor diversidad en la oferta de productos, así como el incremento del nivel de exigencia de la demanda turística ponen de manifiesto la necesidad de una paulatina y progresiva evolución hacia un turismo de calidad. Un turismo de calidad que se erige alrededor de la importancia de la formación y de la gestión del capital humano, pieza clave en la prestación del servicio en sectores como el hotelero y de la restauración. Según los analistas del sector, Lillo, A. (2008)², dado que la competitividad de un destino/empresa en el sector del turismo depende de las posibilidades de captación y retención de la demanda, el elemento humano juega un papel fundamental en los parámetros de calidad elevados, configurándose, por tanto, como un elemento básico para conseguir capacidades distintivas que le permitan diferenciarse de sus competidores en el mercado turístico.

Según datos de la OMT³ en 2020, la economía mundial será dos tercios mayor que la existente en la actualidad, a la vez que la estabilidad geopolítica en los países del Mediterráneo va a repercutir en los resultados del turismo español. Con la previsión de que un 22% del total de las llegadas mundiales (345 millones de turistas) viajen a la zona mediterránea, y teniendo en cuenta que, en entornos globalizados, todos los países implicados, haciendo referencia a los de la Unión Europea, entre los que se encuentra España, deberán orientar su crecimiento turístico, hacia una economía basada en el conocimiento, la innovación y el empleo cualificado, adaptado y específico de los sectores que lo conforman.

¹ *Libro Blanco de los recursos humanos del turismo en España*. (2006). Madrid: Exceltur

² Lillo, A. “El papel del capital humano en el sector turístico: algunas reflexiones y propuestas”. Comunicación presentada en el 1r Congreso EUTDH: *El capital humano en el sector turístico: proceso y desafío para las empresas líderes del futuro*. Bellaterra, 25-26 de septiembre, 2008

³ OMT (2006) .Tendencias de los mercados turísticos: panorama mundial y actualidad del turismo 2005. Madrid, OMT.

El futuro del turismo en todos ellos y específicamente en España y en Cataluña ha de dirigirse, pues, a la satisfacción de las nuevas necesidades del cliente, independientemente de los avatares derivados de los ciclos económicos y sin que ello suponga abandonar el denominado turismo clásico. En este sentido, y siguiendo a Lillo, la calidad del servicio turístico está indisolublemente ligada a la calidad de su capital humano y la incorporación de nuevos métodos de gestión y de manejo de nuevas tecnologías en la empresa turística requieren trabajadores con mayores niveles educativos. Con todo, de nada servirá invertir en nuevas tecnologías, mejorar las técnicas de gestión o renovar las instalaciones, si no se cuenta con un personal especializado y motivado capaz de prestar el servicio adecuado a las expectativas de los clientes que posibiliten su fidelización y/o recomendación del producto turístico o destino a otros potenciales consumidores-turistas.

La formación de las personas se ha convertido en la punta de lanza y en el verdadero desafío tanto para los centros de enseñanza como para las empresas que quieran ser, desde este momento, punteras en el sector. De este escenario complejo y cambiante se deriva la necesidad de esta nueva titulación que permitirá otorgar el máximo nivel académico -Título de Grado- a los futuros profesionales en el ámbito de la Dirección Hotelera. Ello permitirá el aumento de su nivel de excelencia, así como la mejora y la racionalización de la oferta actual.

Tal como señalaba, en el Congreso organizado por la EUTDH, la directora de recursos humanos de una importante cadena hotelera respecto a la evolución del servicio en la industria de la hotelería, en ésta se ha pasado de ofrecer un hospedaje cómodo, higiénico, con el ofrecimiento de comida y bebidas a, en la actualidad, ofrecer un servicio que se basa en la *excelencia*. El futuro se centra en la experiencia que reciben los clientes, y son las personas que trabajan en el sector las que tienen ante sí el reto de aportar una experiencia única y especial a los clientes¹.

La formación en Dirección Hotelera resulta imprescindible para que los estudiantes obtengan un pensamiento teórico y de conformación de masa crítica respecto a los ámbitos relevantes del sector, así como una capacidad de respuesta ante las nuevas exigencias y desafíos de la profesión basados en la excelencia.

Algunos de los datos y magnitudes que indican la importancia del sector de la hostelería -que agrupa alojamiento y restaurantes, cafés, bares y otros establecimientos relacionados- son los siguientes:

¹ Montse Mateu, directora de recursos humanos de hoteles *Le Meridien*. Ponencia. 1r Congreso: *El capital humano en el sector turístico: proceso y desafío para las empresas líderes del futuro*. Bellaterra, 25-26 de septiembre de 2008

Año 2005

Más de 15.400 millones de euros de volumen de negocio del sector alojamiento (hoteles, camping, alojamiento rural y apartamentos turísticos)

Más de 24.300 establecimientos de alojamiento

Más de 2.336.700 plazas de alojamiento

Más de 15.821 establecimientos hoteleros

Más de 1.486.251 plazas hoteleras

España representa el 13% de la oferta de plazas de alojamiento de la UE

Fuente: *Plan del Turismo Español Horizonte 2020. Documento base*. Consejo Español de Turismo. Secretaría General de Turismo del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. 2006

Año 2007

Más de 16.161 establecimientos hoteleros

Más de 1.566.782 plazas hoteleras

Más de 271.689.000 millones de pernoctaciones en hoteles

Más de 7% del valor económico del país procede de la hostelería

Más de 330.000 locales de hostelería

Más de 300.000 empresas de hostelería

Más de 1.499.608 empleos en el sector hostelero

Más de 16.614 millones de euros de producción del sector hostelero

Más de 74.173 de millones de euros de PIB de la hostelería

Fuente: *Los sectores de la hostelería en 2007*. FEHR. Federación Española de Hostelería Madrid. 2008

El reto de un turismo de calidad, en su componente sectorial de alojamiento y de restauración, no es posible sin un nivel de formación como el que representa el Título de Grado en Dirección Hotelera. Éste asegura un nivel de profesionalización que ha de responder al reto de la excelencia a la que nos hemos referido con anterioridad, así como de adaptabilidad a unos escenarios cambiantes y complejos. Juliá et al. (2002)¹ señala que la empresa de hostelería en este nuevo siglo es aquella que pueda alcanzar una ventaja competitiva apoyándose en recursos humanos mediante unos equipos de alto rendimiento profesional. En esta línea, Acosta et al. (2002)² afirman que los recursos humanos constituyen la principal ventaja competitiva en este sector, por lo que deberían ser el centro de atención de los directivos que deseen la excelencia en los servicios que ofertan, conjuntamente con los resultados financieros.

La profesión requiere una formación específica, tal como solicita el sector hotelero y de restauración y tal como propone el plan de estudios de la EUTDH.

Como subraya Lillo A. (2008), una de las primeras cuestiones que hay que destacar a la hora de analizar las necesidades educativas en turismo es la estructura segmentada de la demanda de capital humano en el sector, esto es, cada subsector turístico: hostelería, restauración, agencias de viajes...demandará unos perfiles formativos

¹ Juliá, M; Porsche, F.; Jiménez, V y Verge, X. (2006). *Gestión de calidad aplicada a hostelería y restauración*. Madrid: Prentice Hall

² Acosta, A.J.; Fernández, N y Mollón, M. (2002). *Recursos humanos en empresas de turismo y hostelería*. Madrid: Prentice Hall.

determinados y tendrán sus propias necesidades de profesionalización y de especialización.

En el ámbito que nos ocupa, los modelos suizo, holandés o británico de formación universitaria generalista a nivel de Grado, se basan en una diferenciación clara de objetivos, competencias y habilidades entre los diferentes subsectores. Asimismo, el modelo americano ha optado desde hace muchos años por formar a los profesionales de la industria en centros de formación universitaria en Dirección y Administración Hotelera.

El modelo de la UAB, al que ya apuntan otras universidades españolas y también europeas, ha sido apostar por esta singularidad, con planes de estudios propios y claramente diferenciados.

La propuesta de enseñanza del Grado en Dirección Hotelera que se impartirá en la Escuela es una propuesta consolidada y de futuro tras más de 15 años de existencia formando profesionales para el sector, con demanda de estudiantes y calidad formativa, que se ajusta al modelo pionero de enseñanza universitaria en este ámbito que fue definido por la UAB en el que se diversificaba la formación en dos Grados. Esta propuesta se justifica por razones académicas y profesionales partiendo de las propias características y los cambios que ha tenido la actividad del subsector hotelero y de la restauración en el marco del sector turístico en los últimos tiempos.

El modelo presentado parte de la convicción, refrendada por el sector, de la existencia de una formación generalista de Grado en Dirección Hotelera que faculta, entre otras, para la dirección de establecimientos de alojamiento y de restauración. La UAB siempre ha considerado que las diferencias entre ambas formaciones son superiores a las similitudes y justifica su apuesta por una oferta específica.

El perfil de estudios de la propuesta de Grado está orientado a la dirección y administración hotelera, de marcado carácter sectorial, y un enfoque de fuerte componente práctico que va más allá de las prácticas operativas en todos los departamentos en el Hotel Escuela de la UAB y en una formación singular de tutorización de la formación práctica y teórico-práctica, conjuntamente con las prácticas profesionales en establecimientos externos. Los objetivos del título de Grado, que la hacen singular, son un compendio de contenidos y competencias profesionales que se expresan como requisitos comunes a los negocios de servicios y a las actividades turísticas, requisitos específicos de la operativa de la industria hotelera y de la restauración, requisitos de dirección hotelera y requisitos propios que define la UAB y la Escuela FUABf a través de sus Estudios de Turismo y Dirección Hotelera como distintivos.

La justificación del futuro título de Grado en Dirección Hotelera viene avalada por los estudiantes que actualmente cursan el programa, por las distintas promociones de titulados, por las empresas donde estos profesionales prestan sus servicios bajo perfiles diversificados y específicos con el objeto de satisfacer las necesidades y aspiraciones de los clientes, por la vinculación entre la universidad y la empresa basada en la plena confianza y el recíproco intercambio de valor entre organizaciones, y sobretodo porque el sector a través de sus representantes, ha solicitado graduados formados en este campo.

La oferta docente de la Escuela FUABf en Turismo y Dirección Hotelera supone una idónea preparación para el ejercicio profesional. Además, proporciona la posibilidad de que estos estudios se complementen con otros ámbitos de conocimiento de las áreas

de Humanidades, Ciencias Sociales... Permite, además, que las personas continúen su formación con otros estudios de niveles superiores al Grado.

La EUTDH, en el marco de la Universitat Autònoma de Barcelona, ha sido pionera en la adaptación del Plan de Estudios al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). El curso 2005-2006 ya inició este proceso con la estructuración de los estudios siguiendo el sistema de créditos europeos *European Credit Transfer System* (ECTS) para la titulación de la Diplomatura en Turismo (Plan Piloto de la UAB al EEES), ampliándose también a los estudios de Dirección Hotelera.

Esta experiencia y el conocimiento acumulado nos ha servido para elaborar la propuesta de Plan de Estudios que ahora se presenta bajo el título de Grado en Dirección Hotelera.

Interés académico y científico del título

El interés académico del Grado en Dirección Hotelera es evidente dada la importancia del sector de la hostelería en el conjunto del sector turístico, así como por el nivel de profesionalidad y de reputación de los que goza mundialmente nuestra industria -tal como nos muestran los datos y magnitudes del sector). Otorgando carta de Grado a estos estudios se reconoce que la formación en este ámbito ha alcanzado la mayoría de edad y se equipara, a todos los efectos, con otros estudios universitarios.

Este Título proporcionará una formación, teórica y práctica, que facultará a los estudiantes para desenvolverse, principalmente, como gestores o directivos de empresas de la hostelería. Ello con unas más que evidentes particularidades, entre las cuales destaca la gestión de equipos humanos y su desarrollo. En este entorno se incide en la adquisición de las habilidades sociales que se han convertido en un imperativo para el correcto desarrollo de la profesión.

Tal como subraya Melcior Mateu (2008)¹ los futuros profesionales deberán adquirir una serie de habilidades y de competencias para las cuales se hace necesario invertir en el capital intelectual. Estas personas deberán saber adaptarse a culturas muy diversas y a trabajar en entornos multiétnicos, cabrá difundir nuevos valores, así como el fomento de la tolerancia. La polivalencia y la creatividad se convertirán en elementos clave para el desarrollo apropiado de la profesión.

En el Título de este Grado se combina el estudio de materias correspondientes a áreas de conocimiento de la economía y la gestión de empresas con el desarrollo de habilidades sociales. Se incluyen materias específicas del sector desde la perspectiva nacional e internacional, así como se analizan los aspectos operativos de la industria. Además, la inclusión de asignaturas instrumentales como las técnicas de comunicación y de materias relacionadas con el estudio de los sistemas informáticos de gestión y comercialización del sector garantizan el despliegue de una industria altamente competitiva y sostenible. Todo ello se complementa con el aprendizaje de distintos idiomas y la realización de prácticas tanto en laboratorios (salas de catas...) como en empresas de la hostelería. Finalmente, la formalización de un proyecto de investigación o de negocio sobre la industria hotelera, del alojamiento en general o de la restauración contribuye a que se adquieran todas las competencias profesionales, habilidades y conocimientos específicos de la titulación.

¹ Mateu, Melcior. Ponencia presentada en el 1r Congreso EUTDH: *El capital humano en el sector turístico: proceso y desafío para las empresas líderes del futuro*. Bellaterra, 25-26 de septiembre, 2008

El presente proyecto de Título de Grado en Dirección Hotelera permitirá ampliar la formación teórica adecuada a la especificidad de su ámbito de aplicación, y conllevará el incremento de las prácticas profesionales.

La singularidad del plan de estudios del Grado en Dirección Hotelera de la UAB radica en tres pilares:

- requerimientos comunes a los negocios y a las actividades turísticas
- requerimientos específicos de dirección y administración hotelera
- requerimientos propios y distintivos definidos por la UAB y la Escuela FUABf

La repercusión que para los estudios de Dirección Hotelera tendrá la extensión y la generalización del Título de Grado, su adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) y la homologación a nivel europeo respecto a la aplicación de los denominados “criterios de Bolonia” supondrá, sin lugar a dudas, un aumento cualitativo en la percepción social de dichos estudios, así como redundará en su prestigio y consolidación. Como consecuencia de ello, aumentará también el reconocimiento del sector y de sus empresas y la exigencia de un mayor nivel de sus profesionales. Ello comportará la aparición de una oferta de empleo cualificado que fortalecerá el intercambio tecnológico y el diálogo entre los ámbitos de la empresa y la universidad y fidelizará, aun más, el alto nivel de colaboración ya existente.

Además, esta convergencia con Europa aumentará, todavía más, la movilidad de los estudiantes, de los profesores y del personal de soporte de la administración lo que, sin lugar a dudas, comportará una mejora en la formación.

Por otra parte, el nuevo Grado en Dirección Hotelera hará posible que los titulados puedan cursar estudios de máster y de doctorado. Ello permitirá el desarrollo de una carrera académica, investigadora y profesional, demanda ampliamente reivindicada por el sector, e impulsar equipos de investigadores y docentes especializados en la materia, lo que sin duda incrementará la innovación en el sector para ajustarse a sus cambiantes necesidades.

La vocación investigadora del Centro, desde su fundación, junto con el papel activo de diferentes departamentos de la UAB, comportó la creación del Centro Internacional de Estudios e Investigación del Turismo (CInERT), cuya misión principal es ser un punto de encuentro y un espacio integrador de la relación entre la administración pública, el sector empresarial y la universidad, tanto en el ámbito nacional como internacional.

Un elemento diferenciador de la EUTDH es la realización del *Índice UAB de Actividad Turística* que establece predicciones, a nivel de Cataluña y España, de dicha actividad. Se trata de una investigación única en su género en el Estado español, cuyos orígenes se remontan al año 2000. Con una estrecha vinculación a esta actividad investigadora, el Centro desarrolla tareas de consultoría que inciden, especialmente, en los ámbitos del medio ambiente y la seguridad, además de la elaboración de otros estudios sectoriales que se realizan a petición y de forma puntual.

Desde el año 2008 se confecciona, también, un estudio complementario: el *Informe de Actividad Hotelera para Cataluña*. Éste contiene elementos de predicción y de análisis de la coyuntura y la estructura del sector y tiene vocación de continuidad. Este documento refuerza la contribución a la ciencia y al conocimiento del sector turístico por parte de la EUTDH.

A partir del curso 2022-2023, la Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera pasa a integrarse en la Escuela FUABformació conformando los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de ésta.

Demanda académica de los estudios

En la actualidad, la Escuela FUABf de la UAB es el único centro que imparte esta titulación específica en Cataluña. Los datos iniciales de matriculación son los siguientes:

DATOS DE MATRICULACIÓN					
Curso académico	2004-05	2005-06	2006-07	2007-08	2008-09
<i>Nº de alumnos primer curso</i>	69	74	53	76	68
<i>Nº de alumnos de solicitudes de 1ª preferencia</i>	51	64	54	68	--
<i>Nº de alumnos asignados 1ª preferencia</i>	82	91	69	89	--

Esta posición líder de la Escuela se sustenta en una serie de características diferenciales con respecto al resto de centros que imparten formación universitaria turística y hotelera, algunas de las cuales se han descrito.

La siguiente tabla muestra el número de alumnos titulados en Dirección Hotelera en la Escuela durante los últimos cuatro años de programa propio:

DATOS DE GRADUACIÓN					
Curso académico	2004-05	2005-06	2006-07	2007-08	2008-09
<i>Nº de alumnos graduados en el curso</i>	21	24	25	30	51
<i>Nº de alumnos graduados totales (todos los planes) (*)</i>	45	38	27	28	51

(*) Los datos expuestos contienen la historia de la titulación anterior al actual Graduado en Dirección Hotelera.

Aproximadamente, un porcentaje superior al 90% de los alumnos finalizan sus estudios. Es una tasa de eficiencia de las promociones considerada elevada cuando se compara con las otras escuelas catalanas de formación en Turismo.

Creciente movilidad de los estudiantes de la Escuela

Desde el curso 1998-99 la EUTDH ha establecido acuerdos bilaterales para el intercambio de estudiantes mediante el programa de becas ERASMUS en universidades extranjeras o de becas SÉNECA, cuando se trata de centros universitarios españoles. El número de estos estudiantes ha crecido anualmente, tanto a nivel emisor como receptor, tal como se refleja en el siguiente cuadro para la totalidad de los estudiantes de primer ciclo del Centro:

DATOS DE MOVILIDAD					
	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07	2007-08
<i>Nº Universidades de intercambio</i>	17	19	22	23	26
<i>Nº estudiantes enviados</i>	21	29	23	28	28
<i>Nº estudiantes recibidos</i>	17	19	26	28	22

Durante el curso 2008-2009 se han establecido acuerdos con 29 universidades de 13 países: Austria, Bélgica, Bulgaria, Finlandia, Francia, Holanda, Irlanda, Islandia, Italia, Polonia, Dinamarca, Portugal y el Reino Unido. El Título de Grado facilitará el incremento del número de universidades, así como de países y estudiantes en lo relativo a dichos intercambios.

Además de las posibilidades de intercambio mencionadas, la EUTDH ha formalizado otros acuerdos cuya finalidad es que el estudiante pueda ampliar su formación en otros países del extranjero. Estos acuerdos le permitirán obtener, también, la titulación del Centro correspondiente. En este sentido, cabe destacar los acuerdos con: Coastal Carolina University y Southern New Hampshire University (EUA), Lincoln University (Reino Unido), Griffith College Dublín (Irlanda), Universidad de Algarbe (Portugal) o la Universidad de Puerto Rico.

Estos convenios suponen un nuevo elemento diferencial y una gran ventaja competitiva para sus alumnos. Están previstos nuevos acuerdos de intercambio que se ofrecerán a los futuros graduados dada la elevada vinculación internacional los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf y la UAB.

Interés profesional del Título de Grado en Dirección Hotelera

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 y de la restauración, pero también se extienden a otros ámbitos.

En el año 2007, según *World Travel & Tourism*, se estimaba que había un total de 231,2 millones de empleos en la industria de la hotelería y el turismo y se preveían 300 millones de puestos de trabajo para el 2018.¹

¹ World Travel and Tourism (WTT) (2007) *Travel & Tourism Economic Impact Executive Summary 2007*. Puede consultarse este informe en <http://www.wttc.org>. WTT es la organización de las empresas turísticas líderes a nivel mundial

En los últimos años importantes empresas hoteleras, así como cadenas nacionales e internacionales como Rezidor SAS Hospitality, Marriot International o AC Hoteles, entre otras, han manifestado la necesidad de la industria hotelera de contar con personal capacitado para ocupar niveles directivos medios y altos. Esta demanda de profesionales viene dada tanto por los establecimientos actuales como por los que está previsto inaugurar en un futuro próximo.

Una muestra más de la necesidad de la implantación del Título de Grado en Dirección Hotelera son las manifestaciones que realizan al respecto los analistas y profesionales tanto del sector público como del privado y que se exponen a continuación:

- El Ministerio de Industria, Turismo y Comercio destaca la carencia de profesionales cualificados en el sector, así como la dificultad para atraerlos, todo ello agravado por la existencia de un modelo de gestión de recursos humanos que no está adaptado al entorno.
- Informe sobre el Plan Estratégico del Sector Turístico 2020. Plan del turismo español Horizonte 2020, Madrid, diciembre 2007.
- La Federación Española de Hostelería (FERH) afirma que la carencia de una verdadera carrera o plan de carrera profesional es uno de los problemas fundamentales del Sector.
- Informe sobre la Situación de la Gestión de los Recursos Humanos en las empresas de Hostelería. Productividad y calidad del trabajo a través de la organización y gestión de personas, 2008.
- La asociación profesional -Alianza para la Excelencia Turística- (EXCELTUR) constata la falta de especialización en la formación universitaria turística, lo que la aleja de las necesidades prioritarias del sector.
- Libro Blanco de los Recursos Humanos del Turismo en España. Competitividad turística y diferenciación a través de las personas. 2006
- Los principales grupos de asociaciones profesionales como: la Alianza de empresas españolas líderes para la excelencia turística EXCELTUR, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), las administraciones nacionales públicas del turismo catalanas y españolas, entre otras, solicitan también una titulación que permita mejorar las capacidades de gestión de los titulados universitarios.

El sector profesional, el sector académico y el sector público detectan la carencia actual de profesionales cualificados del sector turístico. En particular, se hace referencia a la necesidad que tienen los establecimientos de alojamiento y de restauración de poder ofrecer los servicios básicos y complementarios que se demandan. Además, faltan gestores departamentales y altos directivos capaces de afrontar las exigencias de la demanda turística actual y futura.

La propuesta del Título de Grado pretende ser la respuesta a estas necesidades. Se plantea con carácter específico dado que, como hemos señalado con anterioridad, cada subsector turístico demanda unos perfiles formativos determinados y tiene sus propias necesidades de profesionalización y de especialización. De esta forma, se desarrollarán nuevos perfiles profesionales adecuados a las competencias que se precisan y se asegurará el éxito profesional de los graduados ante los retos empresariales presentes y futuros.

El grado de inserción laboral de los titulados en Dirección Hotelera es alto y se produce en su mayoría (79%) de forma inmediata una vez finalizados los estudios. Las cifras nos indican que un 71% de los egresados están trabajando y, de éstos, un 76% lo hace en el sector hotelero y de restauración, mientras que un 24% desarrolla su actividad profesional fuera de dicho ámbito.

Estos datos se desprenden de las encuestas de seguimiento de la inserción laboral que la EUTDH realiza periódicamente y corresponden a los tres últimos cursos académicos 2004-05, 2005-06 y 2006-07. Las encuestas se elaboran cuando los titulados hacen más de 9 meses que han abandonado el Centro.

En la actualidad, un significativo porcentaje de los graduados gestionan empresas del sector y ha aumentado su inmersión en otros sectores de actividad. Sin lugar a dudas, el futuro Título de Grado en Dirección Hotelera permitirá incrementar el porcentaje de los gestores en este subsector del turismo, así como facilitará su presencia en otros ámbitos empresariales y sectoriales que ya empiezan a apreciar y a reconocer las habilidades y conocimientos de estos titulados.

Elementos diferenciales de la Escuela. Posicionamiento con respecto a otras universidades

En Cataluña hay aproximadamente unos 20 centros universitarios que imparten formación presencial en Turismo y Dirección Hotelera, además de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) y la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). El número aproximado de estudiantes que se incorporan anualmente a los estudios de Turismo y a los estudios de Dirección Hotelera es de unos 1.200.

Los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf se encuentra situada en una posición destacada en la clasificación de Centros por volumen total de solicitudes de alumnos de primera preferencia, con un porcentaje muy significativo de cuota de mercado. Ello se desprende de los datos elaborados por el Comissionat per a Universitats i Recerca del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa (DIUE) de la Generalitat de Cataluña.

A pesar del descenso general del número de estudiantes experimentado en la última década, la Escuela ha mantenido, sin grandes oscilaciones, el número de alumnos que desean incorporarse a nuestra organización para realizar los estudios en Dirección Hotelera. A ello contribuye el hecho que somos el único centro en impartir esta formación, así como a la calidad de los estudios que se proporcionan, a la acreditación que nos otorga la Universidad y a que existe una demanda fuertemente vocacional.

El Centro dispone de:

- recursos materiales entre los que destacan las instalaciones del Hotel Escuela Campus
- recursos humanos: profesorado acreditado, profesorado de reconocido prestigio en el ámbito profesional y personal de los servicios y de la administración
- recursos organizativos e institucionales

El modelo formativo de los estudios de Dirección Hotelera que se ha venido aplicando y que se desarrollará, de forma mejorada, con la aplicación del Grado es equidistante del modelo suizo de carácter profesional y del modelo americano de gestión pura.

Estos son modelos válidos que olvidan, en grado relativo, la importancia de la gestión o del servicio al cliente.

El Título de Grado de la UAB propone perfeccionar estas propuestas mediante la concreción de un modelo único, mixto e híbrido, que combine los aspectos más relevantes de la profesión, entre los que destacan las habilidades sociales, la polivalencia y la creatividad, con la gestión y la administración de las empresas de la hostelería.

De lo expuesto se desprende que la propuesta que se presenta es solvente y viable, además de coherente con las necesidades y demandas que hace el sector. El hecho de contar con un Hotel-Escuela donde poder aplicar los conocimientos teórico-prácticos previamente adquiridos es un elemento clave del modelo pedagógico del Centro y un factor de diferenciación por excelencia.

La razón de ser de la propuesta se refuerza bajo la existencia de un Hotel Escuela en el Campus UAB, como instalación emblemática de las prácticas docentes que lo justifican.

Hotel Escuela Campus: Un hotel pedagógico pensado para la docencia

El Centro está ubicado en el Campus de la UAB lo que permite a los estudiantes beneficiarse de todos los servicios y actividades del mismo. Además, el factor diferencial por excelencia es el hecho de contar con infraestructuras y equipamientos de primer nivel con una instalación emblemática: el Hotel Escuela Campus, mediante el cual se despliega un dispositivo de máxima relevancia para la realización de las prácticas de los estudiantes.

Este Hotel pedagógico de 104 habitaciones es explotado mediante concesión por una compañía puntera del sector. En la actualidad está gestionado por la división hotelera de una de las primeras empresas del sector turístico catalán. Este establecimiento, pensado para la docencia, permite que la formación práctica se desarrolle en un entorno real dentro del campus de la UAB. Cuenta, además, con tres escenarios de restauración distintos que pueden dar de comer a más de 400 personas y con un hall de congresos y convenciones de más de 2.500 m² para 900 personas. Disponer de un Hotel Escuela en el campus de la UAB -con el aval de la Universidad- es una de las razones de ser del título que se propone.

El Hotel-Escuela es el marco ideal para la realización de las prácticas internas/residentes de los estudiantes del Centro, garantizando que éstas se desplieguen en el escenario idóneo y real donde se aplican los conocimientos teóricos adquiridos. Al mismo tiempo, permite desarrollar las competencias de servicio al cliente, así como de gestión de los diferentes departamentos de cocina, restaurante, sala y alojamiento.

El Programa Profesional de la Escuela es el departamento específico cuyo objetivo fundamental es la inserción profesional del alumno. Las prácticas se contemplan como una herramienta óptima para el aprendizaje de la realidad del sector. Desde este departamento se dirigen y se coordinan las prácticas internas y externas, se organiza el workshop/encuentro universidad-empresa, entre otros eventos y actividades relacionados, y se da respuesta a las demandas de la Bolsa de Trabajo.

Los estudiantes siguen un programa perfectamente planificado de prácticas rotatorias que les permite conocer los diferentes departamentos de las empresas. Se realiza, además, un período de prácticas externas con carácter obligatorio. Existe también la posibilidad de realizar prácticas optativas. Tanto las prácticas obligatorias como las

optativas se orientan a que el estudiante, en la medida de sus posibilidades, también pueda realizar una estancia en un establecimiento del extranjero. Ello amplía sus conocimientos y contribuye a la adquisición de competencias para adaptarse a culturas muy diversas y al trabajo en entornos multiétnicos.

Una de las características fundamentales de la propuesta que se presenta está basada en la concepción y el carácter singular que la Escuela hace del programa de las prácticas. El enfoque metodológico de las mismas sigue el patrón de otros estudios universitarios donde los alumnos han de resolver determinados problemas en el laboratorio para, posteriormente, aplicarla en un entorno real. En nuestro caso contamos con la figura del monitor, que proviene del sector profesional, y cuya función es la de dirigir y coordinar un programa de prácticas que se desarrolla en grupos reducidos. El objetivo es favorecer la comunicación interpersonal y realizar un seguimiento individualizado de las mismas.

La Escuela dispone de los recursos humanos y materiales necesarios para desplegar un dispositivo de formación práctica en los ámbitos de cocina, sala y recepción que primero se monitoriza en el laboratorio -aulas y salas pensadas al efecto- y, después, se aplica a la realidad. Los alumnos tienen la oportunidad de emplear los conocimientos adquiridos trabajando en los diferentes departamentos del Hotel-Escuela donde, además, los profesionales les brindan su apoyo y experiencia. En este sentido, no sólo desarrollan las competencias laborales necesarias, sino que incorporan la actitud óptima de servicio al cliente.

Orientación laboral: seguimiento individualizado de las prácticas

El Centro pone a disposición de los alumnos más de 700 empresas e instituciones colaboradoras de todos los subsectores del Turismo. Las prácticas son supervisadas y evaluadas por tutores profesionales. El seguimiento individualizado de cada alumno permite personalizar su orientación laboral e incorporarlo al mercado profesional mediante la Bolsa de Trabajo.

La interrelación y el intercambio de sinergias entre el ámbito académico y profesional se apoya también en la organización anual de un Simposio y de un Workshop/Encuentro Universidad-Empresa. El primer evento se orienta a construir un espacio de reflexión, análisis y debate sobre temas de importancia relevante para el sector. En sus ocho ediciones ha abordado cuestiones como: la profesionalización del sector, el espíritu emprendedor, el cambio climático, la nueva economía turística, la sostenibilidad o la vinculación del turismo con los derechos humanos. En cada edición están presentes representantes de la administración pública, de la universidad y del sector empresarial.

El Workshop, desde el año 1997, es un acontecimiento clave para establecer y desarrollar contactos orientados a la inserción profesional. Las más de 30 empresas que participan cada año en el certamen tienen la oportunidad de presentarse ante los alumnos y ex alumnos del Centro, así como de entrevistarlos para valorar su idoneidad para el futuro desempeño de la profesión. Los dispositivos dirigidos a la inserción laboral se mejorarán, todavía más, con la instauración del futuro título de Grado.

El año 2006 la EUTDH recibió una ayuda a su proyecto de innovación y mejora de la calidad docente por parte de la Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR) de la Generalitat de Catalunya, en el marco de las convocatorias periódicas de *Millora de la Qualitat Docent (MQD)*. La finalidad principal de estas ayudas ha sido fomentar e impulsar la creatividad y el espíritu emprendedor de los alumnos mediante un conjunto de actividades pensadas y desarrolladas a tal efecto. Por ejemplo, las

clases y tutorías no presenciales, la mejora en el uso del Campus Virtual y las nuevas tecnologías, la producción de recursos didácticos de soporte digital y la oferta de cursos específicos de creatividad y creación de empresas, aspecto que se incrementará con la nueva titulación de Grado propuesta. Con la misma, se potenciarán y se incentivarán, todavía más, las competencias específicas y transversales destinadas a la creación de empresas y a fomentar el espíritu emprendedor y la innovación.

En esta misma línea de impulso de la creatividad y la innovación en el sector, el Departamento de Trabajo de la Generalitat de Catalunya ha subvencionado, a finales de 2008, la creación del *Centro de Iniciativas Emprendedoras Universitarias* en el seno de la EUTDH y en el marco del Programa *Inicia* para la creación de empresas. El objetivo es fomentar el espíritu emprendedor y la innovación entre los miembros de la comunidad universitaria en general y, en particular, del Centro. Este ente proporciona información, asesoramiento y formación a las personas que quieran desplegar una iniciativa empresarial. Asimismo, ofrece actividades y cursos relacionados con la mejora de las competencias en el ámbito emprendedor y de la innovación.

El proyecto tiene vocación de permanencia y está previsto que se desarrolle plenamente durante los próximos 3 años. Entre otras actuaciones destinadas a desarrollar las competencias mencionadas se contemplan la convocatoria de premios a las mejores ideas y proyectos, el soporte práctico a los proyectos, realización de seminarios específicos, creación de un observatorio de competencias emprendedoras con el objetivo de estudiar la situación, la evolución, y las perspectivas de futuro.

La EUTDH también fue galardonada, el mes de enero de 2008, con el *Premio a la Competitividad 2007*. Se trata de una distinción del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya. El objetivo es reconocer públicamente la excelencia y el esfuerzo de los profesionales, empresas y entidades en el ámbito de la innovación y la internacionalización. Este premio presenta distintas modalidades. A la EUTDH se le otorgó la de *Innovació Organitzativa* por el éxito en la adaptación de sus servicios a las demandas del sector turístico.

Desde el año 1999 y de forma pionera, el Centro tiene implantado un plan de calidad que ha sido certificado según la norma ISO 9001:2000. Desde el año 2006 el Centro también tiene certificado el Sistema de Gestión Ambiental, de acuerdo con la norma ISO 14.001:2004, y el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y Ambiental.

Otro elemento diferencial de la EUTDH es la aplicación y desarrollo del Plan Estratégico que, desde el año 2002, se actualiza anualmente con la finalidad de conseguir una mejor adaptación al sector y al entorno.

En este sentido, la calidad en la formación se edifica, entre otros elementos, con un sistema de tutorías personalizadas a los alumnos. Estas tutorías pueden ser tanto presenciales como on-line y abarcan todos los aspectos académicos o de carácter profesional.

2.1.3 Conexión del Título de Grado con la oferta de postgrado existente y futura

En la actualidad la Escuela los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf organizan e imparten los siguientes estudios relacionados de postgrado propios:

- Máster en Gestión y Organización de Eventos (9ª edición) y Postgrado en Gestión y Organización de Eventos

- Máster MBA en Gestión Hotelera (8ª edición) y Postgrado en Marketing y Finanzas Hoteleras
- Máster en Gestión del Turismo Para Todos. Se trata de un Máster pionero en su ámbito temático, que representa una gran novedad entre los programas de su área y demuestra la sensibilidad de la Escuela respecto a los temas vinculados a la discapacidad.

Todos los programas de Máster y postgrado están reconocidos por las principales entidades y empresas del sector. Las prácticas están cualificadas y adaptadas al perfil de los estudiantes de este ciclo.

También en lo relativo a la formación de tercer ciclo, los actuales Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf colaboran desde el año 2004 en representación de la UAB en el desarrollo del Máster *Dirección y Gestión Turística* que organiza conjuntamente la UAB, la Universidad Carlos III, la Universidad de Alicante, el Instituto Universitario de Postgrado (IUP) y la Editorial Santillana. Se trata de una oferta formativa que está obteniendo un gran éxito y que se imparte en formato *on-line*. Ya se han realizado 8 ediciones.

En la actualidad, la Escuela está elaborando un máster en Investigación del Turismo con la colaboración de departamentos de distintos centros universitarios de la UAB que acreditan una especial implicación en la docencia del Título de Grado. Tres casos significativos son los departamentos de: Economía de la Empresa, Economía Aplicada y Geografía.

La oferta del Centro, actual y futura, de másters y postgrados se coordinará, se conectará y se ajustará al Título de Grado en Dirección Hotelera con el objeto de mejorar la formación especializada y la adecuación a las necesidades profesionales demandadas por el sector.

Los estudiantes del Grado interesados en cursar un máster oficial en hotelería podrán realizarlo, como mínimo, en seis universidades del Estado que ofrecen programas específicos aprobados en sus respectivas Comunidades Autónomas. Entre estas universidades están las siguientes: Universidad Carlos III (Madrid), Universidad Complutense de Madrid, Universidad Europea de Madrid, Universidad Ramon Llull (Barcelona), Universidad de Barcelona y la Universidad de Extremadura. Además, tendrían que incluirse los másters específicos en Gestión Hotelera aprobados en Cataluña. Éstos son el de la Universidad de Barcelona, al que nos hemos referido con anterioridad, y el de la Universidad de Girona.

2.2 Referentes externos que avalan la adecuación de la propuesta

En lo relativo a los referentes externos, la presente propuesta de Grado en Dirección Hotelera se ha realizado basándose en el *Libro Blanco del Título de Grado en Turismo*. En la elaboración de dicho texto participó activamente la EUTDH, entre los años 2002 y 2004, en representación de la UAB. La aportación se centró en el análisis de los estudios de Turismo y Dirección Hotelera en otras universidades europeas, así como en el de los perfiles profesionales del ámbito de la intermediación turística y otros datos sectoriales. Asimismo, se ha puesto como un referente más la Memoria del Grado en Turismo entregada a la UAB en el año 2008.

De entre los programas de Grado en Dirección Hotelera que han servido como referente para la elaboración de la presente propuesta de plan de estudios, se han seleccionado los siguientes:

- Programa de Bachelor of Science in Hotel Administration – The Cornell School of Hotel Administration, Cornell University (USA). <http://www.hotelschool.cornell.edu/>
- Programa de Grado en Hospitality Administration y Business Administration in Hospitality Management – École Hôtelière Glion (Suiza). <http://ecole-hoteliere.glion.edu>¹
- Programa de Bachelor of Science in International Hospitality Management – École Hôtelière Lausanne (Suiza). <http://www.ehl.edu/eng>⁸
- Programa Universitario en Administración Hotelera (Bachelor in Business Administration. Hospitality) – Les Roches Marbella School of Hotel Management (España). <http://www.lesroches.es/les-roches-marbella/en/en-en/index.cfm>
- Programa International Hospitality Management – ESSEC Business School / EPSCI École de Management International (Francia). <http://www.essec.edu/home>
- Programa en Gestión Hôtelière – Haute École Charlemagne, Lieja (Belgica). <http://www.hecharlemagne.be>
- Programa de Degree in Service Management– Jyväskylän Ammattikorkeakoulu, Jyväskylä (Finlandia). <http://www.jamk.fi>
- Programa International Hospitality Management – Griffith College Dublin, Dublin (Irlanda). <http://www.gcd.ie>
- Programa de Bachelor of Hotel and Catering Management – Galway Mayo Institute of Technology, Galway (Irlanda). <http://www.gmit.ie>
- Programa de Bachelor in Hotel Management – Saxion Hogeschool, Deventer (Países Bajos). <http://www.saxion.edu>
- Programa de Bachelor International Hospitality Management - Stenden University, Leewarden (Países Bajos). <http://www.stenden.edu>
- Programa de Bachelor (Hons) International Hospitality Management -Oxford Brookes University (Inglaterra) . <http://www.brookes.ac.uk>
- Programa de Bachelor (Hons) International Hospitality Management – University of Brighton (Inglaterra). <http://www.brighton.ac.uk>
- Programa de Bachelor (Hons) International Hospitality Management – University of Surrey (Inglaterra) <http://www.surrey.ac.uk>

¹ Este Centro no es universitario, pero, no obstante, se ha incluido entre los referentes internacionales dado el prestigio y la tradición que tiene en la formación hotelera desde hace muchísimos años.

- Programa de Bachelor (Hons) Hospitality Management- Edinburgh Napier University (Escocia). <http://www.napier.ac.uk>
- Programa de Bachelor (Hons) Hospitality Management – University of Wales Institute, Cardiff (Gales). <http://www.uwic.ac.uk>
- Programa de Licenciatura em Gestão Hoteleira – Universidade Portucalense (Portugal). <http://www.uportu.pt>
- Programa de Licenciatura em Direcção Hoteleira – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (Portugal). <http://www.eshte.pt>
- Programa de Licenciatura Gestão Hoteleira – Universidade do Algarve, Faro (Portugal). <http://www.ualg.pt>
- Programa de Licenciatura Gestão Turística e Hoteleira – Instituto Politécnico de Leiria, Leiria (Portugal). <http://www.ipleiria.pt>
- Programa de Bachelor (Hons) Hospitality Management – University of Portsmouth (Inglaterra). <http://www.port.ac.uk>
- Programa Bachelor degree Business Administration in Hotel Management – Hotelschool The Hague (Países Baixos). <http://www.hotelschool.nl>
- Programa Bachelor in International Hospitality Management – Breda University of Applied Sciences (Países Baixos). <http://www.nhtv.nl>
- Programa de Bachelor in Hotel and Events Management – TIO University of Applied Sciences (Países Baixos). <http://www.tio.nl>
- Programa de Bachelor International Business Administration in Hospitality Management – Wittenborg University of applied Sciences (Países Baixos). <http://www.wittenborg.eu>
- Programa de Bachelor in Hotel and Events Management – TIO University of Applied Sciences (Países Baixos). <http://www.tio.nl>
- Programa de Bachelor in Science International Hospitality Management – Dublin Institute of Technology (Irlanda). <http://www.dit.ie>
- Programa de Bachelor of Business in Hospitality Management – Dundalk Institute of Technology (Irlanda). <http://www.dkt.ie>
- Programa Bachelor of Arts (Hons) Hotel & Resort Management – Tralee Institute of Technology (Irlanda). <http://www.ittralee.ie>
- Programa de Bachelor of Arts in Hospitality Management- International University of Applied Sciences Bad Honnef-Bonn (Alemania). <http://www.fh-bad-honnef.de>

De los referentes externos aportados se debe remarcar la existencia de universidades como las que se enumeran a continuación:

Oxford Brookes University (Inglaterra)
University of Surrey (Inglaterra)
University of Brighton (Inglaterra).
Edinburgh Napier University (Escocia)
University of Wales Institute, Cardiff (Gales)
Stenden University, Leewarden (Países Bajos)
Saxion Hogeschool, Deventer (Países Bajos)
Galway Mayo Institute of Technology, Galway (Irlanda)
Universidade do Algarve, Faro (Portugal).
Instituto Politécnico de Leiria, Leiria (Portugal)
Universidade Portucalense (Portugal)
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (Portugal)
University of Applied Sciences (Países Bajos).
TIO University of Applied Sciences (Países Bajos).
Dublin Institute of Technology (Irlanda).
Tralee Institute of Technology (Irlanda).
University of Applied Sciences Bad Honnef-Bonn (Alemania).

que, en la formación que ofrecen disponen de programas diferenciados para los estudios de Dirección Hotelera y de Turismo, adaptados al marco del Espacio Europeo de Educación Superior¹.

Con la inclusión de dichos referentes en la memoria que se presenta, se intenta también transmitir la filosofía general existente en algunos países pioneros en el desarrollo y estudio del sector turístico, que la realización de más de un programa formativo dentro de un mismo sector de actividad (como es el caso de Dirección Hotelera y de Turismo), puede contribuir a la riqueza del sistema a través de la diversidad en la enseñanza universitaria.

Para finalizar, hay que reafirmar el carácter diferencial de la enseñanza universitaria de Grado en Dirección Hotelera del que pueden ofrecer los ciclos formativos. El Grado no sólo ha de proporcionar conocimientos, capacidades y actitudes, sino que ha de aportar las habilidades necesarias para saber seleccionarlas y combinarlas de la forma idónea. Ser competente va ligado a la ejecución de las actividades. En este sentido, lo que resulta relevante es saber contextualizar y analizar en cada situación qué es lo necesario y adecuado para desestimar lo que no sea pertinente.

La formación universitaria ha de proporcionar la noción de que las competencias se adquieren de forma constante y que su consecución se halla en continua progresión. En la formación que proporcionan los ciclos formativos de grado medio o superior las competencias van ligadas al desempeño, pero no al resto de habilidades explicitadas. El desempeño es una actividad finalista para la formación profesional, pero no para la formación universitaria del Grado en Dirección Hotelera. En éste, sólo será un aspecto más sobre el que basarse para la correcta gestión, dirección, adaptación y planificación de las tareas que la profesión exige para responder a las demandas tanto de la sociedad como del propio sector. Un ejemplo de aplicación de dicho razonamiento puede ser el planteamiento de las asignaturas de Dirección y gestión del alojamiento, restauración y cocina que gozan de un componente de prácticas de laboratorio o prácticas residentes realizadas en el Hotel Escuela Campus, asimilables

¹ Excepto en el caso de la University of Surrey.

a las prácticas de laboratorio que se realizan en otras titulaciones como, por ejemplo, Veterinaria.

Un gran número de referentes externos consideran este aspecto como un elemento totalmente necesario y singular para la correcta consecución de los objetivos explicitados. Pueden mencionarse, entre otros, los siguientes:

Jyväskylän Ammattikorkeakoulu, Jyväskylä (Finlandia)
Instituto Politécnico de Leiria, Leiria (Portugal)
École Hôtelière Lausanne (Suiza)
University of Portsmouth (Inglaterra).
TIO University of Applied Sciences (Países Bajos)
Breda University of Applied Sciences (Países Bajos)
University of Applied Sciences Bad Honnef-Bonn (Alemania).

Conviene señalar que no se ha incluido ningún referente nacional en la formación de Grado en Dirección Hotelera dado que, en la actualidad, no existen programas oficiales en la universidad española. Sólo podrían ser utilizados, para consulta, los programas específicos de gestión hotelera de la Universidad de Santiago de Compostela y el de la Universidad de las Islas Baleares que son títulos propios.

La totalidad de los elementos mencionados han supuesto un importante referente para la mejora de la titulación, así como un importante activo en la elaboración de la propuesta que se presenta de Plan de Estudios del Título de Grado en Dirección Hotelera.

La Escuela, no cabe duda, se ha beneficiado en la evaluación de los estudios de Dirección Hotelera de la experiencia y el conocimiento previo adquirido con motivo del mismo proceso que se aplicó y se utilizó, si bien con metodologías diferentes, en los estudios de Diplomatura en Turismo por parte de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU).

Cabe señalar que, en el año 2006, l'AQU evaluó la titulación de Graduado en Dirección Hotelera de la EUTDH de la UAB. Los resultados de dicha evaluación se pueden consultar en la página web de AQU:

https://www.aqu.cat/doc/doc_66043286_1.pdf

El Informe final resultó favorable en lo referente a los apartados de posicionamiento estratégico, capacidad del sistema, profesorado, infraestructura, relaciones externas, programa de formación, desarrollo de la formación y calidad del aprendizaje y de resultados. Entre otros, el informe destaca los siguientes puntos fuertes:

- Singularidad del plan de estudios con orientación clara a la gestión
- Situación actual de los graduados y las perspectivas en el futuro con elevado número de convenios de prácticas
- Alto grado de inserción laboral
- Opinión de las empresas sobre los graduados
- Calidad del profesorado y alto componente profesional
- Alto nivel de preparación científica y pedagógica del profesorado

- Ratio de profesor-estudiantes
- Acceso por preinscripción y acercamiento con la educación secundaria
- Existencia de instalaciones e infraestructuras únicas: Hotel Escuela Campus, espacios EUTDH y Campus UAB. Limpieza y un buen mantenimiento de las mismas
- Elevado nivel de implantación de las nuevas tecnologías (ejemplo: campus virtual) y de nuevas metodologías docentes (ECTS) y revisión constante
- Número de intercambios de estudiantes a nivel europeo y posibilidad de prácticas internacionales
- Cultura de calidad e implantación del sistema ISO y plan estratégico para el centro y la titulación, con sistema de gestión orientado al estudiante
- Sistema de tutorías y atención al estudiante muy personalizado
- Perfil de formación adecuado, entre teoría y práctica, a las demandas profesionales y académicas
- Organización de las prácticas internas y externas y modelo docente innovador
- Sistemática de evaluación de los resultados académicos muy implementada e internalizada

La Escuela, con la presentación del título de Grado en Dirección Hotelera, considera que podrá desarrollar las siguientes líneas de mejora presentadas también en dicho informe, así como otras que el propio Centro considera necesarias:

- Aumentar la percepción de la profesionalidad de los graduados por parte del sector laboral (hotelero y restaurador)
- Potenciar la capacidad docente del profesorado entre los profesionales y potenciar la actividad investigadora, así como las políticas de recursos humanos dirigidas al profesorado
- Aumentar los espacios destinados a los estudiantes y el uso de los recursos de todo tipo que pone el Centro al alcance de los mismos
- Aumentar la percepción de los estudiantes en cuanto a las mejoras que se introducen en la Organización
- Impulsar el aumento de intercambios internacionales
- Impulsar e involucrar al sector hotelero en las modificaciones del plan de estudios
- Elaborar un perfil completo de competencias e Incorporar progresivamente las competencias profesionales en la evaluación académica
- Implementar más becas adecuadas y realistas con el objetivo de fomentar las estancias en el extranjero

- Alinear los conocimientos de los graduados en la perspectiva que manifiestan las empresas

Todos los elementos mencionados han supuesto un importante referente para la mejora de la titulación, así como un importante activo en la elaboración de la propuesta de Plan de Estudios del Título de Grado.

En resumen, estos procesos de evaluación ponen de manifiesto que el Centro se caracteriza por tener una cultura de la calidad acreditada, consolidada y avanzada tanto para la docencia de Grado como de Postgrado. Esta cultura se extiende a la prestación de servicios y a la gestión ambiental. Nuestro objetivo es continuar mejorando en esta línea de actividad que nos fijamos desde nuestros inicios y seguir marcando una impronta en el ámbito de la innovación, la gestión y la docencia. Nuestra primera y última razón de ser. Y todo ello en un contexto de viabilidad económica del proyecto.

La configuración de titulaciones, planes de estudios y contenidos en el ámbito de la formación universitaria, ha ido evolucionado en los últimos tiempos, desarrollando y cimentando diversas titulaciones, para adaptarse, en la actualidad y de cara a los próximos años, a las nuevas demandas de formación de los futuros profesionales de diversos sectores, así como a las nuevas demandas sociales. En un mundo competitivo como el nuestro, y en un sector, como el turístico, tan proclive a trasladar (reflejar) los cambios sociales y vulnerable a la situación general de la economía, la educación universitaria se ha de proclamar como uno de los propulsores de medidas de innovación y emprendimiento que han de partir de la diferenciación de los estudios del sector en diferentes áreas de conocimiento. Dicho aspecto, se hace imprescindible, por conllevar éste la creación de discernimiento en espacios frontera, que tiene que permitir aportar a la formación una visión transversal que debe fortalecer el marco de la educación superior, en todos los contextos desde el ámbito local, nacional, europeo y global.

El nuevo Espacio Europeo de Educación Superior, ha de permitir la introducción de mejoras educativas en aras de obtener la mejor formación posible con la aplicación de diseños formativos que se adecuen a las necesidades tanto de los nuevos perfiles de estudiantes como a las necesidades generales de cada sector, en el seguimiento de dichas premisas es en lo que se basa la memoria de Grado en Dirección Hotelera que se presenta.

Las titulaciones universitarias específicas que han ido apareciendo gracias a la aplicación del marco Europeo de Educación Superior, son producto de una necesidad de formación ampliamente reclamada por diferentes sectores, como también lo es en el caso de los estudios universitarios de Dirección Hotelera. Existiendo demanda y oferta al respecto, no sería lógico “dar la espalda” a una necesidad patente y real, y evitar caer en el error de épocas anteriores, de “obligar” al futuro y actual profesional a buscar esa formación y a contratar personas ya formadas respectivamente, en otros países de nuestro entorno, que han apostado por la enseñanza en el ámbito hotelero y de la restauración, desde hace ya bastantes años.

Por otro lado, con la experiencia y el potencial de conocimientos que poseemos como país de referencia en el sector hotelero y de la restauración y por tanto, siendo lo suficientemente capaces de impartir formación en estas disciplinas, no se encontraría razonable, no estar al mismo nivel que otros centros de reconocido prestigio a nivel internacional, en lo referente a oferta formativa basada en la diferenciación de los estudios de Dirección Hotelera y de Turismo. Si queremos obtener estándares de excelencia en cuanto a calidad se refiere debemos ser competitivos, debe existir

igualdad de oportunidad en formación, y máxime en un país como el nuestro, con una amplia tradición de un sector hotelero y de la restauración, diferenciado del resto de sector turístico. El título de Grado en Dirección Hotelera supondrá, sin lugar a dudas, un aumento cualitativo en la percepción social de dicho sector (aspecto éste reclamado por todos los estamentos hoteleros y de restauración) que irá en concordancia con la importancia que de dicha parte del sector turístico tiene en el territorio y en la sociedad.

La razón por la que una mención en gestión hotelera dentro del Grado en Turismo no es suficiente para adaptarse a las necesidades tanto a nivel nacional como autonómico (territorial) que el sector de la hostelería y la restauración exigen, aún y dando una visión general de éste, es la singularidad y especificidad de dicho sector, que implica una correcta formación y gestión de sus profesionales, como fase primordial y vital para el futuro del sector. El capital humano que lo conforma es pieza clave en la prestación de servicio en esos dos sectores, puesto que el cliente ya no busca satisfacer necesidades vitales, sino que se le *impriman* experiencias vitales. Sólo una titulación de grado como la propuesta garantiza una preparación adecuada para el ejercicio profesional dado que el estudiante debe recibir una formación en esta área de conocimiento.

Aún y existiendo como se puede observar en algunos de los nuevos títulos de grado en Turismo una mención de Gestión Hotelera, no solo en la UAB, sino en otras universidades del país, el Centro junto a la UAB cree necesarios como factor de adaptación europea, de competitividad y de innovación nacional, configurar una oferta formativa específica del sector hotelero y de la restauración, expresándolo como un conjunto de objetivos y competencias que contendrán aspectos comunes a todas las actividades turísticas, y aspectos específicos dadas las características propias que tiene y definidos por la demanda social y de los estudiantes junto al entorno económico y profesional en pos de una mejora de la formación superior en dicho ámbito.

Por tanto, un Título de Grado en el ámbito de Dirección Hotelera, permitirá el aumento del nivel de excelencia, así como la mejora y la racionalización de la oferta actual de formación, con mayor riqueza y variedad en el sistema, respondiendo a las peticiones de los nuevos perfiles de estudiantes que esperan diseños formativos que reconozcan sus potencialidades y motivaciones dentro del sector hotelero y de la restauración, lo que sin duda se deberá traducir en un servicio a la comunidad mejor y mayor, por parte de los profesionales integrantes de dicho sector, además otra derivada será la mejora de la investigación y de la innovación en este ámbito del saber, de la que tan necesitada está el sector..

La propuesta de la UAB está basada y parte del conocimiento acumulado y la experiencia contrastada de ser el único centro universitario que, de forma satisfactoria y pionera, ha impartido durante más de diez años las enseñanzas universitarias de turismo (diplomatura) totalmente diferenciadas de las de dirección hotelera (título propio de la UAB).

La particularidad de los estudios de Dirección Hotelera ha de radicar en la singularidad del programa de formación práctica, entre otros elementos adicionales que se aportan, presentado por la Escuela. Los estudiantes siguen un programa perfectamente planificado de prácticas rotatorias de formación (prácticas residentes internas - instalaciones del Hotel-Escuela) que les permite conocer la operativa profesional y de gestión y dirección de los diferentes departamentos de las empresas hoteleras y de restauración. Se realiza, así mismo, un período de prácticas en empresas externas de primer nivel con carácter obligatorio, existiendo también la posibilidad de realizar

prácticas optativas. Todas ellas orientadas a que el estudiante pueda realizar si lo desea una estancia en un establecimiento del extranjero, ampliando sus conocimientos y contribuyendo a la adquisición de competencias para adaptarse a culturas muy diversas y al trabajo en entornos multiétnicos, permitiéndoles, además, ampliar su formación por la adquisición de otras formas de dirección y gestión departamental internacional. Siendo totalmente imprescindible para la consecución de esta posibilidad, la formación en lo que a lenguas extranjeras se refiere, en lo que la propuesta formativa que se presenta incluye tres lenguas extranjeras (dos de formación básica y obligatoria y una de formación optativa), creyendo el Centro que la base de una buena formación en dicha disciplina no ha de estar basada en una generalización de competencias y contenidos para todas las formaciones universitarias (que cabe añadir se cree que deberían ser comunes a la mayoría de ellas sino a todas), sino que cada grado debería tener una aplicación de objetivos, competencias y contenidos en consonancia con las necesidades que tienen los titulados en cada enseñanza para conseguir no solo reducir la cifra de estudiantes europeos que al plantearse continuar su formación en el exterior ven el idioma como una barrera¹ sino también favorecer la movilidad profesional.

Dejar por último constancia de la necesidad de una titulación específica en Dirección Hotelera, refrendada y reiterada en multitud de ocasiones por el sector y los organismos de referencia en los que éste se agrupa, asocia o agremia y que el diálogo con el entorno profesional y económico ha puesto de manifiesto.

Por lo que se aportan sus cartas de petición y soporte a una titulación de Grado en Dirección Hotelera diferenciada de Turismo como propone la UAB:

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo-Secretaría de Estado de Turismo, Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), Consorcio de Turismo del Vallès Occidental, Centro de Convenciones Internacional de Barcelona (GL events CCIB, SL), Consultora Ros Development & Planning SL, Ayuntamiento de Palau-Solità i Plegamans, Ayuntamiento de Barberà del Vallès, Ayuntamiento de Sant Quirze del Vallès, Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), Gremio de Hoteles de Barcelona, Magma Turismo, Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH), Consorci Barcelona Turisme (Turismo de Barcelona), Asociación Española de Profesionales del Turismo (AEPT), BCF Consultores, Cámara Oficial Comercio e Industria de Sabadell, Dirección General de Turismo (Departamento de Innovación, Empresa y Universidad) de la Generalitat de Catalunya, Gremio de Restauración de Barcelona, Asociación Catalana de Agencias de Viajes (ACAB) y Turijobs.

Añadir para finalizar que el sector hotelero y de la restauración como industria que crece, se adapta y se diversifica, a la vez que lo hacen sus salidas profesionales, necesita desarrollar nuevos diseños formativos que den respuesta tanto a los nuevos perfiles profesionales como que posibiliten la realización de una carrera académica que permita conseguir un equilibrio y potenciación de las sinergias entre el entorno académico, social y profesional, para la mejora general del país.

2.3 Procedimiento de consulta internos y externos

La presente propuesta del Título de Grado en Dirección Hotelera parte de un proceso de reflexión y análisis sobre el mapa de las futuras titulaciones de grado. En su momento, la UAB aceptó dicha propuesta iniciándose un proceso consistente en la

¹ El 31% de los estudiantes europeos planea continuar sus estudios fuera de su país de origen, aunque el 38% ve el idioma como una barrera. (Eurostat: <http://epp.eurostat.ec.europa.eu>)

definición de las comisiones encargadas de elaborar el borrador del Plan de Estudios. Se acordó que dichas comisiones estuvieran constituidas por representantes de las áreas más directamente implicadas en la implementación del Título de Grado, así como por un representante estudiantil.

Por otra parte, se creó una Comisión General de Plan de Estudios constituida por el Director del Centro, la Dirección de Estudios y la coordinadora de titulación. Su tarea consistió fundamentalmente en: la coordinación de las actividades de las diferentes comisiones, la homogeneización de los criterios y planteamientos, tanto del ámbito académico como administrativo.

La Comisión General elaboró una Memoria inicial que se presentó al personal académico y de administración. A continuación, se presentó la propuesta a la Comisión de Asuntos Académicos de la UAB, para su discusión y aprobación.

Para la elaboración de la Memoria se utilizó información generada por el propio Centro, concretamente:

- Actas de reuniones del Equipo de Dirección
- Actas de reuniones de profesores y comisiones de estudio
- Actas de reuniones del Consejo Académico
- Actas de reuniones de evaluación y coordinación
- Actas de claustros
- Encuestas de seguimiento de graduados
- Documentación proporcionada por la Oficina de Programación y Calidad de la UAB
- Conclusiones derivadas de la asistencia a reuniones con el Equipo de Gobierno de la UAB
- Conclusiones derivadas de reuniones con los Gremios de Restauración y Hotelería y con la Confederación Española del sector de los Hoteles y de los Alojamientos Turísticos (CEHAT)
- Conclusiones derivadas de reuniones con representantes de la Administración
- Conclusiones derivadas de reuniones con distintas Consultoras turísticas

Procesos institucionales de aprobación de los planes de estudios

La creación del título y su adscripción al Centro ha sido aprobada por:

- Consejo de Gobierno en su sesión del día 15 de julio de 2009
- Consejo Social en su sesión del día 30 de septiembre de 2009

La memoria para la solicitud de verificación del título se aprobó por la Comisión de Asuntos Académicos, por delegación del Consejo de Gobierno, del día 22 de septiembre de 2009.

3. Competencias

Objetivos generales

El Título de Grado en Dirección Hotelera por la UAB proporciona una formación teórico-práctica adecuada para desempeñar cargos de gestión intermedios y cargos directivos en empresas hoteleras y de alojamiento en general, así como en compañías de restauración y de la industria del ocio. Dicha formación combina aspectos técnicos y operativos de la industria, habilidades de comunicación, competencias específicas de trabajo y herramientas informáticas. Además, se tendrá en cuenta que la formación en dicha actividad profesional debe contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, los principios democráticos, los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección medioambiental, de accesibilidad universal y diseño para todos y de fomento de la cultura de la paz.

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

Los objetivos básicos del Título se estructuran en dos itinerarios relacionados directamente con los dos subsectores de especialización:

- dirección de empresas hoteleras internacionales
- dirección de empresas de restauración

Resumen Objetivos (SET)

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

Competencias

Competencias básicas

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales de los graduados por la UAB

G1. Desarrollar un pensamiento y un razonamiento crítico y saber comunicarlos de manera efectiva, tanto en las lenguas propias como en una tercera lengua

G2. Desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo

G3. Respetar la diversidad y pluralidad de ideas, personas y situaciones

G4. Generar propuestas innovadoras y competitivas en la investigación y en la actividad profesional

Competencias específicas

CE1. Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del alojamiento y la restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y áreas en el contexto del sector turístico

CE2. Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras y de restauración, tanto las relativas a la puesta en marcha de negocios o actividades, como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y a su funcionamiento normal

CE3. Analizar la legislación laboral, fiscal y mercantil del sector de la hotelería y la restauración

CE4. Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica

CE5. Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación

CE6. Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector

CE7. Identificar y aplicar 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

CE8. Definir y aplicar la política y la gestión de los recursos humanos de las empresas al sector de la hotelería y la restauración

CE9. Demostrar que comprende y aplica los recursos financieros y el análisis de la información patrimonial, económica y financiera en las empresas hoteleras y de restauración

CE10. Demostrar que conoce el funcionamiento y forma de actuar de los distintos intermediarios financieros, con la finalidad de poder negociar de forma más eficaz.

CE11. Definir y aplicar la dirección y gestión (*management*) de los distintos tipos de organizaciones en el sector de la hotelería y la restauración

CE12. Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y de restauración

CE13. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración

CE14. Demostrar que conoce, entiende y aplica los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración

CE15. Manejar técnicas de comunicación interna, externa y corporativa en las empresas de hotelería y de restauración

CE16. Comunicarse de forma oral y escrita en una primera, segunda y en una tercera lengua extranjera en los ámbitos de la hotelería y de la restauración, así como en diferentes entornos relacionados con dichos ámbitos

CE17. Demostrar que conoce el carácter dinámico y evolutivo de la industria hotelera y de restauración y la nueva sociedad del ocio

CE18. Demostrar iniciativa y espíritu emprendedor en la creación y gestión de empresas, proyectos, actividades y productos de los sectores de la hotelería y de la restauración en un entorno complejo y cambiante

CE19. 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 y la restauración

CE20. Analizar, formular e implantar la estrategia general de una organización, así como las políticas de actuación de las distintas áreas funcionales del sector de la hotelería y la restauración

CE21. Demostrar que conoce los aspectos fundamentales del entorno social y de sus principales transformaciones, así como aplicar las principales tendencias en lo que se refiere a relaciones en las empresas hoteleras y de restauración

CE22. Analizar, diagnosticar, prestar apoyo y tomar decisiones en materia de estructura organizativa y de gestión en el sector hotelero y de restauración

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte

CE24. Integrar conocimientos y habilidades propias de la formación para desarrollar un trabajo académico o profesional en el ámbito de los sectores hotelero y de la restauración y del ocio en general

CE25. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de Información en los procesos de gestión de las empresas de hotelería y restauración

CE26. Integrar conocimientos y habilidades para desempeñar, con criterios de profesionalidad, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería y la restauración

CE27. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración

CE28. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina

CE29. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de alojamiento

CE30. Aplicar la tecnología y la práctica adquirida en el laboratorio de prácticas propio sobre los departamentos de restauración, cocina y alojamiento a escenarios reales

CE31. Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la restauración

CE32. Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería y la restauración, especialmente en el campo de la comercialización *on-line*

CE33. Desarrollar y aplicar las políticas de internacionalización y de crecimiento sostenible a las empresas del sector

CE34. Aplicar los conceptos relacionados con los diferentes ámbitos y áreas funcionales de los grupos empresariales y corporaciones en las empresas de hotelería y restauración

CE35. Demostrar que comprende y aplica los principios del método científico a la investigación del sector de la hostelería y la restauración

Resumen competencias específicas (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 alojamiento 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.

Competencias transversales:

✓ Instrumentales

- CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma
- CT2. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos
- CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo
- CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles
- CT5. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias

de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas

- CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente

✓ **Interpersonales:**

- CT7. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos
- CT8. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración
- CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales
- CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural
- CT11. Gestionar y organizar el tiempo
- CT12. Trabajar en equipo

✓ **Sistémicas**

- CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad
- CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente
- CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno
- CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información
- CT17. Aplicar los conocimientos a la práctica

Bibliografía consultada:

Libro Blanco. Título de Grado en Turismo. ANECA. <http://www.aneca.es>

Los descriptores de Dublín. Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya.
(http://www.aqucatalunya.org/uploads/pagines/arxiu%20pdf/DescriptorsDublin_cat.pdf)

Complete set Dublin Descriptors 2004
(http://www.jointquality.nl/ge_descriptors.html).

La primera versión de la memoria del título incorporaba las competencias básicas como Descriptores de Dublín en el apartado 3. *Objetivos* y no como competencias de la titulación. No obstante, la esencia de estas competencias básicas se recogía en el conjunto de competencias del título propuesto.

En esta modificación se ha optado por incluir las competencias básicas como tales en el apartado de competencias y visualizar en la siguiente tabla su correspondencia con las competencias ya definidas para la titulación. Esta aproximación permite mantener la estructura de las fichas de las materias tal como fue aprobada en su día.

Tabla 1. Correspondencia entre competencias básicas y competencias del título

	CB01	CB02	CB03	CB04	CB05
G01					
G02					
G03					
G04					
E01					
E02					
E03					
E04					
E05					
E06					
E07					
E08					
E09					
E10					
E11					
E12					
E13					
E14					
E15					
E16					
E17					
E18					
E19					
E20					
E21					
E22					
E23					
E24					
E25					
E26					
E27					
E28					
E29					
E30					
E31					
E32					
E33					
E34					
E35					
T01					
T02					
T03					
T04					
T05					
T06					
T07					
T08					
T09					
T10					
T11					

T12					
T13					
T14					
T15					
T16					
T17					

4. Acceso y Admisión

4.1 Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos de acogida accesibles y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la universidad y la titulación

A. Acceso y admisión de estudiantes en el sistema universitario catalán

El Consejo Interuniversitario de Cataluña (CIC) es el órgano de coordinación del sistema universitario de Cataluña y de consulta y asesoramiento del Gobierno de la Generalitat en materia de universidades. Integra representantes de todas las universidades públicas y privadas de Cataluña.

La coordinación de los procesos de acceso y admisión a la universidad es una prioridad estratégica del Consejo Interuniversitario de Cataluña, mediante la cual pretende garantizar que el acceso a la universidad de los estudiantes que provienen de bachillerato y de los mayores de 25 años, respete los principios de publicidad, igualdad, mérito y capacidad. Así mismo, garantiza la igualdad de oportunidades en la asignación de los estudiantes a los estudios universitarios que ofrecen las universidades.

También cabe destacar las actuaciones del Consejo relativas a la orientación para el acceso a la universidad de los futuros estudiantes universitarios, en concreto:

- Información y orientación en relación a la nueva organización de los estudios universitarios y sus salidas profesionales, para que la elección de los estudios universitarios se realice con todas las consideraciones previas necesarias.
- Transición a la universidad desde los ciclos formativos de grado superior.
- Presencia y acogida de los estudiantes extranjeros.

Las acciones de orientación de los estudios universitarios del sistema universitario catalán en Cataluña y en el resto del Estado se diseñan, programan y se ejecutan desde la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad, del Consejo Interuniversitario de Cataluña, que también realiza la función de gestionar los procesos relativos al acceso a las universidades públicas catalanas: preinscripción universitaria y asignación de plazas.

Las acciones de orientación académica y profesional tienen por objetivo que los estudiantes logren la madurez necesaria para tomar la decisión que más se adecue a sus capacidades e intereses, entre las opciones académicas y profesionales que ofrece el sistema universitario catalán, incidiendo en la integración en el EEES.

Para lograr este objetivo se proponen seis líneas de actuación:

1. Crear un marco de relaciones estable con otras instituciones implicadas en la orientación para el acceso a la universidad.
2. Potenciar acciones de orientación dirigidas a los agentes y colectivos del mundo educativo, como conferencias, jornadas de orientación académica y profesional, mesas redondas, etc.
3. Servicios de información y orientación presencial, telefónica y telemática en la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad.
4. Participación en salones y jornadas de ámbito educativo... Los salones en los que participa anualmente el Consejo Interuniversitario de Cataluña, a través de la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad son: Salón de la

Enseñanza (Barcelona), AULA, Salón Internacional del Estudiante y de la Oferta Educativa (Madrid), Jornadas de Orientación Universitaria y Profesional (Tàrrrega) y Espacio del Estudiante (Valls).

5. Elaborar y difundir materiales sobre el acceso a la universidad y el nuevo sistema universitario.
6. Promover la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad es otro objetivo prioritario del Consejo Interuniversitario de Cataluña. Ante la necesidad de promover líneas de atención comunes a los estudiantes con discapacidad, la Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles del CIC acordó, en septiembre de 2006, la creación de la Comisión Técnica UNIDISCAT (Universidad y Discapacidad en Cataluña), en la que están representadas todas las universidades catalanas.

B. Sistemas de información y orientación de la UAB

La Universitat Autònoma de Barcelona, en los últimos cursos académicos, ha incrementado de manera considerable los canales de difusión y las actividades de orientación para sus potenciales estudiantes de la oferta de grado de la universidad.

El público principal de los sistemas de información y orientación son los estudiantes de secundaria de Cataluña, que acceden a través de las PAU.

Un segundo público identificado para los estudios de grado serían los estudiantes de CFGS, seguidos por los estudiantes mayores de 25 años.

Por último, también los estudiantes internacionales constituyen un colectivo destinatario de la nueva oferta educativa derivada del EEES.

Los sistemas de información y orientación, a nivel general de la UAB, son los siguientes:

B.1. Sistemas generales de información

La UAB ofrece a todos los futuros estudiantes, de forma individualizada y personalizada, información completa sobre el acceso a la universidad, el proceso de matriculación, las becas, los estudios y los servicios de la universidad. Los dos principales sistemas de información de la UAB son su página web y la Oficina de Información.

- Información a través de la página web de la UAB específicamente dirigida a los estudiantes de nuevo acceso:
 - La principal fuente de información es el Portal Futuros Estudiantes, que incluye información académica y sobre el acceso a los estudios y el proceso de matrícula en tres idiomas (catalán, castellano e inglés). Dentro de este portal destaca el apartado de preguntas frecuentes, que sirve para resolver las dudas más habituales.
 - A través de la página principal de la web de la UAB también se accede a un servicio de atención on-line mediante una herramienta de mensajería instantánea que facilita las consultas a los futuros estudiantes.
 - Desde el curso académico 2008-2009 se dispone asimismo del nuevo portal “La UAB te acerca al mundo: la web de Bolonia”, con información completa para los futuros estudiantes. El portal está dedicado exclusivamente a los cambios de la nueva estructura de estudios universitarios que comporta el EEES.
- Orientación a la preinscripción universitaria:
 - La UAB cuenta con una oficina central de información abierta todo el año (exceptuando el período de vacaciones de Navidad y Semana Santa) que

permite ofrecer una atención personalizada por teléfono, de forma presencial o bien a través del correo electrónico.

- Además, durante el período de preinscripción y matriculación, la UAB pone a disposición de los futuros estudiantes un servicio de atención telefónica de matrícula que atiende alrededor de 13.000 consultas entre junio y octubre de cada año.

B.2. Actividades de promoción y orientación específicas

El Área de Comunicación de la UAB realiza actividades de promoción y orientación específicas con el objetivo de potenciar la orientación vocacional, es decir, ayudar a los estudiantes a elegir la carrera que mejor se ajuste a sus necesidades, intereses, gustos, preferencias y prioridades. Para ello se organizan una serie de actividades de orientación/información durante el curso académico con la finalidad de acercar los estudios de la UAB a los futuros estudiantes. Estas actividades se realizan tanto en el campus como fuera de él.

En el transcurso de estas actividades se distribuyen materiales impresos con toda la información necesaria sobre los estudios de grado y sobre la universidad (folletos, guías, presentaciones, audiovisuales...) adaptados a las necesidades de información de este colectivo.

Dentro de las actividades generales que se realizan en el campus de la UAB destacan:

- Las Jornadas de Puertas Abiertas (18.000 asistentes cada año), estructuradas en una serie de conferencias para cada titulación con la voluntad de dar información sobre todos los estudios de la UAB a los futuros estudiantes.
- Las denominadas visitas al campus de la UAB, con las que diariamente se acerca la vida universitaria a los futuros estudiantes.
- La celebración del Día de la Familia, jornada de puertas abiertas para los futuros estudiantes y su familia.
- El programa Campus Ítaca es una actividad de orientación para los estudiantes de secundaria. La actividad consiste en una estancia en el campus de la UAB durante unas semanas, con la finalidad de motivar y potenciar las vocaciones de los futuros estudiantes. El programa Campus Ítaca se ofrece especialmente a los estudiantes de secundaria que, por diferentes motivos, tengan riesgo de exclusión social.

Entre las principales actividades de orientación general de la UAB que se realizan fuera del campus destacan:

- Las visitas a los centros de secundaria y ayuntamientos, donde docentes de la universidad ofrecen conferencias de orientación.
- Las visitas del "Bus de la UAB", que funcionan como una oficina ambulante de la UAB para acercar la información sobre la universidad a los centros más alejados territorialmente del campus de la UAB.
- La presencia de la UAB en las principales ferias de educación a nivel nacional e internacional.

Más de 35.000 futuros estudiantes participan anualmente en estas actividades.

Todos los estudiantes y profesores de secundaria que participan en estas actividades reciben información de la universidad a través del boletín digital e-autónoma con la voluntad de orientarles en la toma de decisiones sobre los estudios universitarios.

B.3. Unidades de la UAB que participan en las acciones de información y orientación de los futuros estudiantes:

- Área de Comunicación y Promoción:
Desde el Área de Comunicación y Promoción se planifican las principales acciones de orientación de la universidad, que se articulan en torno a las necesidades y expectativas de los futuros estudiantes de grado.
 - Web de la UAB:
En el Portal Futuros Estudiantes se recoge la información referente a la actualidad de la universidad, los estudios, los trámites académicos más habituales en la carrera universitaria, la organización de la universidad y los servicios a disposición de los estudiantes.
La web es el canal principal de contacto con la universidad y cuenta con herramientas básicas para facilitar la comunicación personalizada con el futuro estudiante.
 - Oficina de Información para el futuro estudiante:
“Punt d’informació” (INFO UAB)
En esta oficina los estudiantes encontrarán toda la información que necesiten al llegar. Podrán resolver cualquier duda sobre la vida académica, obtener la tarjeta de estudiante de la UAB, información sobre las actividades que se llevan a cabo en el campus, sobre las becas disponibles, atención personalizada para encontrar alojamiento, información sobre los servicios de la universidad y sobre cursos de idiomas.
El centro, ubicado en la plaza Cívica, está abierto todo el día, de 9.30 a 19h (de 9 a 14h. en agosto).
- Centros docentes:
Los centros docentes participan en las actividades de orientación generales y específicas, básicamente a través de la figura del profesor-orientador, especializado en asesorar sobre los temas académicos y aptitudes necesarias para el acceso a los estudios de grado.

Asimismo, a través de la Web de la Universidad, en el apartado de estudios, se ponen a disposición de los futuros estudiantes de las guías docentes de las asignaturas/módulos, que contienen información sobre competencias a desarrollar, resultados de aprendizaje a evaluar, actividades de aprendizaje, de evaluación, contenidos y una planificación resumida del curso.

C. Sistemas de información y orientación a nivel del centro

Información previa a la matrícula: (principales canales)

1. Web de los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf (www.uab.cat/turisme-direccio-hotelera)
En esta se incluye toda la información detallada de los estudios de dirección hotelera información académica, acceso a los estudios e información de matrícula. A destacar que desde la página se puede acceder al correo electrónico del centro para cualquier consulta que desee formular el futuro estudiante.
2. Correo electrónico (EUTDH@uab.cat)
Mediante el cual el futuro estudiante puede solicitar y/o aclarar la información que desee.

3. Recepción /secretaria.

Esta fuente de información permite al futuro estudiante obtener información personalizada y cercana, el futuro estudiante recibe además de la información verbal documentación escrita (folletos, dípticos) donde se detalla información académica (Plan de estudios etc) así como de acceso y del centro en general (instalaciones etc).

4. Entrevistas personalizadas en el centro

Para el futuro estudiante y durante los meses de abril a junio, se establecen sesiones de entrevistas personalizadas con los tutores y coordinadores académicos, donde se detalla y amplía información académica.

4.2 Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

A. Vías y requisitos de acceso al título

El Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, regula las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, por lo que se proponen las vías y requisitos de acceso al título que se listan a continuación. No obstante, éstas serán revisadas en cuanto se disponga de la normativa que desarrolle el contenido del real decreto mencionado.

- **BACHILLERATO:** Haber superado los estudios de Bachillerato y tener aprobadas las Pruebas de Acceso a la Universidad (PAU). Solicitar la admisión a la UAB mediante la Preinscripción Universitaria. Los parámetros de ponderación de las asignaturas a efectos de la determinación de la calificación de la fase específica de las PAU para los cursos 2010-2011 y 2011-2012 son los siguientes:

- Física, Geografía, Historia del arte, Latín, Matemáticas, Matemáticas aplicadas a las CCSS y Química: 0,2
- Análisis musical, Biología, Ciencias de la tierra y medioambientales, Cultura Audiovisual, Dibujo artístico, Dibujo técnico, Diseño, Economía de la empresa, Griego, Literatura castellana y Literatura catalana: 0,1

- **MAYORES DE 25 AÑOS:** Haber Superado las Pruebas de acceso para Mayores de 25 años. Solicitar la admisión a la UAB mediante la Preinscripción Universitaria.

- **ACCESO POR EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL:** Anualmente la comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre los estudios de grado aprobará el número de plazas de admisión por esta vía para cada centro de estudios.

Los procedimientos de acreditación de la experiencia laboral y profesional se regulan en el *Título II, Capítulo I, Sección 4a: Acceso mediante acreditación de la experiencia laboral o profesional* de los textos refundidos de la **Normativa académica de la Universidad Autónoma de Barcelona aplicable a los estudios universitarios regulados de conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 29 de septiembre de 2021.**

La citada normativa establece los siguientes criterios de actuación:

- 1) La Universidad aprueba anualmente la lista de estudios universitarios con plazas reservadas mediante esta vía de acceso, que en ningún caso excederá el 1% de las plazas totales ofrecidas en dichos estudios.
- 2) Los requisitos para poder optar a las plazas reservadas para personas con experiencia laboral y profesional a los estudios de grado son los siguientes:
 - a) No disponer de ninguna titulación académica que habilite para el acceso a la universidad por otras vías.
 - b) Cumplir o haber cumplido 40 años antes del día 1 de octubre del año de inicio del curso académico.
 - c) Acreditar experiencia laboral y profesional respecto de una enseñanza universitaria en concreto.
 - d) Superar una entrevista personal.
- 3) La solicitud de acceso por esta vía de admisión, que sólo se puede formalizar para un único estudio y centro determinado por curso académico, está coordinada a nivel del sistema universitario catalán por la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad, órgano dependiente del Consejo Interuniversitario de Catalunya.
- 4) El rector de la UAB resuelve las solicitudes, a propuesta de una comisión de evaluación que se constituye anualmente en aquellos centros con solicitudes de acceso, compuesta por las personas siguientes:
 - a) Decano/decana o director/directora del centro docente, que ocupa la presidencia de la comisión y tiene el voto de calidad.
 - b) Vicedecano/Vicedecana o Vicedirector/Vicedirectora del centro docente encargado de los estudios de grado, que ocupará la secretaría de la comisión.
 - c) Coordinador/a de los estudios solicitados por esta vía o por la vía de mayores de 45 años.
- 5) En el caso de los centros adscritos a la UAB, la composición de esta comisión puede variar, adaptándose a los cargos establecidos en dicho centro.
- 6) El procedimiento de admisión por esta vía se estructura en dos fases:
 - a) Valoración de la experiencia acreditada. En esta fase la comisión de evaluación comprueba que las personas candidatas cumplen los requisitos establecidos. A continuación, se evalúan los currículos académicos, comprobando los datos y referencias alegadas mediante contacto con las empresas empleadoras. Esta evaluación supone la obtención de una calificación numérica, basada en la experiencia laboral y en la idoneidad en relación a los estudios a los que se pretende acceder.
 - b) Realización de una entrevista. En esta fase la comisión de evaluación entrevista a las personas candidatas que han superado la fase anterior, valorándolas como APTAS / NO APTAS. A modo de ejemplo, dentro de la entrevista se intenta dar respuesta a las siguientes preguntas:
 - i) Comentario del Currículum por parte de la persona candidata.
 - ii) Nivel de conocimiento de los estudios a los que se quiere acceder.
 - iii) Motivos de elección de los estudios y expectativas personales.
 - iv) Horario y posibilidad de conciliación de los estudios con la vida laboral y la familiar.

v) Expectativas profesionales a corto y largo plazo

7) El acta de las sesiones de la comisión de evaluación tiene que contener, como mínimo, el acta de constitución, las calificaciones obtenidas en las evaluaciones de la experiencia acreditada de cada una de las personas solicitantes, el resultado de las entrevistas, y la propuesta individual de aceptación o denegación. A las personas aceptadas se les asigna una calificación numérica del 5 al 10, expresada con dos decimales.

- **MAYORES DE 45 AÑOS:** Haber superado las Pruebas de acceso para Mayores de 45 años. Solicitar el acceso a la UAB mediante la Preinscripción Universitaria.

- **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR (CFGS), la Formación Profesional de 2º Grado o los Módulos Formativos de Nivel 3.** Solicitar la admisión a la UAB mediante la Preinscripción Universitaria. Se considerarán como preferentes los ciclos formativos de las familias adscritas a la rama de conocimiento de la titulación. Estos alumnos podrán subir su nota de admisión mediante la realización de la fase específica de las PAU, con las mismas materias y parámetros de ponderación que los alumnos de bachillerato.

- **ACCESO DESDE UNA TITULACIÓN UNIVERSITARIA:** Solicitar la admisión a la UAB mediante la Preinscripción Universitaria.

B. Perfil 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 años, interesados en formarse como profesionales polivalentes con una clara motivación por la industria hotelera y de la restauración, 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 y de la restauración. Receptivos en adquirir sólidos conocimientos, competencias y habilidades que les capaciten para planificar, liderar, gestionar, organizar, 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 son cada vez más diversas y en constante evolución.

4.3 Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

A. Acogida y orientación del estudiante en el centro

Los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABformació realizan un amplio proceso de acogida al estudiante de nuevo acceso siendo las más importantes y por orden cronológico:

1. Llamadas de bienvenida: a los estudiantes asignados a la universidad. Se realizan a finales de julio y se pretende comunicar de manera personalizada a través de una llamada telefónica la asignación de plaza y comunicar el proceso siguiente de matrícula que debe realizar el estudiante.

2. Sesiones de acogida: Sesiones a los nuevos estudiantes con la finalidad de guiar al estudiante en el proceso de matrícula e inicio de la vida universitaria. Se realizan

previamente a las fechas de matriculación de los estudiantes en julio y septiembre.

El profesor orientador desempeña la labor de atender a los alumnos en los periodos de pre-matrícula y matrícula (julio, septiembre) y en los de bienvenida (septiembre y octubre) estableciéndose para ello unos horarios fijos de atención, que se publicitan por todos los canales de información del centro

3. Sesiones de bienvenida: Coincidiendo con el inicio del curso académico se realiza una o varias sesiones a los estudiantes de primer curso de nuevo acceso con la voluntad de mostrar todos los aspectos prácticos y funcionales que acompañaran la nueva etapa académica. Se presentarán los servicios con los que cuenta el estudiante tanto para el desarrollo de sus estudios como para el resto de actividades culturales y formativas que ofrece la universidad. (Bibliotecas, sala de estudio, programa profesional, programa de prácticas, procesos de tutorías, servicios específicos del centro y servicios de la universidad).

Estas actividades informativas se desarrollan mediante la presentación por medios telemáticos y con entrega de documentos del plan de estudios, servicios de soporte, plan de calidad, información general del campus, entrega de la guía del centro, programas de las asignaturas.

4. Presentaciones de empresas (Workshop): La universidad ofrece espacios de encuentro entre las empresas y los estudiantes para facilitar el acceso al mundo laboral durante y/o posteriormente a la etapa de formación académica.

B. Servicios generales de atención y orientación al estudiante

Los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf (www.uab.cat/turisme-direccio-hotelera)

cuentan con los siguientes servicios de atención y orientación al estudiante:

- Atención personalizada de los tutores académicos que acompañan al alumno durante su permanencia en el centro, solucionando problemáticas que al estudiante se le puedan plantear.
- Web propia desde la cual se participa mediante los diferentes apartados en la información para los futuros estudiantes, así como un sistema de comunicación personalizada.
- Interrelación mediante intranet del centro con todos y cada uno de los profesores de las materias de los cursos, de los tutores asignados, así como de los coordinadores de estudios., para los aspectos académicos.
- Interrelación mediante contactos de atención directa en el centro, telefónico, vía Internet o correo ordinario para las relaciones de los procesos administrativo

Además, la Universitat Autònoma de Barcelona cuenta con los siguientes servicios de atención y orientación a los estudiantes:

1. Web de la UAB

Engloba toda la información de interés para la comunidad universitaria, ofreciendo varias posibilidades de navegación: temática, siguiendo las principales actividades que se llevan a cabo en la universidad (estudiar, investigar y vivir) o por perfiles (cada colectivo universitario cuenta con un portal adaptado a sus necesidades).

- En el portal de estudiantes se recoge la información referente a la actualidad universitaria, los estudios, los trámites académicos más habituales en la carrera universitaria, la organización de la universidad y los servicios a disposición de los estudiantes.
- La intranet de los estudiantes es un recurso clave en el estudio, la obtención de información y la gestión de los procesos. La personalización de los contenidos y el acceso directo a muchas aplicaciones son algunas de las principales ventajas que ofrece. La intranet es accesible a través del portal externo de estudiantes y está estructurada con los siguientes apartados: portada, recursos para el estudio, lenguas, becas, buscar trabajo, participar y gestiones.

2. Oficinas de información al estudiante

- Punto de información (INFO UAB)

Ubicado en la plaza Cívica, ofrece orientación personalizada en todas las consultas de cualquier ámbito relacionado con la vida académica como los estudios, los servicios de la universidad, las becas, transportes, etc. Su horario de atención es de lunes a viernes, de 9'30 a 19 h.

- International Welcome Point (IWP)

Ubicado en la plaza Cívica, ofrece información a estudiantes, profesores y personal de administración y de servicios provenientes de otros países.

En el IWP estos estudiantes podrán resolver cualquier duda sobre cuestiones académicas, obtener la tarjeta de estudiante de la UAB, conocer las actividades que se llevan a cabo en el campus, informarse sobre las becas disponibles, recibir atención personalizada para encontrar alojamiento, preguntar sobre los servicios de la universidad e informarse sobre los cursos de idiomas. El centro está abierto todo el día, de 9,30 a 19h (de 9 a 14h. en agosto).

3. Orientación y seguimiento del estudiante en el centro

Por lo que se refiere a la orientación y seguimiento, el estudiante encontrará en la Escuela, la figura del Coordinador académico que, junto con los Tutores de curso, asesorarán al estudiante sobre temas académicos.

Para llevar a cabo el apoyo y orientación a los estudiantes en todos los cursos, la Escuela establece anualmente un calendario con horarios fijos de atención de las tutorías que se ofrecen:

La tutoría específica, de soporte, orientación y ayuda de primer curso

La tutoría académica que informa al alumno sobre todos los procesos relacionados con el plan de estudios y la curricula individual de cada alumno.

La tutoría de curso que apoya al alumno en su incorporación a las disciplinas que se van a desarrollar durante este período.

Las tutorías del programa profesional que orientan y valoran las aptitudes y habilidades de los alumnos en este aspecto.

Las diferentes tutorías están coordinadas entre si por la Dirección de Estudios y la Coordinación de Titulación mediante reuniones periódicas.

El tutor y el coordinador actúan también como enlace del estudiante con el profesorado.

La gestión académica orientará y asesorará sobre los distintos trámites administrativos.

Además, puede consultar y utilizar los siguientes servicios del centro:

- Web del centro: como herramienta básica para la orientación del alumno en lo que se refiere a todos los ámbitos de gestión académica, donde los alumnos pueden consultar de forma detallada, la programación docente, los programas de las asignaturas, los horarios y calendarios, así como las actividades que el centro organice, etc.
- Campus virtual de la titulación: permite un contacto fluido entre los alumnos y el coordinador, así como la posibilidad de abrir foros de debate sobre temas generales de interés para el buen funcionamiento docente.

4. Servicios de apoyo

- Edificio de Estudiantes (ETC...)
Espacio de encuentro, creación y producción, y participación. Por medio de diferentes programas, se ocupa de gestionar la dinamización cultural del campus, fomentar la participación de los colectivos y ofrecer asesoramiento psicopedagógico.
- Programas de Asesores de Estudiantes (PAE)
Los Estudiantes Asesores dan a conocer la UAB a los estudiantes de primer curso, informándoles sobre la vida en el campus, los trámites burocráticos, el funcionamiento de su centro, los ritmos y técnicas de estudio de las asignaturas que cursan y, en definitiva, de todo lo fundamental para su integración en la universidad.
- Unidad de Asesoramiento Psicopedagógico (UAP)
Servicio que atiende las necesidades de aprendizaje y orientación del estudiante en los ámbitos educativo, social, vocacional y profesional.

4.4.1. Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la universidad

NORMATIVA DE TRANSFERENCIA Y DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS APROBADA POR EL CONSEJO DE GOBIERNO DEL 26 DE ENERO DE 2011

Índice

<u>Preámbulo</u>	
<u>Capítulo I.</u>	Disposiciones generales
<u>Capítulo II.</u>	De la transferencia de créditos
<u>Capítulo III.</u>	Del reconocimiento de créditos
	- Sección 1ª. Del reconocimiento de créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales
	- Sección 2ª. Del reconocimiento de créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales, en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, y de la experiencia laboral y profesional acreditada
	- Sección 3ª. Del reconocimiento de créditos en los estudios de grado cursados en actividades no programadas en el plan de estudios
	o Subsección 1ª. Del reconocimiento en los estudios de grado por la formación en terceras lenguas
	o Subsección 2ª. Del reconocimiento en los estudios de grado por actividades universitarias culturales, deportivas, de solidaridad y de cooperación
<u>Capítulo IV.</u>	De la adaptación de estudios por extinción de los estudios legislados según ordenamientos educativos anteriores
<u>Capítulo V.</u>	Del reconocimiento de estudios finalizados según ordenamientos anteriores o de la retitulación
<u>Disposición final.</u>	Entrada en vigor
<u>Anexos</u>	

Preámbulo

Con la entrada en vigor del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, (derogado por el Real decreto 822/2021, de 29 de septiembre de 2021) que establece la ordenación de las enseñanzas universitarias de conformidad con el espacio europeo de educación superior, se establecieron los mecanismos para poder iniciar la transformación de los estudios universitarios españoles en el proceso de convergencia con el espacio europeo de educación superior.

En este contexto, uno de los ejes fundamentales en que se vertebra la reforma del sistema universitario es el reconocimiento y la transferencia de créditos, herramientas que posibilitan la movilidad de estudiantes tanto dentro como fuera del Estado. Por este motivo, el mencionado real decreto instaba a las universidades a elaborar y hacer pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, bajo los criterios generales que se establecían.

La Comisión de Asuntos Académicos, delegada del Consejo de Gobierno de la UAB, aprobó el 15 de julio de 2008 la Normativa de reconocimiento y de transferencia de créditos de la UAB, que regula el reconocimiento y la transferencia de créditos en nuestra Universidad. Esta normativa también regula otros aspectos relacionados con la movilidad, como los procedimientos de reconocimiento y de adaptación entre los estudios de primer y/o segundo ciclo organizados de acuerdo con ordenamientos anteriores y los nuevos estudios de grado que los sustituyen, el reconocimiento académico por haber cursado determinados ciclos formativos de grado superior (CFGs) o el reconocimiento de la formación alcanzada en estancias en otras universidades (formación en el marco de la movilidad).

Desde el momento en que se aprobó, el texto normativo ha sido modificado en dos ocasiones: la primera, el 28 de julio de 2009, cuando se redefinieron los criterios de adaptación a los grados de los expedientes académicos estructurados según anteriores ordenamientos jurídicos; y la segunda, el 30 de septiembre de 2010, cuando se incorporó un nuevo capítulo para regular el reconocimiento académico de actividades universitarias culturales, deportivas, de solidaridad y de cooperación en los estudios de grado.

Después de dos cursos académicos de implantación de esta normativa, la experiencia acumulada en la aplicación de los criterios y de los procedimientos que se regulan y la publicación del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, derogado por el Real decreto 822/2021, de 29 de septiembre de 2021, ponen de manifiesto la necesidad de revisar el texto en profundidad.

En este sentido, el presente texto normativo tiene como objetivos principales: a) introducir los ajustes necesarios con el fin de garantizar eficacia y fluidez en los criterios y los procedimientos establecidos por la anterior Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos; b) incorporar la posibilidad del reconocimiento académico por la formación en terceras lenguas en los estudios de grado; y c) actualizar y adaptar el texto de acuerdo con la normativa vigente, con el fin de garantizar el cumplimiento de los cambios normativos introducidos por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1391/2007, de 29 de octubre, derogado por el Real decreto 822/2021, de 29 de septiembre de 2021.

La adecuación de la presente normativa al actual marco legal se ha llevado a cabo mediante la introducción de los siguientes aspectos: a) el reconocimiento de créditos obtenidos en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos no oficiales; b) el reconocimiento de la experiencia laboral y profesional relacionada con las competencias inherentes al título; c) la imposibilidad de reconocer los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster; y d) la posibilidad de reconocer los créditos procedentes de títulos propios que hayan sido objeto de extinción y sustitución por un título oficial.

Por todo eso, hay que modificar la Normativa de reconocimiento y de transferencia de créditos, aprobada por la Comisión de Asuntos Académicos de la UAB el 15 de julio de 2008 y modificada el 28 de julio de 2009 y el 30 de septiembre de 2010, en las terms siguientes:

Artículo único. Modificación de la Normativa de transferencia y de reconocimiento de créditos, aprobada por la Comisión de Asuntos Académicos de la UAB el 15 de julio de 2008 y modificada el 28 de julio de 2009 y el 30 de septiembre de 2010.

Capítulo I Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación de la normativa

- 1) Este texto normativo tiene por objeto regular la transferencia y el reconocimiento de créditos que se imparten en la UAB para la obtención de títulos oficiales de grado o máster, estructurados de acuerdo con el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, derogado por el Real Decreto 822/2021, de 29 de septiembre de 2021
- 2) Las normas contenidas en esta normativa se aplican a los créditos obtenidos previamente en el marco de unas enseñanzas universitarias oficiales, de unas enseñanzas universitarias propias, de otras enseñanzas superiores, o en determinadas actividades no programadas en los planes de estudios.
- 3) Las enseñanzas superadas en instituciones que no pertenecen al espacio europeo de educación superior requieren que la Universidad verifique que se acredita un nivel de formación equivalente a los correspondientes estudios universitarios españoles.

Artículo 2. Efectos académicos

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales en cualquier universidad –los transferidos, los reconocidos, los adaptados o los matriculados y superados en los estudios para la obtención del título correspondiente– se incluyen en el expediente académico y quedan reflejados en el Suplemento Europeo del Título.

Artículo 3. Efectos económicos

El reconocimiento, la transferencia y la adaptación de créditos objeto de esta normativa comportan los efectos económicos que fija anualmente el decreto de precios de los servicios académicos de las universidades públicas de Cataluña.

Capítulo II De la transferencia de créditos

Artículo 4. Concepto

1. La transferencia de créditos es la incorporación en el expediente académico en curso del alumno de los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales cursadas con anterioridad y que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.
2. Los créditos objeto de transferencia no tienen ningún efecto en el cómputo de créditos para la obtención del título y quedan reflejados únicamente a efectos informativos.

Artículo 5. Créditos objeto de transferencia

1. Son objeto de transferencia al expediente académico de las enseñanzas oficiales en curso la totalidad de créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad que no hayan conducido a la obtención de un título oficial del mismo nivel.
2. La transferencia de créditos no se puede llevar a cabo si el expediente académico anterior está abierto.

Artículo 6. Solicitud

1. La estudiante tiene que solicitar la transferencia de créditos, en los plazos establecidos en el calendario académico administrativo, al decanato o a la dirección del centro, acompañada de la documentación que se relaciona en el anexo 1 de esta normativa.
2. El decanato o la dirección de centro es el órgano responsable de resolver las solicitudes.
3. En el caso de estudiantes de otra universidad del territorio español, además de la documentación anterior, la solicitud tiene que ir acompañada del justificante de traslado de la universidad de origen, a fin de que esta institución envíe la correspondiente certificación académica oficial.

Artículo 7. Procedimiento

- 1) El procedimiento para la resolución de las solicitudes de transferencia de créditos se especifica en el anexo 1 de esta normativa.
- 2) En el caso de universidades del territorio español, la información incorporada en el nuevo expediente tiene que ser contrastada con los datos del certificado académico oficial.
- 3) La comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica es responsable de cualquier aspecto relativo al procedimiento.

Capítulo III

Del reconocimiento de créditos

Artículo 8. Concepto

Se entiende por reconocimiento, a efectos del cómputo de créditos para la obtención de un título oficial, la aceptación por parte de la UAB de los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales superadas con anterioridad, en otras enseñanzas superiores oficiales, en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, y en actividades universitarias no programadas en el plan de estudios en curso. También se podrán reconocer créditos mediante la experiencia laboral y profesional acreditada.

Artículo 9. Solicitud de reconocimiento

1. El estudiante tiene que solicitar el reconocimiento de créditos, en los plazos establecidos en el calendario académico administrativo, al decanato o a la dirección del centro, acompañada de la documentación que se relaciona en el anexo 1 de esta normativa.
2. El decanato o la dirección de centro es el órgano responsable de resolver las solicitudes.
3. La solicitud de reconocimiento incluye toda la formación previa superada por la persona interesada.
4. Se pueden presentar con posterioridad nuevas solicitudes de reconocimiento de créditos siempre que se justifique la superación de nuevos contenidos formativos no aportados en solicitudes anteriores.
5. Para tramitar una solicitud de reconocimiento es necesario que la persona interesada haya sido admitida en un centro y en la titulación determinada, excepto en el supuesto de acceso a la universidad por cambio de estudios.

Artículo 10. Resolución y procedimiento

1. Tanto la propuesta como la resolución de reconocimiento tienen que especificar los módulos o asignaturas considerados *reconocidos*, de los que el estudiante queda eximido de cursar.
2. El procedimiento para la resolución de las solicitudes de reconocimiento de créditos se especifica en el anexo 1 de esta normativa.
3. La comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica es responsable de cualquier aspecto relativo al procedimiento.

Sección 1ª. Del reconocimiento de créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales

Artículo 11. Créditos objeto de reconocimiento

1. Son objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales cursadas con anterioridad.
2. También es objeto de reconocimiento, hasta un máximo de 30 créditos, la formación alcanzada durante la estancia en otra universidad que no tenga correspondencia con los contenidos y las competencias del plan de estudios en curso (formación en el marco de la movilidad). Los créditos reconocidos computan en el expediente como créditos optativos de la titulación.

Artículo 12. Efectos académicos

Los créditos reconocidos se incorporan en el expediente con la calificación obtenida originalmente, y se tienen en cuenta en el cálculo de la baremación del nuevo expediente académico.

Artículo 13. Criterios para la resolución de las solicitudes de reconocimiento

1. La formación previa alcanzada en la universidad de origen es reconocida teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados al conjunto de los créditos superados y los previstos en el plan de estudios de las nuevas enseñanzas.
2. El estudio del expediente previo del alumno se hace de manera global y se resuelve teniendo en cuenta que el reconocimiento de créditos sólo se puede aplicar a asignaturas o módulos completos, definidos como tales en el plan de estudios correspondiente.
3. El reconocimiento se realiza a partir de las asignaturas o los módulos cursados originalmente y no de las asignaturas o los módulos convalidados, adaptados o reconocidos previamente, y se conserva la calificación obtenida en los estudios anteriores.
4. No se reconoce en ningún caso el trabajo de fin de estudios.
5. El reconocimiento de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales de máster se ajusta a las normas y a los procedimientos previstos para las enseñanzas oficiales de grado, con excepción de los criterios para el reconocimiento de la formación básica de los estudios de grado que se detallan a continuación.

Artículo 14. Criterios para el reconocimiento de la formación básica de los estudios de grado

1. Además de lo que se establece en el artículo anterior, el reconocimiento de créditos referentes a la formación básica de las enseñanzas de grado tiene que respetar los criterios que se detallan a continuación.
2. Son objeto de reconocimiento los créditos superados en aquellas materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento de las enseñanzas a las que se ha accedido.
3. Cuando las enseñanzas a las que se ha accedido pertenecen a la misma rama de conocimiento de los estudios previos, se reconocen al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de la rama mencionada.
4. Cuando la formación básica superada en los estudios de origen no esté en concordancia con las competencias y los conocimientos asociados a las materias de las nuevas enseñanzas, el centro puede considerar reconocer otros créditos de la titulación.

Artículo 15. Calificación de las asignaturas y de los módulos reconocidos

La calificación de las asignaturas y de los módulos reconocidos se hará de acuerdo con el procedimiento establecido en el anexo II.

Artículo 16. Renuncia de las solicitudes de reconocimiento

El estudiante puede renunciar a una parte o a la totalidad del reconocimiento de créditos en caso de que prefiera cursar las asignaturas o los módulos correspondientes. Una vez llevado a cabo el pago de los créditos reconocidos no se puede renunciar al reconocimiento en ningún caso.

Sección 2ª. Del reconocimiento de créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales, en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, y de la experiencia laboral y profesional acreditada

Artículo 17. Créditos objeto de reconocimiento obtenidos en enseñanzas no oficiales y experiencia laboral y profesional

1. Pueden ser objeto de reconocimiento académico los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos no oficiales, así como los obtenidos en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades.
2. También puede 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 requisitos siguientes:

- i) Informe favorable del tutor.
- ii) Valoración de la acreditación de la empresa que describa las tareas llevadas a cabo, certificación de vida laboral de la persona interesada y memoria justificativa en la que se expongan las competencias alcanzadas mediante la actividad laboral.
- iii) Prueba de evaluación adicional cuando lo solicite el tutor.

Los créditos reconocidos en concepto de experiencia laboral computan en el nuevo expediente como prácticas de la titulación.

3. El número de créditos que se pueden reconocer por las actividades recogidas en este artículo no puede ser superior, en su conjunto, al 15 % del total de créditos del plan de estudios.

Artículo 18. Efectos académicos

1. Los créditos reconocidos se incorporan en el expediente del estudiante con la calificación de «apto/a», y especificando que han sido *reconocidos*.
2. Los créditos reconocidos no se tienen en cuenta a efectos del cómputo de la media del expediente académico del estudiante.

Sección 3ª. Del reconocimiento de créditos en los estudios de grado cursados en actividades no programadas en el plan de estudios

Artículo 19. Créditos objeto de reconocimiento obtenidos en estudios de grado por actividades no programadas en el plan de estudios

1. Son objeto de reconocimiento académico los créditos obtenidos por participar en las actividades no programadas en el marco del plan de estudios y que se recogen a continuación:
 - a) La formación en terceras lenguas, hasta un máximo de 12 créditos, en los términos que se regulan en la subsección 1ª de este capítulo.
 - b) Las actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, hasta un máximo de 6 créditos, en los términos que se regulan en la subsección 2ª de este capítulo.
2. Pueden ser reconocidos, hasta un máximo de 60, los créditos obtenidos en otras enseñanzas superiores oficiales, ciclos formativos de grado superior u otras enseñanzas equivalentes, siempre que la universidad haya establecido un marco en el que se concreten las condiciones,

en virtud del Acuerdo de la Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles del Consejo Interuniversitario de Cataluña, de 16 de octubre de 2008, sobre el procedimiento de convalidación de créditos entre ciclos formativos de grado superior y titulaciones universitarias de grado.

Artículo 20. Efectos académicos

1. Los créditos reconocidos se incorporan en el expediente del estudiante con la calificación de «apto/a», y especificando que han sido *reconocidos*.
2. Los créditos reconocidos no se tienen en cuenta a efectos del cómputo de la media del expediente académico del estudiante.

Subsección 1ª. Del reconocimiento en los estudios de grado por la formación en terceras lenguas

Artículo 21. Modalidades formativas objeto de reconocimiento por la mejora en el nivel de conocimiento, de dominio y de uso de terceras lenguas

1. Los estudiantes de la UAB pueden obtener reconocimiento académico adicional por la superación de asignaturas impartidas en una tercera lengua, preferentemente en inglés, incluidas en los planes de estudios de las titulaciones de la UAB, con excepción de las asignaturas de titulaciones orientadas a la formación lingüística en estas lenguas extranjeras.
2. Asimismo los estudiantes pueden obtener reconocimiento académico por las actividades formativas en una tercera lengua, siempre que no pertenezcan a titulaciones orientadas a la formación en esa misma lengua. Las actividades formativas pueden ser:
 - a. Cursos de idiomas superados en el Servicio de Lenguas de la UAB.
 - b. Cursos de idiomas superados en las instituciones que se relacionan en el anexo III de esta normativa, siempre que se acredite la superación de un nivel entero en la escala de niveles del *Marco Europeo Común de Referencia* (MECR).
 - c. Cursos de idiomas superados en otras instituciones, siempre que sean validados por el Servicio de Lenguas de la UAB.
 - d. Superación de las pruebas de dominio de una tercera lengua organizadas por el Servicio de Lenguas de la UAB.
 - e. Realización de una estancia en una universidad extranjera, dentro de un programa de movilidad, para cursar un mínimo de 30 créditos impartidos en una lengua extranjera.
3. Esta formación podrá contabilizar hasta 12 créditos en el expediente del estudiante, en concepto de asignaturas optativas de formación lingüística en terceras lenguas.

Artículo 22. Definición del nivel de salida acreditable del inglés

Al inicio de los estudios se determinará el nivel de salida de la lengua inglesa, de acuerdo con la escala de niveles establecida por el Servicio de Lenguas de la UAB y su correspondencia con los niveles del MECR, que se adjunta como anexo III de esta normativa.

Artículo 23. Criterios para el reconocimiento de créditos por la mejora del nivel de dominio de inglés

1. Por la superación de asignaturas impartidas en inglés, se reconocerán 1,5 créditos por cada 6 créditos de esas asignaturas. La comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica podrá autorizar el reconocimiento adicional de otros créditos por agregación de créditos cursados en inglés.

2. Por la acreditación de estar en posesión de uno de los niveles de dominio de inglés, de acuerdo con la escala del Servicio de Lenguas de la UAB y a partir del nivel 3 de dicha escala. El número de créditos reconocidos será progresivo y no acumulable, de acuerdo con la siguiente escala:
 - a. Por la superación de un nivel equivalente al nivel 3 del SdL: 1,5 créditos.
 - b. Por la superación de un nivel equivalente al nivel 4 del SdL: 3 créditos.
 - c. Por la superación de un nivel equivalente al nivel 5 del SdL: 6 créditos
 - d. Por la superación de un nivel equivalente al nivel 6 del SdL o superior: 9 créditos.
3. El Servicio de Lenguas, mediante sus sistemas de evaluación, es el responsable de esta acreditación.
4. Los estudiantes que cursen un *minor* en formación de lenguas no pueden solicitar el reconocimiento de créditos por formación en terceras lenguas.

Artículo 24. Criterios para el reconocimiento de créditos por la mejora del nivel de dominio de otras lenguas extranjeras

1. Para el reconocimiento de créditos por actividades formativas que impliquen una mejora en el dominio de otras lenguas extranjeras, se aplicarán los mismos criterios que los definidos para la formación en inglés, siempre que se trate de la lengua extranjera con la que el estudiante ha accedido a la universidad mediante las PAU.
2. Por la formación en una lengua extranjera diferente de aquella con la que el estudiante ha accedido a la universidad mediante las PAU, se pueden reconocer 3 créditos por cada nivel superado, de acuerdo con la escala de niveles del Servicio de Lenguas de la UAB, y a partir del nivel 1 de dicha escala.

Subsección 2ª. Del reconocimiento en los estudios de grado por actividades universitarias culturales, deportivas, de solidaridad y de cooperación

Artículo 25. Actividades objeto de reconocimiento

1. Los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, solidarias, de cooperación y de representación estudiantil.
2. La comisión encargada de los estudios de grado aprobará anualmente las actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación que lleva a cabo la UAB susceptibles de ser reconocidas y los créditos que corresponden a cada una.
3. Las actividades objeto de reconocimiento tendrán que ser las mismas para todos los estudiantes de cualquier grado, y tendrán que tener la misma valoración en créditos.
4. Las actividades reconocidas tendrán que ser organizadas por unidades pertenecientes a la UAB. Las propuestas de instituciones externas tendrán que ser vehiculadas y avaladas por la unidad de referencia en la UAB y tendrán que ser incluidas en su programa anual.
5. La oferta de actividades reconocidas se publicará antes del inicio de cada curso académico.

Artículo 26. Criterios generales de aplicación

1. Las actividades que pueden ser objeto de reconocimiento académico en créditos tendrán que desarrollarse de forma simultánea a las enseñanzas de grado en las que se quieran incorporar.

2. Se podrán reconocer como optativos hasta 6 créditos de esta tipología de actividades por estudiante. Una vez incorporados los 6 créditos reconocidos en el expediente académico del estudiante, no se podrán reconocer más actividades de esta tipología.
3. Para reconocer las actividades a que se refiere este capítulo, se establece que un crédito se obtendrá con 25 horas de dedicación a la actividad.

Artículo 27. Reconocimiento académico por la participación en actividades de representación estudiantil

1. Las actividades objeto de reconocimiento académico por la participación en actividades de representación estudiantil se estructurarán en tres tipos, con un valor de 2 créditos cada uno, de la manera siguiente:
2. El primer tipo de actividad consiste en *la asistencia y el aprovechamiento a cursos de formación* sobre promoción de la participación de los estudiantes en el aseguramiento de la calidad (órganos de gobierno UAB, realidad universitaria en Cataluña, introducción AQU Cataluña, sistemas de garantía de calidad, etc.). Podrán asistir a esos cursos de formación los estudiantes de primer o segundo curso, preferentemente, que por primera vez ocupan un cargo de representación, con el fin de favorecer que el conocimiento adquirido revierta en la misma Universidad. También se podrán admitir estudiantes de cursos superiores que ya sean representantes de estudiantes en órganos de gobierno. Se podrá asistir a los cursos de formación antes de la actividad representativa o simultáneamente.
3. El segundo tipo de actividad consiste en *ejercer durante un curso académico un cargo de representación estudiantil*.
4. El tercer tipo de actividad consiste en *ejercer un segundo año académico un cargo de representación estudiantil*. Este tipo de actividad no se puede realizar el mismo curso en el que se obtienen los créditos del segundo tipo.
5. A fin de que estas actividades puedan ser objeto de reconocimiento, será necesario que los estudiantes asistan al menos a un 80 % de las sesiones del órgano de representación del que sean miembros.
6. Los centros docentes establecerán la metodología para valorar el aprovechamiento del ejercicio de los cargos de representación, tutorizarán a los estudiantes participantes y certificarán la asistencia y el aprovechamiento de la participación.
7. Una vez finalizado el curso académico, los centros docentes comunicarán a la persona delegada de la rectora con competencias sobre asuntos de estudiantes el listado de alumnos que han demostrado el aprovechamiento de las actividades de representación.

Artículo 28. Fases del procedimiento

1. La inscripción a la actividad objeto de reconocimiento se tendrá que hacer en la unidad de la UAB que la organiza y en las condiciones que se establezcan.
2. La evaluación de cada actividad requerirá que el estudiante haya cumplido el porcentaje de asistencia previamente establecido y la presentación de una memoria. La persona responsable de la organización de la actividad evaluará la actividad realizada como «apto/a» o «no apto/a» y la unidad de gestión certificará la calificación de los estudiantes matriculados.
3. Cuando el estudiante supere una actividad de las que regula este capítulo podrá solicitar el reconocimiento académico en su centro docente, siguiendo el procedimiento que se establezca en el anexo I de esta normativa. El decanato o la dirección del centro resolverá esta solicitud.

4. Una vez aceptado el reconocimiento académico, los créditos reconocidos se incorporarán en el expediente académico después de abonar el precio que determine el decreto de precios públicos de la Generalitat de Catalunya, de acuerdo con el grado de experimentalidad asignado a la titulación que cursa el alumno.
5. Cualquier aspecto relativo al procedimiento para el reconocimiento de estas actividades será competencia de la comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica de los estudios de grado.

Artículo 29. Equivalencia transitoria con la oferta de actividades actuales de libre elección

1. Vista la coexistencia de actividades de formación complementaria para estudiantes de titulaciones de planes antiguos y de actividades para estudiantes de grado durante un periodo de tres a cuatro años, habrá una equivalencia transitoria para el reconocimiento de las actividades universitarias culturales, deportivas, solidarias y de cooperación, de acuerdo con lo que se establece a continuación.

2. Con respecto a las actividades culturales y deportivas, esta equivalencia tiene en cuenta las características de las diferentes actividades que se desarrollan, si éstas tienen un mayor componente teórico y de trabajo personal o de trabajo en grupo, y se pueden agrupar en dos categorías:

- a) Cursos y talleres con un fuerte componente teórico (clases presenciales), como mínimo el 33 % del total de tiempo de dedicación. La otra parte contiene trabajo práctico y/o trabajo personal:

1 crédito = 0,75 créditos ECTS

- b) Cursos y talleres que son prácticos y participativos con elaboración de un trabajo personal o trabajo en grupo:

1 crédito = 0,65 créditos ECTS

3. Con respecto a las actividades solidarias y de cooperación, esta equivalencia también tiene en cuenta las características de las diferentes actividades que se desarrollan, si éstas tienen un mayor componente teórico y de trabajo personal o de participación voluntaria.

- a) Cursos y otras actividades con un fuerte componente teórico (clases presenciales), como mínimo el 70 % del total de tiempo de dedicación. La otra parte contiene trabajo personal. En este caso el número de créditos se determina exclusivamente en función del número de horas presenciales. Para la equivalencia a créditos ECTS se han tenido en cuenta las horas de trabajo personal:

1 crédito = 0,75 créditos ECTS

- b) Actividades de voluntariado con un componente teórico de formación sobre voluntariado y sobre la realidad social donde se desarrollará la acción, una dedicación práctica o participativa a través de la tarea voluntaria y de trabajo de coordinación y acompañamiento individual y en grupo, y la elaboración de un trabajo personal. En este caso el número de créditos se determina en función del número de horas teóricas y del 35 % de las horas reales realizadas de voluntariado. Para la equivalencia en ECTS se han tenido en cuenta las horas de trabajo personal y el total de horas de trabajo práctico:

1 crédito = 1 créditos ECTS

Capítulo IV

De la adaptación de estudios por extinción de los estudios legislados según ordenamientos educativos anteriores

Artículo 30. Adaptación de estudios por extinción de los estudios anteriores

1. El proceso de implantación de las nuevas titulaciones tiene que prever la adaptación a las nuevas enseñanzas de las enseñanzas reguladas de conformidad con ordenamientos educativos anteriores al Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, derogado por el Real Decreto 822/2021, de 29 de septiembre de 2021.

2. Este proceso de adaptación es de aplicación tanto en los estudios oficiales como en los estudios propios en proceso de extinción.
3. De manera excepcional, los créditos procedentes de títulos propios pueden ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al 15 % del total de créditos que constituyen el plan de estudios o, si procede, ser objeto de reconocimiento en su totalidad, siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por uno oficial.

Artículo 31. Proceso de extinción

1. En los estudios anteriores en proceso de extinción y que sean sustituidos por nuevas enseñanzas hay que establecer protocolos sobre:
 - a. Las enseñanzas en extinción.
 - b. El calendario de extinción de las enseñanzas, que puede ser simultáneo, para uno o diversos cursos, o progresivo, de acuerdo con la temporalidad prevista en el plan de estudios correspondiente.
 - c. Las correspondencias entre los estudios, que se recogerán en tablas de adaptación. Para elaborar las tablas de adaptación se pueden utilizar diferentes criterios de agrupación: por asignaturas, por bloques de asignaturas, por materias, por tipologías de asignaturas, por cursos o por ciclos.
 - d. Los procedimientos con el fin de permitir al estudiante superar las enseñanzas una vez iniciada la extinción y hasta que ésta sea definitiva.
2. En los estudios anteriores en proceso de extinción y que no sean sustituidos por nuevas enseñanzas, hay que establecer los procedimientos que permitan superar esas enseñanzas una vez iniciada la extinción.
3. Las enseñanzas estructuradas de conformidad con ordenamientos educativos anteriores quedarán definitivamente extinguidas el 30 de septiembre de 2015. No obstante, sin perjuicio de las normas de permanencia que sean de aplicación, se garantizará la organización de al menos cuatro convocatorias de examen en los dos cursos académicos siguientes a la mencionada fecha de extinción.
4. A los estudiantes que hayan iniciado estudios oficiales de conformidad con ordenaciones anteriores les serán de aplicación las disposiciones reguladoras por las que hubieran iniciado sus estudios.

Artículo 32. Solicitud y procedimiento de resolución del cambio de estudios

1. El estudiante tiene que solicitar el cambio de estudios en los plazos establecidos en el calendario académico administrativo, al decanato o a la dirección del centro, acompañada de la documentación que se relaciona en el anexo 1 de esta normativa.
2. El decanato o la dirección de centro es el responsable de resolver las solicitudes.
3. El procedimiento para la resolución de las solicitudes de reconocimiento de créditos se especifica en el anexo 1 de esta normativa.
4. La comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica es responsable de cualquier aspecto relativo al procedimiento.

Artículo 33. Criterios para la resolución de las solicitudes de cambio de estudios

1. Sólo pueden ser adaptados a los nuevos estudios las asignaturas o los módulos superados en los estudios anteriores.

2. Las solicitudes de cambio de estudios se resuelven de acuerdo con lo que establecen las tablas de adaptación a este efecto, recogidas en la memoria del plan de estudios correspondiente.
3. Las actividades de formación no reglada que figuren en el expediente como reconocimiento de créditos de libre elección no se reconocen en las nuevas enseñanzas, con excepción de:
 - a. La formación en terceras lenguas, siempre que las actividades hayan sido reconocidas por 6 o más créditos de libre elección.
 - b. Las actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, hasta un máximo de 6 créditos.

Estas actividades no se reconocen de oficio sino a petición del interesado, una vez haya sido resuelta su solicitud de cambio de estudios.

4. Los créditos superados en el plan de estudios de los estudios anteriores que no se reconozcan se transfieren al nuevo expediente con el fin de incorporarlos, si procede, en el Suplemento Europeo al Título.
5. Las asignaturas o los módulos objeto de reconocimiento figuran en el nuevo expediente académico con la calificación obtenida en los estudios anteriores. En el caso de que dos o más asignaturas o módulos de los estudios antiguos hayan sido reconocidos por una o más asignaturas o módulos de los nuevos estudios, se aplican los criterios recogidos en el anexo II de esta normativa.
6. No se reconoce en ningún caso el trabajo de fin de estudios.
7. Para todo aquello que no esté previsto en esta normativa, el decanato o la dirección del centro tiene que establecer los circuitos y los criterios de resolución de las solicitudes.

Artículo 34. Efectos del cambio de estudios

La solicitud de cambio de estudios no tiene efectos económicos.

Capítulo V **Del reconocimiento de estudios finalizados según ordenamientos anteriores o de la retitulación**

Artículo 35. Estudios objeto de reconocimiento

1. Las personas con posesión de un título oficial de diplomado, ingeniero técnico o maestro y que acceden posteriormente a los estudios de grado por los que han sido sustituidos estos estudios, pueden reconocer los contenidos alcanzados en las enseñanzas oficiales finalizadas segundos ordenamientos anteriores.
2. Los créditos reconocidos computan en las nuevas enseñanzas a efectos de la obtención del título de grado.

Artículo 36. Solicitud y procedimiento de resolución de las solicitudes de reconocimiento

1. El estudiante tiene que solicitar el cambio de estudios en los plazos establecidos en el calendario académico administrativo, al decanato o a la dirección del centro, acompañada de la documentación que se relaciona en el anexo 1 de esta normativa.
2. El decanato o la dirección de centro es el órgano responsable de resolver las solicitudes.
3. El procedimiento para la resolución de las solicitudes de reconocimiento de créditos se especifica en el anexo 1 de esta normativa.

4. La comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica es responsable de cualquier aspecto relativo al procedimiento.

Artículo 37. Criterios para la resolución de las solicitudes de reconocimiento

1. Las solicitudes de reconocimiento se resuelven de acuerdo con lo que establecen las tablas de adaptación a tal efecto, recogidas en la memoria del plan de estudios correspondiente.
2. Los créditos de los estudios anteriores que, una vez revisadas las tablas de adaptación, no tengan equivalencia con ninguna asignatura del grado, se pueden incorporar al nuevo expediente académico como «reconocimiento de créditos de la titulación (nombre de la titulación previa)».
3. Las asignaturas o los módulos objeto de reconocimiento figuran en el nuevo expediente académico con la calificación obtenida en los estudios anteriores. En el caso de que dos o más asignaturas o módulos de los estudios antiguos hayan sido reconocidos por una o más asignaturas o módulos de los nuevos estudios, se aplican los criterios recogidos en el anexo II de esta normativa.
4. No se reconocerá en ningún caso el trabajo de fin de estudios.
5. Para todo aquello que no esté previsto en esta normativa, el decanato o la dirección del centro tiene que establecer los circuitos y los criterios de resolución de las solicitudes.

Artículo 38. Programa formativo

1. Cada centro establece el programa formativo que tienen que seguir las personas tituladas para alcanzar el perfil asociado a las nuevas enseñanzas de grado, y que puede variar en función de la correspondencia que haya entre los estudios anteriores y los nuevos.
2. El número de créditos que hay que superar en el marco de las nuevas enseñanzas es aproximadamente de 60. Dentro de esos 60 créditos se puede computar la actividad profesional previa que haya sido reconocida como prácticas de la titulación.

Artículo 39. Profesiones reguladas

Los criterios para el reconocimiento de los estudios con regulaciones específicas se tienen que adaptar a las directrices específicas que se puedan aprobar en el ámbito nacional.

Disposición final. Entrada en vigor

Esta normativa entra en vigor a partir del día siguiente de su aprobación por el Consejo de Gobierno.

ANEXO I: PROCEDIMIENTOS Y CIRCUITOS

1. Documentación requerida

- 1) La solicitud tiene que ir acompañada de la documentación siguiente:
 - a) Certificación académica personal, Suplemento Europeo al Título o fotocopia compulsada del expediente académico donde figure la formación alcanzada, el año académico y las calificaciones.
 - b) Recibos del pago de los precios públicos correspondientes, si procede.
 - c) Guía docente del módulo o de la asignatura, en la que figuren las competencias, los conocimientos asociados y el número de créditos o de horas o semanas por semestre o año, con el sello del centro de origen correspondiente.

- d) Plan de estudios o cuadro de asignaturas o módulos exigidos para alcanzar las enseñanzas previas, expedido por el centro de origen, con el sello correspondiente.
- e) Cualquier otra documentación que el centro considere oportuna para tramitar la solicitud.

El procedimiento administrativo correspondiente establece la documentación que hay que aportar en cada caso.

- 2) Si las enseñanzas previas se han obtenido en una universidad fuera del Estado español, se tiene que presentar, adicionalmente, la documentación siguiente:
 - a) Información sobre el sistema de calificaciones de la universidad de origen.
 - b) Si procede, la traducción correspondiente efectuada por traductor jurado.

Todos los documentos tienen que ser oficiales, expedidos por las autoridades competentes, y tienen que estar convenientemente legalizados por vía diplomática, según las disposiciones establecidas por los órganos competentes, excepto la documentación proveniente de países miembros de la Unión Europea.

2. Procedimiento de resolución de las solicitudes

- 1. Las solicitudes son revisadas por la gestión académica del centro correspondiente, que comprueba que la documentación presentada sea correcta.
- 2. La persona responsable del centro en esta materia emite una propuesta de resolución. Antes de emitir la propuesta, se puede abrir el trámite de audiencia, en el que se pueden aportar nuevos documentos, nuevos elementos de juicio o hacer las alegaciones oportunas.
- 3. El decanato o la dirección del centro resuelve la solicitud.
- 4. La gestión académica del centro notifica la resolución a la persona interesada por cualquier medio que permita tener constancia de la recepción.

3. Procedimiento de revisión de la resolución

- 1) Contra la resolución del decanato o de la dirección del centro, la persona interesada puede interponer un recurso de alzada delante del rector en el plazo de un mes a contar a partir de la fecha de la notificación.
- 2) Contra la resolución del rector o de la dirección del centro, si no se ha interpuesto recurso de alzada en el plazo establecido, la persona interesada puede interponer recurso extraordinario de revisión, cuando se dé alguna de las circunstancias siguientes:
 - i) Que se pueda comprobar, con la documentación que consta en el expediente, que en la resolución se incurrió en un error de hecho.
 - ii) Que aparezcan documentos nuevos, aunque sean posteriores a la resolución, que evidencien que se incurrió en un error.
 - iii) Que los documentos aportados por la persona interesada sean declarados falsos por sentencia judicial firme.
 - iv) Que por sentencia judicial firme se declare que la resolución fue dictada como consecuencia de prevaricación, soborno, violencia, maquinación fraudulenta u otras conductas punibles.

El plazo para poder interponer un recurso extraordinario de revisión en el caso del apartado a del párrafo anterior es de cuatro años, a contar a partir de la fecha de la notificación de la resolución.

El plazo para poder interponer un recurso extraordinario de revisión en el caso de los apartados b, c y d del párrafo anterior es de tres meses a contar a partir del conocimiento de los documentos o del día en que la sentencia judicial fue firme.

4. Rectificación de la resolución

- 1) Sólo el decanato o director puede rectificar, en cualquier momento, los errores materiales que se detecten en sus acuerdos.
- 2) El decanato o la dirección del centro sólo puede modificar su resolución si supone una mejora para la persona interesada respecto de la situación anterior.

- 3) La rectificación se documenta añadiendo una diligencia en el expediente correspondiente, que tiene que firmar el decanato o el director del centro.
- 4) La modificación mencionada se documenta a través de una nueva resolución que contenga los aspectos que hay que modificar y la motivación por los que se lleva a cabo.

ANEXO II: CÁLCULO DE LA CALIFICACIÓN PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

1. La calificación de las asignaturas y de los módulos reconocidos será la media ponderada de la totalidad de los créditos reconocidos, y se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$CR = \frac{\Sigma(P \times Nm)}{Nt}$$

CR	=	nota media de los créditos reconocidos
P	=	puntuación de cada materia reconocida
Nm	=	número de créditos que integran la materia reconocida
Nt	=	número de créditos reconocidos en total

2. Cuando se trata de estudios de ámbitos afines, cada asignatura o módulo reconocido figura en el nuevo expediente académico con la calificación obtenida en origen. En caso de que dos o más asignaturas o módulos de los estudios anteriores sean reconocidos por una o más asignaturas o módulos de los estudios nuevos, se aplica la calificación que resulte de calcular la media ponderada de todas las asignaturas origen que se han tenido en cuenta en la relación origen-destino.
3. Cuando las calificaciones originales no estén expresadas en la escala del 0 al 10, se seguirán los criterios establecidos a continuación:

a) Calificaciones cualitativas: cuando en el expediente académico tan sólo se hace referencia a las calificaciones cualitativas se transforman en calificaciones numéricas, teniendo en cuenta la tabla de equivalencias siguiente:

Aprobado:	6,0
Notable:	8,0
Sobresaliente:	9,5
Matrícula de honor:	10,0

b) Calificaciones de sistemas educativos extranjeros: las calificaciones que figuren en el expediente académico previo que hayan sido conseguidas en sistemas educativos extranjeros tienen que ser adaptadas de acuerdo con la tabla de equivalencias de calificaciones extranjeras correspondiente, aprobada por la comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica de los estudios de grado. En caso de que no haya tabla de equivalencia aprobada para un país o para una titulación, se tienen que aplicar los criterios siguientes:

- Si hay convenio de colaboración con una universidad del país de la universidad afectada, se aplica la calificación que determine el coordinador de intercambio.
- Si no hay convenio de colaboración, la comisión delegada del Consejo de Gobierno con competencias sobre ordenación académica de los estudios de grado resuelve las equivalencias que procedan.

ANEXO III: INSTITUCIONES Y CERTIFICACIONES RECONOCIDAS

1. Las instituciones referidas en el artículo 21.2.b son las siguientes:

- a. Servicios o centros de lenguas de las universidades públicas y de las universidades privadas del sistema universitario catalán;
- b. Escuelas oficiales de idiomas;
- c. Institutos dependientes de organismos oficiales (British Council, Institut Français, Alliance Française, Goethe Institut, Istituto Italiano di Cultura, Instituto Camões, Instituto Confucio, etc.);
- d. Instituto de Estudios Norteamericanos.

2. La escala de niveles del *Marco europeo común de referencia* (MERC) es el siguiente:

Certificacions reconegudes de coneixements d'idiomes d'acord amb el MECR

IDIOMES	CENTRES ACREDITADORS	A2 Usuari bàsic (Waystage)	B1 Usuari independent Llindar (Threshold)	B2 Usuari independent avançat (Vantage)	C1 Usuari experimentat amb domini funcional efectiu (Effective)	C2 Usuari experimentat (Mastery)	
Alemany	ESCOLA OFICIAL D'IDIOMES (EOI)	Nivell bàsic	Nivell intermedi	Nivell avançat			
	UNIVERSITATS CATALANES <small>(Centres acreditadors: Serveis de Llengües, EIM, Escola de Llengües de la UOC, etc.)</small>	Certificat de nivell A2	Certificat de nivell B1	Certificat de nivell B2.1 Certificat de nivell B2.2			
	GOETHE INSTITUT	Start Deutsch 2	Zertifikat B1	Zertifikat B2	Zertifikat C1	Zentrale Oberstufenprüfung (ZOP) Kleines Deutsches Sprachdiplom (KDS)	
Anglès	ESCOLA OFICIAL D'IDIOMES (EOI)	Nivell bàsic	Nivell intermedi	Nivell avançat			
	UNIVERSITATS CATALANES <small>(Centres acreditadors: Serveis de Llengües, EIM, Escola de Llengües de la UOC, etc.)</small>	Certificat de nivell A2	Certificat de nivell B1	Certificat de nivell B2.1 Certificat de nivell B2.2	Certificat de nivell C 1		
	CAMBRIDGE ESOL	KET Key English Test		PET Preliminary English Test	FCE First Certificate in English	CAE Certificate in Advanced English	CPE Certificate of Proficiency in English
				BEC Preliminary (Business English Certificate)	BEC Vantage (Business English Certificate)	BEC Higher (Business English Certificate)	
				BULATS B2 (Business Language Testing Services)		BULATS C1 (Business Language Testing Services)	BULATS C2 (Business Language Testing Services)
				ICFE International Certificate in Financial English		ILEC International Legal English Certificate	
	CITY & GUILDS (abans Pitman Qualifications)				International ESOL Expert SETB (Spoken English Test for Business)	International ESOL Mastery	
TRINITY COLLEGE EXAMS	ISE 0 Integrated Skills in English 0	ISE 1 Integrated Skills in English I	ISE II Integrated Skills in English II	ISE III Integrated Skills in English III	ISE IV Integrated Skills in English IV		
			GESE Grade 7, 8 i 9 Graded Examination in Spoken English Grade 7, 8 i 9	GESE - Grade 10, 11 Graded Examination in Spoken English - Grade 10, 11	GESE Grade 12 Graded Examination in Spoken English - Grade 12		
UNIVERSITY OF MICHIGAN ENGLISH LANGUAGE INSTITUTE			ECCE (Examination for the Certificate of Competence in English)		ECPE (Examination for the Certificate for the Proficiency in English)		

Certificacions reconegudes de coneixements d'idiomes d'acord amb el MECR

IDIOMES	CENTRES ACREDITADORS	A2 Usuari bàsic (Waystage)	B1 Usuari independent Llindar (Threshold)	B2 Usuari independent avançat (Vantage)	C1 Usuari experimentat amb domini funcional efectiu (Effective)	C2 Usuari experimentat (Mastery)	
Francès	ESCOLA OFICIAL D'IDIOMES (EOI)	Nivell bàsic	Nivell intermedi	Nivell avançat			
	UNIVERSITATS CATALANES (Centres acreditadors: Serveis de Llengües, EIM, Escola de Llengües de la UOC, etc.)	Certificat de nivell A2	Certificat de nivell B1	Certificat de nivell B2.1 Certificat de nivell B2.2			
	CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE PARIS		DFP Juridique B1	DFP Affaires B2	DFP Affaires C1		
			GFS (Certificat de Français du Secrétariat)				
	CFTH (Certificat de Français du Tourisme et de l'Hôtellerie)						
MINISTÈRE FRANÇAIS DE L'ÉDUCATION NATIONALE (A través de centres diversos: Alliance Française, Institut Français, etc.)	DELF A2 Diplôme d'Études en Langue Française	DELF B1 Diplôme d'Études en Langue Française	DELF B2 Diplôme d'Études en Langue Française	DALF C1 Diplôme Approfondi de Langue Française	DALF C2 Diplôme Approfondi de Langue Française		
Italià	ESCOLA OFICIAL D'IDIOMES (EOI)	Nivell bàsic	Nivell intermedi	Nivell avançat			
	UNIVERSITATS CATALANES (Centres acreditadors: Serveis de Llengües, EIM, Escola de Llengües de la UOC, etc.)	Certificat de nivell A2	Certificat de nivell B1	Certificat de nivell B2.1 Certificat de nivell B2.2			
	ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA		CELI 1 Certificato di Conoscenza della Lingua Italiana - Livello 1	CELI 2 Certificato di Conoscenza della Lingua Italiana - Livello 2	CELI 3 Certificato di Conoscenza della Lingua Italiana - Livello 3	CELI 4 Certificato di Conoscenza della Lingua Italiana - Livello 4	CELI 5 Certificato di Conoscenza della Lingua Italiana - Livello 5
			DILI Diploma Intermedio di Lingua Italiana	DALI Diploma Avanzato di Lingua Italiana	DALC Diploma Commerciale di Lingua Italiana		

4.4.2 Reconocimiento de créditos por experiencia profesional/laboral

Puede 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:

- Solicitud de reconocimiento por parte del estudiante en la Gestión Académica de la Escuela.
- Informe favorable del coordinador/a.
- 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 Practicum, Prácticas Nacionales e Internacionales y, Prácticas de Restauración.
- Prueba de evaluación adicional o entrevista previa cuando lo solicite el coordinador/a.

Los créditos reconocidos en concepto de experiencia laboral computan en el nuevo expediente como prácticas de la titulación.

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

Criterios para el reconocimiento de créditos del módulo 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 superior a 6 meses a tiempo completo o equivalente.
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 Ingeniería Química (en especial las que se señalan en la guía docente de Prácticas externas) y la justificación del reconocimiento de los créditos.

4.5 Reconocimiento de Título Propio

4.5.1 Fechas de aprobación

El curso de adaptación al grado fue aprobado por la Comisión de Asuntos Académicos del 25 de octubre de 2013.

4.5.2 Justificación de la propuesta y colectivo al que se dirige.

La Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) ofrece el curso de adaptación al Grado en Dirección Hotelera para los/las estudiantes titulados en el Graduado en Dirección Hotelera.

La Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera (EUTDH) adscrita a la Universidad Autónoma de Barcelona ha impartido el Graduado en Dirección Hotelera desde el curso 1993-1994 (BOE nº 198 de 13 de julio de 1993), siendo el actual plan de estudios aprobado en el año 2000 (BOE nº 172 de 19 de julio de 2000). El Graduado en Dirección Hotelera es una titulación propia de la Universidad Autónoma de Barcelona de ciclo corto, formada por 207 créditos y diseñada para ser cursada en tres cursos académicos. Con la implantación del Grado en Dirección Hotelera está prevista la extinción de la titulación de Graduado en Dirección Hotelera. El título de Grado en Dirección Hotelera consta de 240 créditos ECTS programados en cuatro cursos académicos.

El título de Grado en Dirección Hotelera, surge de la necesidad, puesta de manifiesto de forma reiterada por el sector turístico y hotelero, de un mayor nivel de formación académica de los profesionales del sector, que facilite la adaptación a las características cambiantes del sector. A la vez que, al mejorar la titulación para los titulados universitarios en Dirección Hotelera, permita a éstos acceder con la formación y titulación adecuada a los puestos profesionales más altos de la pirámide organizativa, permitiendo elevar así la competitividad de las empresas, de sus productos y actividades, mejorando la calidad y la cultura del servicio, y permitiendo

también un mejor acceso al mercado laboral incorporando todas las competencias necesarias.

Dada la relación existente entre las titulaciones de Graduado en Dirección Hotelera y la de Grado en Dirección Hotelera, se considera que para los titulados/tituladas en el Graduado en Dirección Hotelera el acceder al Grado en Dirección Hotelera es una oportunidad de completar y ampliar sus conocimientos en aspectos clave de su formación. Los complementos formativos requeridos para obtener el Grado en Dirección Hotelera, mejoran y amplían sus conocimientos y competencias en ámbitos lingüísticos, estrategias comunicativas y directivas así como en la planificación y dirección estratégica y comercial del sector turístico y hotelero.

Por otra parte, la propuesta de curso de adaptación presentada se ha realizado de forma coordinada con la política actual y futura de oferta de másteres y postgrados, ya que este proceso hará posible que los retitulados, dado que cumplen los requisitos necesarios, puedan cursar estudios de máster y de doctorado que les permita el desarrollo de una carrera académica, investigadora y profesional, así como impulsar equipos de investigadores y docentes especializados en la materia. Aspecto que la vocación investigadora del centro ha fomentado junto con el apoyo de los diferentes departamentos de la UAB y a través de la creación del Centro de Estudios y Investigación del Turismo (CInERT), para disponer de un punto de encuentro y espacio integrador de las relaciones entre la Administración pública, el sector empresarial y la Universidad, tanto a nivel nacional como internacional.

4.5.3 Número de plazas destinadas a este colectivo.

El número de plazas destinadas a este colectivo es de 30 alumnos por curso académico. Este curso de adaptación se ofrecerá hasta el curso académico 2017-18.

4.5.4 Plan de estudios Graduado en Dirección Hotelera (titulación propia) BOE 172/2000 (19/07/2000)

Curso	Créditos			
	Obligatorios	Optativos	Libre elección	TOTAL
Primer	66			66
Segundo	57	4,5	12	73,5
Tercero	45	13,5	9	67,5
TOTAL	168	18	21	207

Primer curso

Total, de créditos a cursar: 66

Asignaturas obligatorias

Asignatura	Tipo	créditos
Economía y Estructura del Mercado Turístico	Ob.	9
Contabilidad General	Ob.	6
Introducción a la empresa Hotelera e Instalaciones y Equipamientos	Ob.	9
Informática de Gestión, Estadística Aplicada y Cálculo	Ob.	12
Gestión y Práctica de Cocina	Ob.	9
Gestión y Práctica de Sala	Ob.	9
Francés I / Alemán I	Ob.	6
Inglés I	Ob.	6

Ob. Obligatoria **Op.** Optativa **Tr.** Troncal **Le.** Libre elección **Sem.** Semestral

Segundo curso

Total de créditos a cursar: 73,5

Total de créditos obligatorios: 57

Total de créditos optativos: 4,5

Total de créditos libre elección: 12

Asignaturas obligatorias

Asignatura	Tipo	créditos
Alimentación, Dietética e Higiene de los Alimentos	Ob	6
Gestión de los Recursos Humanos	Ob	7.5
Márketing	Ob	7.5
Contabilidad de Costes y de Gestión	Ob	6
Derecho Laboral, Mercantil y Fiscal	Ob.	9
Gestión y Práctica de Cocina y de Sala	Ob.	9
Gestión y Práctica de Alojamiento (Recepción y Pisos)	Ob.	7.5
Practicum I	Ob.	4.5
Asignaturas optativas		
Optativos de orientación general		
Patrimonio Cultural	Op/le.	4.5
Derecho del consumidor y Comunitario	Op/le.	4.5
Técnicas de Comunicación	Op/le.	4.5
Seguridad y Protección	Op/le.	4.5
Gestión Financiera y Presupostaria	Op/le.	4.5
Cálculo Financiero y Comercial	Op/le.	4.5
Francés II / Alemán II	Op/le.	6
Inglés II	Op/le.	6
Gestión de Calidad	Op/le.	4.4
Gestión de Compras y Stocks	Op/le.	4.5
Dirección de Personal	Op/le.	4.5
Geografía de los Recursos Turísticos	Op/le.	4.5
Optativos de orientación de Hotelería		
Hoteles y Gestión Mediambiental	Op/le.	4.5
Informática Aplicada a la Gestión Hotelera	Op/le.	4.5
Márketing de hoteles	Op/le.	4.5
Temas de Dirección Hotelera	Op/le.	4.5
Parques temáticos y de ocio	Op/le.	4.5
Gestión de la energía	Op/le.	4.5
Organización de Congresos y Convenciones	Op/le.	4.5
Optativos de orientación Restauración		
Gastronomía	Op/le.	4.5
Restauración	Op/le.	4.5
Enología y Gestión de la Bodega	Op/le.	4.5
Informática Aplicada a la Gestión de Restaurantes	Op/le.	4.5

Ob. Obligatoria **Op.** Optativa **Tr.** Troncal **Le.** Libre elección **Sem.** Semestral

Tercer curso

Total de créditos a cursar: 67,5

Total de créditos obligatorios: 45

Total de créditos optativos: 13,5

Total de créditos libre elección: 9

Asignaturas obligatorias

Asignatura	Tipo	créditos
Análisis Territorial del Turismo	Ob	4.5
Gestión Práctica Comercial I Atención al Cliente	Ob	9
Practicum II / Proyecto (Plan de Empresa)	Ob	9

Francés III / Alemán III	Ob	6
Inglés III	Ob	6
Dirección Estratégica y Financiera de la empresa Hotelera	Ob	10.5
Asignaturas optativas		
Optativos de orientación general		
Patrimonio Cultural	Op/le.	4.5
Derecho del consumidor y Comunitario	Op/le.	4.5
Técnicas de Comunicación	Op/le.	4.5
Seguridad y Protección	Op/le.	4.5
Gestión Financiera y Presupostaria	Op/le.	4.5
Cálculo Financiero y Comercial	Op/le.	4.5
Francés II / Alemán II	Op/le.	6
Inglés II	Op/le.	6
Gestión de Calidad	Op/le.	4.5
Gestión de Compras y Stocks	Op/le.	4.5
Dirección de Personal	Op/le.	4.5
Geografía de los Recursos Turísticos	Op/le.	4.5
Optativos de orientación de Hotelería		
Hoteles y Gestión Medioambiental	Op/le.	4.5
Informática Aplicada a la Gestión Hotelera	Op/le.	4.5
Márketing de hoteles	Op/le.	4.5
Temas de Dirección Hotelera	Op/le.	4.5
Parques temáticos y de ocio	Op/le.	4.5
Gestión de la energía	Op/le.	4.5
Organización de Congresos y Convenciones	Op/le.	4.5
Optativos de orientación de restauración		
Gastronomía	Op/le.	4.5
Restauración	Op/le.	4.5
Enología y Gestión de la Bodega	Op/le.	4.5
Informática Aplicada a la Gestión de Restaurantes	Op/le.	4.5

Ob. Obligatoria **Op.** Optativa **Tr.** Troncal **Le.** Libre elección **Sem.** Semestral

4.5.5 Tabla de reconocimiento

Para aquellos estudiantes que hayan finalizado sus estudios de Graduado en Dirección Hotelera, y deseen acceder y cursar el Grado en Dirección Hotelera se les aplicará la siguiente tabla de reconocimiento:

Graduado en Dirección Hotelera			Grado en Dirección Hotelera		
Denominación	Créditos	Carácter	Denominación	Créditos	Carácter
Economía y Estructura Mercado Turístico	9	OB	Economía	6	FB
Informática de Gestión, Estadística Aplicada y cálculo	12	OB	Habilidades informáticas y de estudio	6	FB
			Estadística Aplicada	6	FB
Derecho laboral, mercantil y fiscal	9	OB	Derecho	6	FB

Contabilidad General	6	OB	Contabilidad general	6	FB
Contabilidad de costes y gestión	6	OB	Contabilidad de gestión hotelera	6	OB
Dirección estratégica y financiera de la empresa hotelera	10.5	OB	Gestión financiera de la empresa hotelera	6	OB
Alimentación, dietética e higiene de los alimentos	6	OB	Alimentación, higiene y seguridad alimenticia	6	OB
Int. a la empresa hotelera e instalaciones y equipamientos	9	OB	Análisis de instalaciones, equipos y mantenimiento	6	OB
Marketing	7.5	OB	Marketing	6	OB
Gestión de recursos humanos	7.5	OB	Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera	6	FB
			Dirección de personal i relaciones laborales	6	OB
Gestión y práctica de cocina	9	OB	Dirección y gestión de cocina I	6	OB
Gestión y práctica de sala	9	OB	Dirección y gestión de restauración I	6	OB
Gestión y práctica de cocina y sala	9	OB	Dirección y gestión de cocina II	6	OB
Gestión y práctica de alojamiento	7.5	OB	Dirección y gestión de restauración II	6	OB
Gestión, práctica comercial y atención al cliente	9	OB	Dirección y gestión de alojamiento I	6	OB
			Dirección y gestión de alojamiento II	6	OB
Análisis territorial del turismo	4.5	OB	Geografía turística y económica	6	OB
Idioma I	12	OB	Primera lengua extranjera I	6	FB
Idioma III	12	OB	Primera lengua extranjera II	6	FB

			Segunda lengua extranjera I	6	FB
			Segunda lengua extranjera II	6	OB
Practicum I	4.5	OB	Practicum	12	OB
Practicum II/Proyecto	9	OB			
Asignaturas optativas y de libre elección	39	OP y LE	Asignaturas optativas	36	OP
Créditos Graduado en Dirección Hotelera		207 créditos	Créditos reconocidos del Grado en Dirección Hotelera		186 créditos

4.5.6 Tablas de competencias

Para la elaboración de la tabla de reconocimiento del punto anterior se ha procedido al análisis y valoración de las competencias del Grado en Dirección Hotelera que previamente han sido adquiridas en los estudios de Graduado en Dirección Hotelera.

El curso de adaptación para los titulados del Graduado en Dirección Hotelera se ha diseñado de forma que, cuando se gradúen, los estudiantes habrán adquirido todas las competencias, tanto específicas como transversales, del Grado en Dirección Hotelera. En las tablas siguientes se especifica cuáles son las competencias que se considera que los alumnos ya habían adquirido cursando las asignaturas obligatorias del Graduado en Dirección Hotelera y las competencias que se trabajarán en las asignaturas del curso de adaptación que se propone.

Competencias del Grado en Dirección Hotelera asociadas a las materias obligatorias del Graduado en Dirección Hotelera

La siguiente tabla (Tabla 1) muestra cuáles son las competencias específicas y transversales que los estudiantes han desarrollado en cada una de las asignaturas obligatorias del Graduado en Dirección Hotelera. Pudiendo garantizar que los estudiantes han adquirido las competencias específicas CE3, CE4, CE5, CE9, CE21, CE26, CE27, CE28, CE29 y CE30. También han trabajado, pero no lo suficiente para garantizar que las tienen totalmente adquiridas, la competencia específica CE1, CE2, CE6, CE7, CE10, CE11, CE12, CE13, CE14, CE15, CE16, CE20, CE22, CE23, CE31 y CE32 y las competencias transversales CT1, CT2, CT6, CT7, CT9, CT10, CT11, CT12, CT13, CT14 y CT15. Sin embargo, no se han trabajado en casi ninguna asignatura obligatoria las competencias CE8, CE17, CE18, CE24, CE25, CE33, CE34, CE35, CT3, CT4, CT5, CT8, CT16 y CT17.

Tabla 1. Competencias asociadas a las asignaturas obligatorias

		ASIGNATURAS OBLIGATORIAS GRADUADO EN DIRECCIÓN HOTELERA																				TOTAL CRÉDITOS
		Economía y Estruct. Merc. Tur.	Informát.gestión, Estadística Aplic.	Gestión y práct. de cocina	Gestión y práct. de sala	Int. Esa Hotelera e instal. y equip.	Contabilidad General	Idioma I	Derecho laboral, mercantil y fiscal	Gestión y práct. cocina y sala	Alimentación, dietética e hig.al.	Contabilidad costes v gestión	Gestión y práct. alojamiento	Gestión recursos humanos	Marketing	Practicum I	Practicum II/ Proyecto	Análisis territorial turismo	Dirección estratégica y financiera	Gestión, práct. Com., at clientes	Idioma III	
CRÉDITOS		9	12	9	9	9	6	12	9	9	6	6	7.5	7.5	7.5	4.5	9	4.5	10.5	9	12	159
COMPETENCIAS GRADO EN DIRECCIÓN HOTELERA	CE1	X					X		X					X				X				
	CE2					X			X													
	CE3			X		X	X		X			X	X	X					X			
	CE4			X	X	X				X			X									
	CE5			X		X				X	X											
	CE6					X					X											
	CE7						X					X		X	X				X	X		
	CE8																					
	CE9						X					X							X			
	CE10											X										
	CE11						X							X								

CE12														X				X	X		
CE13														X			X	X			
CE14					X																
CE15							X							X					X	X	
CE16							X													X	
CE17																					
CE18																					
CE19		X																			
CE20	X							X						X				X	X		
CE21														X					X		
CE22	X	X																			
CE23		X																			
CE24																					
CE25																					
CE26															X	X					
CE27				X				X		X											
CE28			X					X		X											
CE29					X						X										
CE30			X	X				X			X										
CE31			X	X	X			X			X										
CE32														X					X		

	CE33																					
	CE34																					
	CE35																					
	CT1	X	X			X	X	X	X			X		X		X	X	X			X	
	CT2		X					X							X	X					X	
	CT3		X			X																
	CT4							X														
	CT5	X								X					X	X						
	CT6						X				X		X		X	X						
	CT7						X				X		X		X	X	X					
	CT8														X	X						
	CT9						X		X				X		X	X						
	CT10						X		X				X		X	X	X					
	CT11	X	X			X	X	X	X			X		X		X	X	X			X	
	CT12	X	X			X	X	X	X			X		X				X			X	
	CT13						X					X		X		X	X	X				
	CT14														X	X						
	CT15										X				X	X						
	CT16										X											
	CT17														X	X						

Competencias del Grado en Dirección Hotelera asociadas a las asignaturas del Grado que obligatoriamente los estudiantes deberán cursar y superar.

En la tabla siguiente (Tabla 2) podemos observar que todos los estudiantes del curso de adaptación habrán adquirido, por un lado, las competencias que no se habían trabajado en casi ninguna asignatura del Graduado en Dirección Hotelera CE8, CE17, CE18, CE24, CE25, CE33, CE34, CE35, CT3, CT4, CT5, CT8, CT16 y CT17. y reforzar competencias que ya se habían trabajado y evaluado, pero quizás no con el mismo nivel que en el Grado.

Tabla 2. Competencias asociadas a las asignaturas del Grado que los estudiantes deben cursar y superar

		TOTAL ECTS								
		Economía de la empresa	Fundamentos del sector turístico y hotelero	Estrategias de comunicación y directivas	Primera lengua extranjera III	Seguridad y prevención hotelera	Dirección estratégica y comercial de hoteles	Segunda lengua extranjera III	Trabajo Final de Grado	
CRÉDITOS		6	6	6	6	6	6	6	12	54
COMPETENCIAS GRADO DIRECCIÓN HOTELERA	CE1	X	X							
	CE2					X				
	CE3									
	CE4									
	CE5									
	CE6					X				
	CE7	X		X			X			
	CE8	X		X			X			
	CE9									
	CE10	X	X	X			X			
	CE11	X								
	CE12						X			
	CE13			X			X			
	CE14		X				X			
	CE15			X	X		X	X		

CE16				X			X		
CE17			X		X	X			
CE18	X	X	X			X		X	
CE19		X	X			X			
CE20						X			
CE21									
CE22		X							
CE23		X							
CE24								X	
CE25		X	X				X		
CE26									
CE27									
CE28									
CE29									
CE30									
CE31					X				
CE32						X			
CE33	X			X	X		X		
CE34	X		X			X		X	
CE35					X			X	
CT1	X	X	X	X		X	X	X	
CT2			X	X			X		
CT3		X						X	
CT4	X	X	X	X		X	X	X	
CT5						X		X	
CT6	X					X		X	
CT7	X	X							
CT8			X						
CT9	X		X					X	
CT10	X							X	

	CT11	X	X	X	X		X	X	X	
	CT12	X	X	X	X		X	X		
	CT13	X	X				X		X	
	CT14		X				X		X	
	CT15						X		X	
	CT16			X			X		X	
	CT17			X	X			X	X	

4.5.7 Curso de adaptación

El itinerario a cursar por todos los alumnos es de 54 ECTS y está formado por asignaturas de 6 ECTS, excepto el Trabajo final de Grado que es de 12.

Las asignaturas a cursar garantizarán la adquisición de aquellas competencias del Grado que no se han adquirido con el suficiente nivel en el Graduado en Dirección Hotelera. Las asignaturas a cursar y superar por todos los alumnos para obtener el grado en Dirección Hotelera son:

Asignaturas del curso de adaptación	Créditos
Economía de la empresa	6
Fundamentos del sector turístico y hotelero	6
Estrategias de comunicación y directivas	6
Primera lengua extranjera III	6
Segunda lengua extranjera III	6
Seguridad y prevención hotelera	6
Dirección estratégica y comercial de hoteles	6
Trabajo final de Grado	12

4.5.8. Justificaciones generales

Organización de la actividad docente de este colectivo.

Dado que la implantación del Grado en Dirección Hotelera ya se ha empezado a realizar a partir del curso 2013-2014, la docencia para los estudiantes del curso de adaptación se organizará a partir del curso 2014-2015.

El curso de adaptación está planificado para poder cursarlo, en un único curso académico repartido en dos semestres.

Dado que las personas a las que se dirige esta oferta son profesionales, el alumno que así lo desee podrá optar por cursar el curso de adaptación con una dedicación parcial. El curso de adaptación se podrá cursar en más de un curso académico y en más de dos semestres.

Personal académico

La Escuela FUABf dispone del personal académico y de administración y servicios suficientes para la implantación del curso de adaptación.

Infraestructuras

La Escuela FUABf dispone de infraestructuras suficientes para la implantación del curso de adaptación.

Sistema de garantía de calidad

La Escuela FUABf aplicará el mismo sistema de garantía de calidad en la implantación del curso de adaptación que el asignado para el Grado en Dirección Hotelera.

5. Planificación de las enseñanzas

5.1. Estructura de las enseñanzas

A continuación, se detalla el siguiente cuadro resumen de la distribución en créditos ECTS de las materias presentes en el Plan de Estudios del Grado en Dirección Hotelera:

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación básica	60
Obligatorias	108
Optativas	48
Practicum	12
Trabajo de fin de grado	12
CRÉDITOS TOTALES	240

Estructurándose el plan de estudios en los siguientes puntos:

- Un primer año que contiene 48 créditos de formación básica y 12 créditos de la formación obligatoria de que consta el plan de estudios.
- Un segundo año que contiene 12 créditos de formación básica y 48 créditos de materias obligatorias.
- Un tercer año con 60 créditos de materias obligatorias (correspondiendo 12 créditos al Practicum).
- Un último año, cuarto, en el que se realizará el Trabajo de Fin de Grado (obligatorio de 12 créditos) y 48 créditos de materias optativas.
- La distribución de los créditos optativos en itinerarios da lugar a la obtención de una Mención. Para ello el estudiante ha de acreditar como mínimo 30 créditos de los que se incluyen en cada mención. Este plan de estudios contempla en particular las siguientes menciones: Mención en Dirección de empresas hoteleras internacionales y Mención en Dirección de empresas de restauración.
- La oferta de cuarto curso se complementará con los minors. La universidad programará una oferta de minors por ámbitos de estudio, facilitando así que el estudiante elabore su curriculum en función de sus intereses y proyectos de futuro.
Con la programación de los minors, la Universidad pretende favorecer y facilitar la adquisición de conocimientos y habilidades tanto transversales como pluridisciplinares.
El minor complementa la formación del estudiante en un ámbito distinto al del título de grado que cursa. Si se completa un mínimo de 30 créditos, se acreditará en el Suplemento Europeo del Título.
- Además, en este cuarto curso podrán reconocerse a los estudiantes hasta un máximo de 6 créditos por la participación en actividades universitarias,

culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación nacional e internacional.

Respecto a la formación básica se indican a continuación los ámbitos de conocimiento de cada una de las materias que la forman:

Ámbito de conocimiento: Ciencias económicas, administración, y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.

Empresa (18 ECTS): Asignaturas:

- Economía de la empresa (6 ECTS)
- Contabilidad General (6 ECTS)
- Gestión de los Recursos Humanos en la Industria Hotelera (6 ECTS)

Economía (6 ECTS): Asignaturas:

- Economía (6 ECTS)

Estadística (6 ECTS): Asignaturas:

- Estadística aplicada (6 ECTS)

~~Derecho (6 ECTS)~~

Ámbito de conocimiento: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística.

Idioma moderno (18 ECTS): Asignaturas:

- Primera lengua extranjera I (6 ECTS)
- Segunda lengua extranjera I (6 ECTS)
- Primera lengua extranjera II (6 ECTS)

Ámbito de conocimiento: Ingeniería informática y de sistemas

Informática (6 ECTS): Asignaturas

- Habilidades informáticas y de estudio (6 ECTS)

Ámbito de conocimiento: Derecho y especialidades jurídicas:

Derecho (6 ECTS): Asignaturas:

- Derecho (6 ECTS)

DISTRIBUCIÓN DE LAS ASIGNATURAS EN CURSOS

Curso	Semestre	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS	Materia
1	1	Economía	FB	6	Economía
		Economía de la empresa	FB	6	Empresa
		Fundamentos del sector turístico y hotelero	OB	6	Fundamentos sector hotelero
		Habilidades informáticas y de estudio	FB	6	Informática
	2	Alimentación, higiene y seguridad alimentaria	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Derecho	FB	6	Derecho
		Estadística aplicada	FB	6	Estadística
	Anual	Contabilidad general	FB	6	Empresa
Primera lengua extranjera I		FB	6	Idioma moderno	
	Segunda lengua extranjera I	FB	6	Idioma moderno	
	Total primer curso			60	
Curso	Semestre	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS	Materia
2	1	Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera	FB	6	Empresa
		Dirección y gestión del alojamiento I	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Dirección y gestión de la cocina I	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Dirección y gestión de la restauración I	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
	2	Análisis de instalaciones y equipos y mantenimiento	OB	6	Instalaciones y equipos
		Dirección y gestión del alojamiento II	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Dirección y gestión de la cocina II	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
		Dirección y gestión de la restauración II	OB	6	Dirección de producción y operaciones hoteleras
	Anual	Primera lengua extranjera II	FB	6	Idioma moderno
		Segunda lengua extranjera II	OB	6	Ampliación de idiomas modernos
	Total segundo curso			60	
Curso	Semestre	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS	Materia
3	1	Marketing	OB	6	Dirección y comercialización
		Contabilidad en gestión hotelera	OB	6	Economía financiera
		Dirección de personal y relaciones laborales	OB	6	Habilidades directivas
	2	Gestión financiera de la empresa hotelera	OB	6	Economía financiera
		Seguridad y prevención hotelera	OB	6	Gestión aplicada
		Geografía turística y económica	OB	6	Geografía
	Anual	Primera lengua extranjera III	OB	6	Ampliación de idiomas modernos
		Segunda lengua extranjera III	OB	6	Ampliación de idiomas modernos
		Prácticas Externas	OB	12	Prácticas externas
		Total tercer curso			60
Curso	Semestre	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS	Materia
4		Trabajo de fin de grado	OB	12	Trabajo de fin de grado
		Asignaturas optativas	OT	48	
	Total cuarto curso			60	

(1)Carácter: FB - Formación básica ; OB – Obligatoria; OT - Optativa

- Este plan de estudios contempla en particular las siguientes menciones:
 1. Mención en Dirección de empresas hoteleras internacionales (DEHI): Permitirá realizar una profundización en el conocimiento de la gestión y dirección corporativa de cadenas y grupos hoteleros con proyección internacional.
 2. Mención en Dirección de empresas de restauración (DER): Permitirá realizar una profundización en el conocimiento de la planificación y gestión de las empresas de restauración.

	Asignatura	ECTS	Materia
Mención en Dirección de empresas hoteleras internacionales (DEHI)	Primera lengua extranjera IV	6	Ampliación de idiomas modernos
	Tercera lengua extranjera I	6	Ampliación de idiomas modernos
	Creación de empresas e innovación	3	Organización y gestión de empresas
	Estrategias directivas y de comunicación en la gestión hotelera	6	Habilidades directivas
	Gestión corporativa	6	Organización y gestión de empresas
	Dirección internacional de grupos hoteleros	6	Organización y gestión de empresas
	Gestión y Organización de congresos y convenciones	3	Gestión aplicada
	Control de gestión	6	Economía financiera
	Gestión de empresas de ocio	6	Gestión aplicada
	Derecho de la empresa hotelera	6	Ampliación de derecho
	Sistemas de información y gestión en el sector hotelero	6	Tecnologías aplicadas
	Dirección Estratégica y comercial de hoteles	6	Dirección y comercialización

Para obtener la mención es necesario cursar 30 créditos de entre los que se ofrecen en la misma;

	Asignatura	ECTS	Materia
Mención en Dirección de empresas de restauración (DER)	Primera lengua extranjera IV	6	Ampliación de idiomas modernos
	Tercera lengua extranjera I	6	Ampliación de idiomas modernos
	Dirección de empresas de Restauración	6	Restauración
	Gastronomía y Enología	6	Restauración
	Parques temáticos de ocio y animación	3	Gestión aplicada
	Colectividades y catering	6	Restauración
	Restauración Moderna	3	Restauración
	Gestión de compras, aprovisionamiento y stocks	3	Economía financiera
	Sistemas de información y gestión en el sector hotelero	6	Tecnologías aplicadas
	Prácticas de restauración	6	Prácticas externas
	Dirección Estratégica y comercial de hoteles	6	Dirección y comercialización

Para obtener la mención es necesario cursar 30 créditos de entre los que se ofrecen en la misma;

- A parte de los créditos optativos incluidos en las menciones, se indican otras asignaturas optativas del Grado:

Asignatura	ECTS	Materia
Temas de Dirección Hotelera	6	Fundamentos del sector hotelero
Temas de Turismo	6	Gestión Aplicada
Tercera lengua extranjera II	6	Ampliación de idiomas modernos
Comercialización electrónica en el sector hotelero	3	Tecnologías aplicadas
Gestión de la calidad y medioambiente	6	Gestión aplicada
Arquitectura y diseño de establecimientos de hostelería	3	Gestión aplicada
Prácticas nacionales e internacionales	12	Prácticas externas
Marketing de hoteles y restaurantes	3	Dirección y comercialización
Publicidad y relaciones públicas	6	Dirección y comercialización
Gestión de ventas y revenue management	3	Dirección y comercialización
Organización hotelera y atención al cliente	6	Gestión aplicada
Métodos y técnicas de investigación	3	Tecnologías aplicadas
Segunda lengua extranjera IV	6	Ampliación de idiomas modernos

Las asignaturas del grado se han agrupado en 22 materias en función de su carácter y de su lógica académica. En la siguiente tabla se presentan dichas materias, las asignaturas que incluye cada materia, los créditos de cada materia y asignatura y el carácter de las asignaturas.

MATERIA	DENOMINACIÓN	ECTS	ASIGNATURA	ECTS	CARÁCTER*
1	Idioma moderno	18	Primera lengua extranjera I	6	FB
			Segunda lengua extranjera I	6	FB
			Primera lengua extranjera II	6	FB
2	Empresa	18	Economía de la empresa	6	FB
			Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera	6	FB
			Contabilidad general	6	FB
3	Economía	6	Economía	6	FB
4	Estadística	6	Estadística aplicada	6	FB
5	Informática	6	Habilidades informáticas y de estudio	6	FB
6	Derecho	6	Derecho	6	FB
7	Fundamentos del sector hotelero	12	Fundamentos del sector turístico y hotelero	6	OB
			Temas de dirección Hotelera	6	OT
8	Ampliación de idiomas modernos	42	Segunda lengua extranjera II	6	OB
			Primera lengua extranjera III	6	OB
			Segunda lengua extranjera III	6	OB
			Primera lengua extranjera IV	6	OT
			Segunda lengua extranjera IV	6	OT
			Tercera lengua extranjera I	6	OT
Tercera lengua extranjera II	6	OT			
9	Dirección de producción y operaciones hoteleras	42	Alimentación, higiene y seguridad alimentaria	6	OB
			Dirección y gestión de la restauración I	6	OB
			Dirección y gestión de la cocina I	6	OB
			Dirección y gestión del alojamiento I	6	OB
			Dirección y gestión de la restauración II	6	OB
			Dirección y gestión de la cocina II	6	OB
Dirección y gestión del alojamiento II	6	OB			
10	Dirección y comercialización	24	Marketing	6	OB
			Dirección estratégica y comercial de hoteles	6	OT
			Marketing de hoteles y restaurantes	3	OT
			Gestión de ventas y revenue management	3	OT
			Publicidad y relaciones públicas	6	OT
11	Economía financiera	21	Contabilidad en gestión hotelera	6	OB

			Gestión financiera de la empresa hotelera	6	OB
			Control de gestión	6	OT
			Gestión de compras, aprovisionamientos y stocks	3	OT
12	Habilidades Directivas	12	Dirección de personal y relaciones laborales	6	OB
			Estrategias directivas y de comunicación en la gestión hotelera	6	OT
13	Instalaciones y equipos	6	Análisis de instalaciones y equipos y mantenimiento	6	OB
14	Tecnologías Aplicadas	12	Sistemas de información y gestión en el sector hotelero	6	OT
			Comercialización electrónica en el sector hotelero	3	OT
			Métodos y técnicas de investigación	3	OT
15	Organización y gestión de empresas	15	Creación de empresas e innovación	3	OT
			Gestión corporativa	6	OT
			Dirección internacional de grupos hoteleros	6	OT
16	Restauración	21	Restauración moderna	3	OT
			Gastronomía y enología	6	OT
			Colectividades y catering	6	OT
			Dirección de empresas de restauración	6	OT
17	Geografía	6	Geografía turística y económica	6	OB
18	Ampliación de Derecho	6	Derecho de la empresa hotelera	6	OT
19	Gestión Aplicada	39	Seguridad y prevención hotelera	6	OB
			Gestión y Organización de congresos y convenciones	3	OT
			Gestión de empresas de ocio	6	OT
			Parques temáticos de ocio y animación	3	OT
			Gestión de la calidad y medioambiente	6	OT
			Organización hotelera y atención al cliente	6	OT
			Arquitectura y diseño de establecimientos de hostelería	3	OT
			Temas de turismo	6	OT
20	Prácticas Externas	30	Prácticas Externas	12	OB
			Prácticas nacionales e internacionales	12	OT
			Prácticas de restauración	6	OT
21	Trabajo de Fin de Grado	12	Trabajo de fin de Grado	12	OB

*FB, Carácter Básico; OB, Carácter Obligatorio; OT, Carácter Optativo.

Las seis primeras materias (Idioma Moderno, Empresa, Economía, Estadística, Informática, Derecho), configuran los 60 ECTS básicos del grado.

Cada una de las materias restantes, incluyen una serie de asignaturas obligatorias, junto a asignaturas optativas. Excepto las materias “Tecnologías aplicadas”, “Organización y gestión de empresas”, “Restauración” y “Ampliación de Derecho”, que únicamente están configuradas por asignaturas optativas. Finalmente, las materias “Prácticas Externas” de 30 ECTS (18 de ellos optativos) y “Trabajo de Fin de grado” de 12 ECTS que constituye una materia obligatoria independiente.

COMPETENCIAS DE LAS MATERIAS DEL GRADO

En las siguientes Tablas se presentan las competencias transversales y específicas de cada materia.

Las descripciones de las competencias específicas (CE) y las competencias transversales (CT), se pueden consultar en el subapartado de Competencias del apartado “Objetivos”.

		MATERIAS DEL GRADO																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE LAS MATERIAS DE GRADO		IDIOMAS MODERNOS	EMPRESA	ECONOMIA	ESTADISTICA	INFORMATICA	DERECHO	FUNDAMENTOS SECTOR HOTELERO	AMPLIACION IDIOMAS MODERNOS	DIR. PRODUCCIÓN Y OP. HOTELERAS	DIRECCIÓN Y COMERCIALIZACION	ECONOMIA FINANCIERA	HABILIDADES DIRECTIVAS	INSTALACIONES Y EQUIPOS	TECNOLOGIAS APLICADAS	ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS	RESTAURACION	GEOGRAFIA	AMPLIACION DERECHO	GESTION APLICADA	PRACTICAS EXTERNAS	T RABAJO FIN DE GRADO
CE11	Definir y aplicar la dirección y gestión (management) de los distintos tipos de organizaciones en el sector de la hotelería y la restauración		X													X				X		
CE12	Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y restauración.										X						X			X		
CE13	Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración										X		X			X		X				
CE14	Demostrar que conoce, entiende y aplica los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración													X						X		
CE15	Manejar técnicas de comunicación de empresas de hostelería: interna, externa y corporativa en las empresas de hotelería y restauración.	X							X		X		X									
CE16	Comunicarse de forma oral y escrita en una primera lengua extranjera, en una segunda y en una tercera lengua extranjera en los ámbitos de la hotelería y restauración así como en diferentes entornos relacionados con dichos ámbitos.	X							X													
CE17	Demostrar que conoce el carácter dinámico y evolutivo de la industria hotelera y de restauración y la nueva sociedad del ocio.																			X		
CE18	Demostrar iniciativa y espíritu emprendedor en la creación y gestión de empresas, proyectos, actividades y productos de los sectores de la hotelería y de la restauración en un entorno complejo y cambiante															X	X					
CE19	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 y la re					X									X							
CE20	Analizar, formular e implantar la estrategia general de una organización, así como las políticas de actuación de las distintas áreas funcionales del sector de la hotelería y la restauración			X			X				X					X						

		MATERIAS DEL GRADO																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE LAS MATERIAS DE GRADO		IDIOMAS MODERNOS	EMPRESA	ECONOMIA	ESTADISTICA	INFORMATICA	DERECHO	FUNDAMENTOS SECTOR HOTELERO	AMPLIACION IDIOMAS MODERNOS	DIR. PRODUCCION Y OP. HOTELERAS	DIRECCION Y COMERCIALIZACION	ECONOMIA FINANCIERA	HABILIDADES DIRECTIVAS	INSTALACIONES Y EQUIPOS	TECNOLOGIAS APLICADAS	ORGANIZACION Y GESTION DE EMPRESAS	RESTAURACION	GEOGRAFIA	AMPLIACION DERECHO	GESTION APLICADA	PRACTICAS EXTERNAS	TRABAJO FIN DE GRADO
CE21	Demostrar que conoce los aspectos fundamentales del entorno social y de sus principales transformaciones, así como aplicar las principales tendencias en lo que se refiere a relaciones en las empresas hoteleras y de restauración										X					X						
CE22	Analizar, diagnosticar, prestar apoyo y tomar decisiones en materia de estructura organizativa y de gestión en el sector hotelero y de restauración			X	X			X														
CE23	Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte				X	X		X								X				X		
CE24	Integrar conocimientos y habilidades propias de la formación para desarrollar un trabajo académico o profesional en el ámbito de los sectores hotelero y de la restauración y del ocio en general																					X
CE25	Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de Información en los procesos de gestión de empresas de hotelería y restauración.														X					X		
CE26	Integrar conocimientos y habilidades para desempeñar, con criterios de profesionalidad, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería y la restauración																					X
CE27	Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración									X	X						X					
CE28	Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina									X	X											
CE29	Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de alojamiento									X				X								

COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE LAS MATERIAS DE GRADO		IDIOMAS MODERNOS	EMPRESA	ECONOMIA	ESTADISTICA	INFORMATICA	DERECHO	FUNDAMENTOS SECTOR HOTELERO	AMPLIACION IDIOMAS MODERNOS	DIR. PRODUCCION Y OP. HOTELERAS	DIRECCION Y COMERCIALIZACION	ECONOMIA FINANCIERA	HABILIDADES DIRECTIVAS	INSTALACIONES Y EQUIPOS	TECNOLOGIAS APLICADAS	ORGANIZACION Y GESTION DE EMPRESAS	RESTAURACION	GEOGRAFIA	AMPLIACION DERECHO	GESTION APLICADA	PRACTICAS EXTERNAS	TRABAJO FIN DE GRADO
CE30	Aplicar la tecnología y la práctica adquirida en el laboratorio de prácticas propio sobre los departamentos de restauración, cocina y alojamiento a escenarios reales									X												
CE31	Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y la restauración									X				X			X			X		
CE32	Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería, especialmente en el campo de la comercialización on-line										X				X		X			X		
CE33	Desarrollar y aplicar las políticas de internacionalización y de crecimiento sostenible a las empresas del sector															X			X	X		
CE34	Aplicar los conceptos relacionados con los diferentes ámbitos y áreas funcionales de los grupos empresariales y corporaciones en las compañías de hostelería															X						
CE35	Demostrar que comprende y aplica los principios del método científico a la investigación del sector de la hotelería y la restauración														X					X		

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LAS MATERIAS DE GRADO		IDIOMAS MODERNOS	EMPRESA	ECONOMIA	ESTADISTICA	INFORMATICA	DERECHO	FUNDAMENTOS SECTOR HOTELERO	AMPLIACION IDIOMAS MODERNOS	DIR. PRODUCCIÓN Y OP. HOTELERAS	DIRECCIÓN Y COMERCIALIZACION	ECONOMIA FINANCIERA	HABILIDADES DIRECTIVAS	INSTALACIONES Y EQUIPOS	TECNOLOGIAS APLICADAS	ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS	RESTAURACION	GEOGRAFIA	AMPLIACION DERECHO	GESTION APLICADA	PRACTICAS EXTERNAS	TRABAJO FIN DE GRADO
CT1	Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CT2	Ser capaz de autoevaluarse los conocimientos adquiridos.	X			X	X			X				X		X						X	
CT3	Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.				X	X		X						X	X							X
CT4	Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CT5	Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo, y en especial aquellas más inmediatas.			X							X	X				X					X	X
CT6	Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente		X							X	X	X				X	X				X	X
CT7	Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo, creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros, negociando y gestionando los conflictos.		X					X				X				X		X			X	
CT8	Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración												X		X		X			X	X	
CT9	Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.		X				X						X			X				X	X	X
CT10	Tener un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.		X				X									X		X	X	X	X	X

COORDINACIÓN DEL GRADO

El coordinador del grado garantizará la coordinación de todas las actividades académicas, así como las que tienen que ver con la calidad de la impartición del título. Será designado por la Dirección del centro.

El coordinador del grado realizará funciones de gestión (organizando la docencia, elaborando el calendario académico, confeccionado los horarios, programando los exámenes entre otras) funciones académicas (como interlocución con el profesorado, relaciones con los alumnos, planificación de la distribución de la carga docente del estudiante, entre otras) y de calidad (evaluando asignaturas y gestionando el plan docente y de calidad bajo la supervisión de la dirección de estudios.

El coordinador elaborará propuestas de mejora y recomendaciones en el ámbito de la titulación y en lo que hace referencia a aspectos docentes, para dar cumplimiento a los procesos de calidad implantados en el centro o en la Universidad y que han de garantizar la calidad del Grado.

El coordinador del grado estará asistido por los Tutores académicos que serán nombrados por la Dirección del centro a propuesta del Coordinador del grado.

La Comisión de Docencia del grado estará compuesta por el Coordinador del grado y los Tutores académicos que se reunirá semestralmente para realizar el seguimiento adecuado. La Comisión organizará reuniones semestrales en las cuales participarán representantes de los alumnos junto con los profesores implicados en la docencia para recoger información sobre la marcha del curso.

Colaborará y asistirá a la Dirección de Estudios en las comisiones de convalidaciones/adaptaciones y estudio de casos presentados por los alumnos.

Además de la coordinación de grado comentada, en el centro existe la figura organizativa del coordinador de prácticas residentes, dada la concepción, filosofía y metodología de las asignaturas, denominadas en el plan de estudio como gestión de alojamiento, gestión de cocina y gestión de restauración; y la especial consideración y especificidad de la docencia que se realiza en el Hotel Escuela como laboratorio docente y escenario real.

Siendo funciones y tareas del coordinador de prácticas residentes la responsabilidad de la gestión, la planificación, la organización y la administración del desarrollo de las mismas, así como su evaluación y el control de la calidad de la docencia impartida.

Teniendo también como actividad a realizar, la del mantenimiento de la relación con los profesores del área y en especial de los monitores del área práctica; coordinando tanto los calendarios, horarios, programaciones, turnos y rotaciones, informaciones, profesorado, evaluación, parámetros docentes y niveles de exigencia, implementación y aplicación del reglamento interno de las prácticas residentes.

Así mismo verificará el cumplimiento de las normas, pautas de funcionamiento y reglas específicas para las prácticas residentes por parte de los estudiantes (uniformidad, presencia, puntualidad, etc.) y su aplicación por los monitores asignados; recogiendo a su vez las opiniones, sugerencias y necesidades de ambos colectivos.

También será el encargado de la interlocución, representación y coordinación con la dirección del Hotel Escuela y los jefes de departamentos como delegados en las áreas de explotación, al representar un referente de actuación indirecto para los alumnos del grado.

Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones que utiliza la UAB para todos sus estudios se ajusta y cumple las exigencias establecidas en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. La Normativa de reconocimiento y de transferencia de créditos de la UAB (aprobada por la Comisión de Asuntos Académicos, delegada del Consejo de Gobierno, el 15 de julio de 2008 y modificada por la misma Comisión, el 28 de julio de 2009 y por el Consejo de Gobierno, el 26 de enero de 2011), hace referencia al sistema de calificaciones que utiliza la UAB y se incluye en el apartado 4.4 de esta memoria.

Derechos fundamentales, igualdad entre hombres y mujeres e igualdad de oportunidades y accesibilidad universal para personas con discapacidad.

Minor en estudios de género

La Universitat Autònoma de Barcelona impulsa el desarrollo de la formación sobre igualdad entre hombres y mujeres y perspectiva de género en la docencia y la investigación a través de la creación de un Minor de Estudios de Género, de carácter interdisciplinario y transversal, coordinado por la Facultad de Filosofía y Letras.

Este Minor interdisciplinario es fruto del Plan de Igualdad de la UAB, eje 4, página 26, que hace referencia a la “Promoción de la perspectiva de género en los contenidos de la enseñanza y de la investigación”, en consonancia con los objetivos de las directrices del Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre (BOE del 30.10.2007.pg. 44037) por el que se establece la Ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales (29-10-2007), y derogado por el Real Decreto 822/2021, de 29 de septiembre de 2021, conforme a lo dispuesto en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres.

En la actualidad la oferta preparada consta de 13 asignaturas específicas de la Facultad de Filosofía y Letras que abordan las desigualdades entre hombres y mujeres y desarrollan una perspectiva de género a partir de todas las disciplinas que se incluyen en la Facultad (Antropología Social, Geografía, Historia, Humanidades, Filosofía, Estudios Culturales y de Lengua y Literatura específicas). Así mismo, se incluyen asignaturas con contenidos de género en su descriptor, aunque el título de las asignaturas no contenga tal especificación. Por último, la coordinación de este Minor está impulsando asignaturas específicas sobre desigualdades y perspectivas de género en los nuevos grados de otras Facultades e incorporando las que se proponen en las mismas como parte de estos estudios (Derecho, Ciencias Políticas y Sociología, Traducción e Interpretación, Psicología, etc.).

Para reflejar las líneas de investigación y los avances en el conocimiento que los grupos de investigación de la UAB especializados en este ámbito están llevando a cabo, se incorpora al Minor en Estudios de Género una asignatura transversal basada en conferencias y talleres a cargo de las y los especialistas en la materia. El Minor en Estudios de Género será coordinado desde la Facultad de Filosofía y Letras y desarrollado en el marco del Observatorio para la Igualdad de la UAB.

Acuerdo de la Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles del Consejo Interuniversitario de Cataluña sobre la adaptación curricular a los estudiantes con discapacidad

Para garantizar la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad en el acceso al currículum, las universidades podrán realizar adaptaciones curriculares a los estudiantes con discapacidad, siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

- El estudiante tenga reconocido por el organismo competente un grado de discapacidad igual o superior al 33%.
- La adaptación curricular no podrá superar el 15% de los créditos totales.
- Las competencias y contenidos adaptados han de ser equiparables a los previstos en el plan de estudios.
- Al finalizar los estudios, el estudiante ha de haber superado el número total de créditos previstos en la correspondiente directriz que regula el título.
- El organismo competente de la universidad tendrá que hacer un estudio de las características de la discapacidad del estudiante para proponer una adaptación curricular de acuerdo a sus características. De este estudio se derivará un informe sobre la propuesta de adaptación.
- La resolución aceptando la adaptación curricular será regulada por la universidad y deberá firmarla el órgano competente que cada universidad determine.

Esta adaptación curricular se tendrá que especificar en el Suplemento Europeo del Título.

Protocolo de atención a las necesidades educativas especiales del estudiante con discapacidad

El **Servicio de atención a la discapacidad**, el **PIUNE**, iniciativa de la Fundació Autònoma Solidària y sin vinculación orgánica con la UAB, es el responsable del protocolo de atención a las necesidades educativas especiales del estudiante con discapacidad.

La atención a los estudiantes con discapacidad se rige por los principios de corresponsabilidad, equidad, autonomía, igualdad de oportunidades e inclusión.

La atención al estudiante con discapacidad sigue el Protocolo de atención a las necesidades educativas especiales del estudiante con discapacidad. El protocolo tiene como instrumento básico el Plan de actuación individual (PIA), donde se determinan las actuaciones que se realizarán para poder atender las necesidades del estudiante en los ámbitos académicos y pedagógicos, de movilidad y de acceso a la comunicación; los responsables de las actuaciones y los participantes, y un cronograma de ejecución.

El protocolo de atención está estructurado en cuatro fases: 1) alta en el servicio; 2) elaboración del Plan de actuación individual (PIA); 3) ejecución del PIA, y 4) seguimiento y evaluación del PIA. A continuación, detallamos brevemente las principales fases del proceso.

Alta en el servicio

A partir de la petición del estudiante, se asigna al estudiante un técnico de referencia y se inicia el procedimiento de alta del servicio con la programación de una entrevista.

El objetivo de la entrevista es obtener los datos personales del estudiante, de su discapacidad, un informe social y de salud y una primera valoración de las necesidades personales, sociales y académicas derivadas de su discapacidad.

Durante la entrevista se informa al estudiante del carácter confidencial de la información que facilita y de que, según establece la LO 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de datos de carácter personal, los datos facilitados por el estudiante al PIUNE, en cualquier momento del proceso serán incorporados a un fichero de carácter personal que tiene como finalidad exclusiva mejorar la integración, adaptación, información, normalización, atención y apoyo a los estudiantes con discapacidad de la UAB. La entrega de estos datos es voluntaria por parte del interesado. El responsable del fichero es la Fundación Autónoma Solidaria. El interesado podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en la oficina del programa del PIUNE.

Elaboración del Plan de actuación individual

Valoración de necesidades

Basándose en el análisis de necesidades identificadas en el proceso de alta y previo acuerdo con el estudiante, éste es derivado a las diferentes unidades del servicio para determinar las actuaciones más adecuadas para atender esas necesidades.

Si es necesario, y en función de la actuación, se consensua con el tutor académico del estudiante, y con las diferentes áreas y servicios que tendrán que participar en la ejecución de la actuación, la medida óptima propuesta, y en caso de no ser posible su implantación o de no serlo a corto plazo, se hace una propuesta alternativa.

Unidad pedagógica

Desde la unidad pedagógica se valoran las necesidades educativas del estudiante y se proponen las medidas para llevar a cabo. Algunas de estas medidas son:

- Adelantamiento del material de apoyo en el aula por parte del profesorado.
- Adaptaciones de los sistemas de evaluación: ampliación del tiempo de examen, priorización de algunos de los sistemas de evaluación, uso de un ordenador adaptado a la discapacidad para la realización de los exámenes, uso del lector de exámenes, producción del examen en formato alternativo accesible.
- Adaptaciones de la normativa de matriculación de acuerdo al ritmo de aprendizaje del estudiante con discapacidad.
- Planificación de tutorías académicas con el tutor.
- Asesoramiento sobre la introducción de nuevas metodologías pedagógicas para garantizar el acceso al currículo.
- Uso de recursos específicos en el aula para garantizar el acceso a la información y a la comunicación: frecuencias moduladas, pizarras digitales, sistemas de ampliación de prácticas de laboratorio

Unidad de movilidad

Desde la unidad de movilidad se valoran las necesidades de movilidad y orientación, y se proponen las medidas para llevar a cabo. Algunas de estas medidas son:

- Uso del transporte adaptado dentro del campus.
- Orientación a los estudiantes ciegos o con deficiencia visual en su trayecto usual durante la jornada académica dentro del campus.
- Identificación de puntos con accesibilidad o practicabilidad no óptimas a causa de la discapacidad o del medio de transporte utilizado por el estudiante en su trayecto habitual durante la jornada académica en el campus, y propuesta de

solución: modificación de rampas que, según la legislación vigente, no sean practicables; introducción de puertas con abertura automática.

- Identificación de puntos críticos que puedan representar un peligro para la seguridad de los estudiantes con dificultades de movilidad o discapacidad visual, y propuesta de solución: cambio de color de elementos arquitectónicos; barandas de seguridad.
- Adaptaciones de baños: introducción de grúas.
- Descripción de las características de las aulas, lo que puede llevar a cambios de aulas por aquellas que mejor se adapten a las necesidades del estudiante con discapacidad.
- Adaptación del mobiliario del aula.

Unidad tecnológica

Desde la unidad tecnológica se valoran las necesidades comunicativas y de acceso a la información, y se proponen posibles soluciones tecnológicas. Algunas de estas medidas son:

- Valoración técnica para identificar las tecnologías más adecuadas de acceso a la información a través de los equipos informáticos de uso personal.
- Entrenamiento en el uso de los recursos tecnológicos.
- Préstamo de recursos tecnológicos.

Definición del Plan de actuación individual

Basándose en los informes de valoración de necesidades elaborados por las unidades específicas y en las medidas propuestas, el técnico de referencia del estudiante consensúa con él las actuaciones concretas que formarán parte de su PIA.

El técnico de referencia designa, en coordinación con los técnicos de las unidades y el estudiante, al responsable de la ejecución de cada una de las actuaciones, establece el calendario de ejecución y, si procede, una fecha de encuentro con el estudiante para valorar si la acción satisface la necesidad inicial. El estudiante puede ser responsable o participante activo de las acciones propuestas.

El proceso de valoración de las necesidades de un estudiante no es estático, sino que puede ir cambiando en función de la variabilidad de sus necesidades, derivadas de su discapacidad o de la progresión de sus estudios. Por eso puede ser necesaria una revisión, aconsejable como mínimo una vez al año, aunque pueda ser más frecuente, principalmente en el caso de estudiantes con enfermedades crónicas degenerativas.

El PIA contiene una programación de las sesiones de seguimiento y evaluación, y de revisión de las valoraciones.

Ejecución del Plan de actuación individual

Los responsables de la ejecución de cada actuación ponen en marcha las acciones que conforman el PIA en los plazos establecidos y en colaboración con el tutor académico del estudiante, y con las diferentes áreas y servicios de la UAB.

Seguimiento y evaluación del Plan de actuación individual

De acuerdo con la programación del PIA, se realizan las sesiones de seguimiento con el estudiante, y si procede, con el tutor académico, el profesorado y los responsables de las diferentes áreas y servicios de la UAB.

Las sesiones de seguimiento son dirigidas por el técnico de referencia.

Del seguimiento del PIA se puede derivar la introducción de nuevas medidas o la modificación de las medidas propuestas en el PIA original.

Calidad

El proceso va acompañado de un sistema de control de calidad que garantiza su correcta implantación y posibilita la introducción de medidas correctoras o de mejoras. Este sistema incluye encuestas de satisfacción por parte de los estudiantes y de los diferentes interlocutores del servicio.

El proceso, los procedimientos que se derivan de él y los diferentes recursos de recogida de datos están adecuadamente documentados.

5.2. MOVILIDAD

Planificación y gestión de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

Programas de movilidad

La política de internacionalización que viene desarrollando la UAB ha dado pie a la participación en distintos programas de intercambio internacionales e incluye tanto movilidad de estudiantes como de profesorado.

Los principales programas de movilidad internacional son:

-Programa Erasmus

-Programa propio de intercambio de la UAB que comprende:

- Prácticas con reconocimiento académico en países sudamericanos.
- Becas de cooperación con determinadas universidades.
- Estancias cortas de estudiantes en universidades europeas (distintos del programa Erasmus)

Así mismo, la universidad participa en otros programas educativos europeos que incorporan movilidad de estudiantes como Tempus, Alfa o Imageen, entre otros, y acoge gran número de estudiantes internacionales de postgrado procedentes de convocatorias de distintos organismos como Alban, AECID, Erasmus Mundus, etc.

Movilidad que se contempla en el título

Los **acuerdos del Programa Propio de la UAB**, años atrás se establecían de universidad a universidad.

Dada la evolución de las universidades y la importancia creciente en internacionalización de las mismas, desde los últimos dos años se intenta establecer los acuerdos y convenios bajo el programa propio por FACULTAD.

Aun quedan acuerdos generalistas (de universidad a universidad) como por ejemplo con las universidades de Sidney, California, Florida...

Con respecto al programa SOCRATES/ERASMUS el centro mantiene acuerdos con 36 universidades de 14 países de la Unión Europea.

El programa de intercambio Erasmus en la EUTDH dispone de los siguientes acuerdos vigentes en estos momentos:

CODIGO UNIVERSIDAD	NOMBRE UNIVERSIDAD	AÑO FINALIZACIÓN ACUERDO(*)
A INNSBRU08	Management Center Innsbruck	2011-12
A KREMS03	International Management Center Krems	2009-10
A SALZBUR08	FH Slazburg	2012-13
B KORTRIJ03	HOWEST	2009-10
B LEUVEN01	Katholieke Universiteit Leuven	2012-13
B LIEGE43	Haute Ecole Charlemagne	2009-10
BG SOFIA03	University of National and World Economy	2009-10
DK ALBORG09	NOEA	2012-13
DK NYKOBIN01	CEUS School of Business	2010-11
F CERGY07	UNiversité de Cergy – Pontoise	2012-13
F PAU01	UNiversité de Pau et des Pays de l'Adour	2012-13
F PERPIGN01	Université de Perpignan – Via Domitia	2009-10
F TOULON01	Université de Toulon et du Var	2010-11
F TROYES07	ESC Troyes	2009-10
HU SZOLNOK01	Szolnoki Foiskola	2012-13
I MILANO05	IULM	2012-13
I MILANO16	Università de Milano-Bicocca	2012-13
I PISA01	Università de Pisa	2009-10
I VENEZIA01	Università Ca'Foscari	2012-13
IRLDUBLIN35	Griffith College Dublin	2012-13
IRLGALWAY02	Galway-Mayo Institute of Technology	2009-10
IS REYKJAV01	Haskoly Islands University	2009-10
MT MALTA03	Institute of Tourism Studies	2010-11
NL ENSCHED03	Saxion University	2012-13
NL LEEUWAR03	Stenden University	2009-10
P AVEIRO01	Universidade de Aveiro	2012-13
P COIMBRA02	ESEC	2010-11
P FARO02	Universidade do Algarve	2012-13
P GUARDA01	Instituto Politecnico da Guarda	2009-10
P LEIRIA01	Instituto Politecnico de Leiria	2012-13
P LISBOA12	Universidade Lusiada	2010-11
PL POZNAN01	Uniwersytet im. Adama Mickiewicza	2009-10
SF JYVASKY11	University of Applied Sciences JAMK	2009-10
SF KOKKOLA05	University of Applied Sciences Cnetral Ostrobothnia	2012-13
SF VAASA03	University of Applied Sciences Vaasa	2010-11
UK POOLE01	University of Bournemouth	2009-10

(*) A medida que los acuerdos vayan finalizando se procederá a su renovación.

El objetivo principal en los programas de movilidad es proporcionar al alumno una mayor capacidad de desarrollo de sus competencias mediante la estancia de un semestre o de un año de estudio en algunas de las universidades con las que se mantiene intercambio.

Los acuerdos se firman siguiendo criterios de afinidad de programas y de estudios realizados, así en todos los intercambios firmados existen las titulaciones de gestión hotelera o alguna titulación con alta afinidad como los estudios de turismo o gestión empresarial.

También se intenta abarcar el máximo de posibilidades en cuanto a países miembros de la Unión Europea y opciones dentro de cada uno de los países, por tanto, se intenta disponer de más de un acuerdo por país para que los estudiantes tengan más opciones de elección.

En cuanto al Programa Propio de la UAB, el centro tiene firmados los acuerdos de intercambio siguientes: la Universidad de Puerto Rico (Puerto Rico), el Tecnológico de Monterrey en Méjico y la Universidad de Minas Gerais en Brasil.

Para fomentar la movilidad existe además la posibilidad de obtener una doble titulación con diferentes países y Universidades, en estos momentos se tienen firmados acuerdos con la University of Lincoln (Reino Unido), el Griffith College Dublin (Irlanda) y la Southern New Hampshire University (EUA).

Estructura de gestión de la movilidad

1. Estructura centralizada, unidades existentes:

Unidad de Gestión Erasmus. Incluye la gestión de las acciones de movilidad definidas en el “Erasmus Program” dentro del Lifelong learning program. Implica la gestión de la movilidad de estudiantes, de personal académico y de PAS.

Unidad de Gestión de otros Programas de Movilidad. Gestión de los Programas Drac, Séneca, Propio y otros acuerdos específicos que impliquen movilidad o becas de personal de universidades.

International Welcome Point. Unidad encargada de la acogida de toda persona extranjera que venga a la universidad. Esta atención incluye, además de los temas legales que se deriven de la estancia en la UAB, actividades para la integración social y cultural.

2. Estructura de gestión descentralizada

Cada centro cuenta con un coordinador de intercambio, que es nombrado por el rector a propuesta del decano o director de centro. Y en el ámbito de gestión, son las gestiones académicas de los diferentes centros quienes realizan los trámites.

El coordinador de intercambio es el representante institucional y el interlocutor con otros centros y facultades (nacionales e internacionales) con respecto a las relaciones de su centro.

2.1. Estructura de gestión en el centro y “coordinada” con la UAB:

El Centro cuenta con un **Coordinador de Intercambio**, que es nombrado por el Director de centro de común acuerdo con la dirección del área de relaciones internacionales y de formación continua del centro.

El **coordinador de intercambio** es el representante institucional y el interlocutor con otros centros y facultades (nacionales e internacionales) con respecto a las relaciones de su centro, además coordina las actividades de su área con el Área de Relaciones Internacionales y con el Vicerrectorado de Relaciones Internacionales de la Universidad, con ésta última de forma conjunta con los miembros del equipo de dirección del Centro.

Específicamente el coordinador de intercambios del centro es el encargado de mantener todos los aspectos académicos y de información general con los estudiantes propios y extranjeros que realizan dichos intercambios.

Estas actividades implican, por parte del coordinador, informar a los estudiantes propios del proceso de solicitud de intercambios, de las características de la Universidad de destino; se proporciona soporte para la elaboración de las solicitudes de acceso a la Universidad y para el alojamiento en destino; se ayuda, si es necesario, en la solicitud de becas adicionales a la beca Erasmus. Se acuerda el programa de estudios a realizar en la universidad de destino y sus equivalencias con el plan de estudios propio; entre otras actuaciones que se consideren necesarias.

Todas estas acciones, permiten mantener una relación más estrecha con los estudiantes propios, con el objetivo de tener una información sobre la situación académica y personal del estudiante de forma constante, pudiendo así solucionar cualquier eventualidad que a éste se le pudiera presentar durante su estancia.

También se realiza un seguimiento en cuanto al cumplimiento de las obligaciones del estudiante como becario Erasmus: entrega del certificado de llegada, del programa de estudios definitivo, del certificado de estancia y del informe final.

En cuanto a los estudiantes extranjeros, el coordinador los recibe a su llegada, les proporciona información específica del centro y de la universidad (horarios, programas, documentación y información sobre los pasos a realizar en los días siguientes); acordando el programa de estudios provisional que el estudiante deberá cursar. También es el encargado de gestionar con la Secretaría Académica la matrícula.

El coordinador de intercambios tiene además la misión de impulsar la movilidad internacional del profesorado.

El sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS

Previamente a cualquier acción de movilidad debe haber un contrato, compromiso o convenio establecido entre las universidades implicadas, donde queden recogidos los aspectos concretos de la colaboración entre ellas y las condiciones de la movilidad.

Todo estudiante que se desplaza a través de cualquiera de los programas de movilidad establecidos, lo hace amparado en el convenio firmado, en el que se prevén tanto sus obligaciones como estudiante como sus derechos y los compromisos que adquieren las instituciones participantes.

Cuando el estudiante conozca la universidad de destino de su programa de movilidad, con el asesoramiento del Coordinador de Intercambio del centro, estudiará la oferta académica de la universidad de destino. Antes del inicio del programa de movilidad debe definir su "Academic Plan" o el "Learning Agreement", donde consten las asignaturas a cursar en la universidad de destino y su equivalencia con las asignaturas de la UAB, para garantizar la transferencia de créditos de las asignaturas cursadas.

Una vez en la universidad de destino y después de que el estudiante haya formalizado su matrícula, se procederá a la revisión del "Academic Plan" para incorporar, si fuera necesario, alguna modificación.

Una vez finalizada la estancia del estudiante en la universidad de destino, ésta remitirá al Coordinador de Intercambio, una certificación oficial donde consten las asignaturas indicando tanto el número de ECTS como la evaluación final que haya obtenido el estudiante.

El Coordinador de Intercambio, con la ayuda de las tablas de equivalencias establecidas entre los diferentes sistemas de calificaciones de los diferentes países, determinará finalmente las calificaciones de las asignaturas de la UAB reconocidas.

El Coordinador de Intercambio es el encargado de la introducción de las calificaciones en las actas de evaluación correspondientes y de su posterior firma.

5.3 Descripción de los módulos o materia

Descripción de la materia principal 1

Denominación de la materia	IDIOMA MODERNO	Créditos ECTS	18.0	Carácter	Formación básica
Unidad temporal	1er y 2º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Inglés, francés, alemán, chino y ruso					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas mediante un sistema de evaluación organizado en dos módulos: evaluación continuada y prueba final.</p> <p>-Evaluación continuada (60%):</p> <ul style="list-style-type: none"> Dossier de tareas a confeccionar por el alumno (20%): Potenciar habilidades de aprendizaje y auto evaluación (por ejemplo: realización de un perfil y biografía lingüísticos, tareas de auto evaluación sobre el proceso de aprendizaje, confección de un diccionario personal, entre otros). Competencias que se evaluarán: CE15, CT1, CT2, CT4, CT11. Pruebas parciales (20%), como, por ejemplo: redacciones, tareas de comprensión oral, pruebas de gramática y vocabulario. Competencias que se evaluarán: CE15, CE16 y CT4. Proyectos (20%): Realización de proyectos. Competencias que se evaluarán: CE15, CE16, CT1, CT4, CT11 y CT12. <p>-Prueba final (40%): Debe constar de dos secciones: expresión oral y expresión escrita. Competencias que se evaluarán: CE15, CE16 y CT4.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividades dirigidas	35%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate.		CE15.1., CE15.2, CE15.3 CE 16.1.,CE16.2 CT4	
Actividades autónomas	20%	Elaboración y posterior presentación de textos de forma escrita y oral		CE15.1., CE15.2,CE15.3 CE 16.1.,CE16.2 CT1,CT2,CT4,CT11	
	14%	Lectura comprensiva de textos y vocabulario.		CE15.1., CE15.2,CE15.3 CE 16.1.,CE16.2 CT1,CT4	
	10%	Realización de un ensayo individual o en grupo, a partir de una guía para su realización		CE15.1., CE15.2,CE15.3 CE 16.1.,CE16.2 CT1,CT11,CT12	
	15%	Realización de ejercicios para mejorar aspectos gramaticales, léxicos, de pronunciación o funciones lingüísticas.		CE15.1., CE15.2,CE15.3 CE 16.1.,CE16.2 CT1,CT2,CT4, CT11	
Actividades de evaluación	5%	Auto evaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		CE15.1., CE15.2,CE15.3	

			CE 16.1.,CE16.2 CT2
Actividades supervisadas	1%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CT2
TOTAL	100%		

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Breve descripción de contenidos de la materia.

Funciones lingüísticas de carácter general, y específicas dentro del campo específico de la gestión hotelera y de restauración.

Contenidos gramaticales

Contenidos léxicos relacionados con el sector turístico y especialmente con la gestión hotelera y de restauración

Expresión escrita utilizando las funciones lingüísticas, gramática y vocabulario aprendidas (cartas formales, trípticos, redacciones discursivas, informes, correo electrónico...)

Expresión oral utilizando las funciones lingüísticas, gramática y vocabulario aprendidas

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

Comentarios adicionales: Al 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 curricula del estudiante.

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE15. Manejar técnicas de comunicación interna, externa y corporativa en las empresas de hotelería y de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE15.1. Identificar léxicos para el manejo de la comunicación existentes en las empresas en una primera y una segunda lengua extranjera.

CE15.2. Identificar formas gramaticales para el manejo de la comunicación existentes en las empresas en una primera y una segunda lengua extranjera.

CE15.3. Desarrollar conocimientos teórico-prácticos en una primera y una segunda lengua extranjera con temas relacionados con el ámbito de las empresas de hotelería y de restauración

CE16. Comunicarse de forma oral y escrita en una primera, segunda y en una tercera lengua extranjera en los ámbitos de la hotelería y de la restauración, así como en diferentes entornos relacionados con dichos ámbitos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE16.1. Utilizar las particularidades idiomáticas que el sector hotelero y de restauración requiera en una primera y una segunda lengua extranjera.

CE16.2. Aplicar una primera y una segunda lengua extranjera en contextos específicos y situaciones reales

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT2. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo

Descripción de la asignatura 1.1

Denominación de la asignatura					
Primera Lengua Extranjera I (Inglés, Francés, Alemán, Chino y Ruso)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Inglés, Francés, Alemán, Chino y Ruso

Descripción de la asignatura 1.2

Denominación de la asignatura					
Segunda Lengua Extranjera I (a elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Inglés, Francés, Alemán, Chino y Ruso

Descripción de la asignatura 1.3

Denominación de la asignatura					
Primera Lengua Extranjera II (Inglés, Francés, Alemán, Chino y Ruso)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Inglés, Francés, Alemán, Chino y Ruso

Descripción de la materia principal 2

Denominación de la materia	EMPRESA	Créditos ECTS	18.0	Carácter	Formación básica
Unidad temporal	1er y 2º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y Castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realización de trabajos y coevaluación, con un peso global entre el 30% y el 40%. Competencias que se evaluarán: CE1, CE7, CE11, CT1, CT4, CT6,CT9,CT10 ,CT11, CT12 y G3 Pruebas escritas, con un peso global entre el 60% y el 70%. Competencias que se evaluarán: CE1,CE7, CE11, CT4 ,CT11 y CT13. 					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividad dirigida	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate		CE1.1 CE7.1 CT4,CT9, CT10 y G3	
Actividades autónomas	30%	La realización, exposición y debate de ejercicios y casos prácticos		CE1.1 CE7.1 y CE11.1 CT1, CT4, CT6, CT7, CT11	
	20%	Comprende investigación el estudio en empresas turísticas, busca información bibliográfica, exposición final y coevaluación de otro grupo.		CE1.1 CE7.1 y CE11.1 CT1,CT4,CT6,CT11, CT12, CT13	
	10%	Realización de casos individuales o en grupo, a partir de una guía para su realización		CE1.1,CE7.1 y CE11.1 CT1,CT4,CT6, CT10,CT11, CT12, CT13, G3	
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		CE1.1 CE7.1 y CE11.1 CT1, CT11, G3	
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.		CT1,CT6, G3	
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> 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. Planificación, selección, análisis, formación, evaluación, motivación y rendimiento de los recursos humanos en organizaciones turísticas. Concepto de contabilidad y tipologías Representación contable de la riqueza empresarial. Registro contable de las operaciones de la empresa hotelera y de restauración</p>					

Ciclo contable básico y cálculo del resultado contable
Cuentas anuales según el PGC vigente.

Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1. Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del alojamiento y la restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y áreas en el contexto del sector turístico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE1.1. Identificar la base teórica y conceptual de la estrategia de la empresa turística.

CE7. Identificar y aplicar 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE7.1. Distinguir, identificar y aplicar los conceptos de la dirección estratégica en lo referente a los productos referentes a las empresas de alojamiento y restauración.

CE11. Definir y aplicar la dirección y gestión (management) de los distintos tipos de organizaciones en el sector de la hotelería y la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE11.1. Distinguir, identificar y aplicar las estrategias, estructuras y procesos referentes a los recursos humanos de las empresas de hotelería y restauración

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente

CT7. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos

CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.

CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad

G3. Respetar la diversidad y pluralidad de ideas, personas y situaciones

Descripción de la asignatura 2.1

Denominación de la asignatura

Economía de la empresa

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Catalán y castellano
---------------	-----	----------	------------------	-----------	----------------------

Descripción de la asignatura 2.2

Denominación de la asignatura

Gestión de los recursos humanos en la industria hotelera

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Catalán y castellano
---------------	-----	----------	------------------	-----------	----------------------

Descripción de la asignatura 2.3

Denominación de la asignatura

Contabilidad general

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Catalán y castellano
---------------	-----	----------	------------------	-----------	----------------------

Descripción de la materia principal 3

Denominación de la materia	ECONOMÍA	Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica
Unidad temporal	1er curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La realización y exposición-discusión de ejercicios y artículos individuales, presenciales y on-line a lo largo del curso (15-20%). Competencias que se evaluarán: CE1,CE20,CE22,CT1 Y CT4. • La realización de un trabajo individual o en grupo (15-20%). Competencias que se evaluarán: CE1,CE20, CE22, CT1,CT4 , CT11 Y CT12. • La realización de pruebas individuales sobre el material teórico y sobre los ejercicios prácticos (60-70%). Competencias que se evaluarán: CE1, CE22 y CT4. 					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividades dirigidas	35%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante y exposición de ejercicios		CE1.2, CE20.1 CE22.1 CT4,CT5	
Actividades autónomas	15%	La realización y posterior debate de ejercicios y casos prácticos		CE1.2, CE22.1 CT1,CT5,CT11,CT12	
	20%	Realización de un trabajo individual o en grupo, a partir de unas pautas		CE1.2, CE20.1,CE22.1 CT1,CT5,CT11,CT12	
	20%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura		CE1.2, CE22.1 CT1,CT12	
Actividades de evaluación	5%	Evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		CE1.2, CE22.1 CT1,CT5,CT11	
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización del trabajo práctico		CT1	
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> 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.</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					
Descripción de las competencias					
Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia					

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1. Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del alojamiento y la restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y áreas en el contexto del sector turístico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE1.2. Identificar la base teórica y conceptual del análisis económico turístico, tanto desde la vertiente microeconómica como desde la macroeconómica.

CE20. Analizar, formular e implantar la estrategia general de una organización, así como las políticas de actuación de las distintas áreas funcionales del sector de la hotelería y la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE20.1. Analizar la situación económica general para poder establecer políticas de actuación generales en el sector de la hotelería y la restauración.

CE22. Analizar, diagnosticar, prestar apoyo y tomar decisiones en materia de estructura organizativa y de gestión en el sector hotelero y de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE22.1. Relacionar 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.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT5. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo.

Descripción de la asignatura 3.1

Denominación de la asignatura					
Economía					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la materia principal 4

Denominación de la materia	ESTADÍSTICA	Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica
Unidad temporal	1er curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas mediante un sistema de evaluación organizado en dos módulos: evaluación continuada y prueba final. -Evaluación continuada (60%): Dossier de ejercicios prácticos a confeccionar por el alumno: Para potenciar las habilidades de aprendizaje y adquirir destrezas en la utilización de las herramientas de las tecnologías de la información y de la comunicación (20% de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE22,CE23,CT1,CT2,CT4 Y CT11. Realización de un proyecto o trabajo que permita conocer el grado de asimilación de contenidos (20% de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE22,CE23,CT1,CT3,CT4,CT11 Y CT12. Pruebas parciais (20% de la nota final) Competencias que se evaluarán: CE22,CE23, CT3,CT4.</p> <p>-Prueba final (40%): Debe constar de contenidos teóricos y prácticos desarrollados a lo largo del curso. Competencias que se evaluarán: CE22,CE23, CT4.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate		CE22.2,CE22.3,CE22.4 CE23.1, CE23.2 CT1,CT4	
Actividades autónomas	20%	Comprender la investigación en empresas turísticas, busca de información y aplicación de las herramientas tecnológicas aplicadas al sector turístico.		CE22.2,CE22.3,CE22.4 CE23.1, CE23.2 CT1, CT3,CT4, CT11,CT12	
	20%	La realización y debate de ejercicios y casos prácticos		CE22.2,CE22.3,CE22.4 CE23.1, CE23.2 CT1, CT3,CT4	
	15%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura, así como su evaluación		CE22.2,CE22.3,CE22.4 CE23.1, CE23.2 CT1,CT11	
Actividades de evaluación	5%	Evaluación y autoevaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		CE22.2,CE22.3 CE23.1, CE23.2 CT4,CT11	
Actividades supervisadas	10%	Tutorías de soporte a la realización de trabajos y ejercicios prácticos.		CT1, CT2	
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Introducción a la estadística aplicada Análisis de datos. 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.</p>					
Descripción de las competencias					
<p>Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia COMPETENCIAS ESPECÍFICAS CE22. Analizar, diagnosticar, prestar apoyo y tomar decisiones en materia de estructura organizativa y de gestión en el sector hotelero y de restauración RESULTADOS DE APRENDIZAJE CE22.2. Analizar datos, poblaciones y muestras, tablas y representaciones gráficas, así como asociación entre variables para poder valorar la dimensión económica del turismo.</p>					

CE22.3. Recoger, representar y analizar información cuanta y cualitativo referente al sector turístico
CE22.4. identificar situaciones referentes al sector turístico caracterizadas por la aleatoriedad y analizarlas mediante las herramientas probabilísticas básicas.

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte
RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE23.1. Analizar datos, poblaciones y muestras, tablas y representaciones gráficas, así como asociación entre variables para poder valorar la dimensión económica del turismo.

CE23.2. Recoger, representar y analizar información cuanta y cualitativo referente al sector turístico

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT2. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo.

Descripción de la asignatura 4.1

Denominación de la asignatura					
Estadística Aplicada					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la materia principal 5

Denominación de la materia	INFORMÁTICA	Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica
Unidad temporal	1er curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas mediante un sistema de evaluación organizado en dos módulos: evaluación continuada y prueba final. -Evaluación continuada (60%): Dossier de ejercicios prácticos a confeccionar por el alumno: Para potenciar las habilidades de aprendizaje y adquirir destrezas en la utilización de las herramientas de las tecnologías de la información y de la comunicación (20% de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE19, CE23, CT1, CT2, CT3 Y CT4, CT11 Realización de un proyecto o trabajo que permita conocer el grado de asimilación de contenidos (20% de la nota final): CE19, CE23, CT1, CT2, CT3 Y CT4,CT 11, CT12 Pruebas parciales (20% de la nota final) Competencias que se evaluarán: CE19,CE24,CT1,CT2,CT3,CT4 Y CT11</p> <p>-Prueba final (40%): Debe constar de contenidos teóricos y prácticos desarrollados a lo largo del curso. Competencias que se evaluarán: CE19,CE23,CT1,CT2,CT3 Y CT4</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate.		CE19.1, CE23.3 y CE23.4 CT3,CT4	
Actividades autónomas	20%	Comprender el estudio en empresas turísticas, busca de información y aplicación de las herramientas tecnológicas aplicadas al sector turístico.		CE19.1, CE23.3 CT1,CT2,CT4, CT11,CT12	
	20%	La realización y debate de ejercicios y casos prácticos		CE19.1, CE23.4 CT1,CT2,CT4, CT11,CT12	
	15%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura, así como su evaluación		CE19.1, CE23.3 Y CE23.4 CT1,CT2, CT11	
Actividades de evaluación	5%	Evaluación y autoevaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		CE19.1, CE23.3 Y CE23.4 CT4,CT11	
Actividades supervisadas	10%	Tutorías de soporte a la realización de trabajos y ejercicios prácticos.		CT1	
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Informática y la información en la empresa 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 y de la restauración. Tratamiento de la información. Realización de trabajos y estudios.</p>					
Descripción de las competencias					
<p>Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia</p> <p><u>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</u> CE19. 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 y la restauración.</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE CE19.1.Aplicar los procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el sector hotelero y de la restauración</p>					

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE23.3. Analizar datos, poblaciones y muestras, tablas y representaciones gráficas, así como asociación entre variables para poder valorar la dimensión económica del sector de la hotelería y la restauración.

CE23.4. Recoger, representar y analizar información cuantitativa y cualitativa referente al sector de la hotelería y la restauración

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT2. Ser capaz de autoevaluarse los conocimientos adquiridos.

CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo.

Descripción de la asignatura 5.1

Denominación de la asignatura

Habilidades Informáticas y de estudio

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Catalán y castellano
---------------	-----	----------	------------------	-----------	----------------------

Descripción de la materia principal 6

Denominación de la materia	DERECHO	Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica
Unidad temporal	1er curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas de forma orientativa siguiendo el siguiente esquema: -La realización y exposición-discusión de casos prácticos individuales y en equipo, presenciales y on-line, a lo largo del curso (10 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE1,CE2,CE3,CE20,CT1,CT4,CT9,CT10,CT11, CT12 y G3 -La realización de un trabajo individual o en equipo sobre un tema de actualidad relacionado con la aplicación de los conceptos estudiados (20 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE1,CE2,CE3,CT1,CT4,CT1, CT12 y G3 -La realización de pruebas que incluirán tanto la materia teórica expuesta en las clases, como aspectos prácticos (70 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE1,CE2,CE3,CE20,CT1,CT4,CT11</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	40%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate	CE1.3 CE2.1 a 2.4 CE3.1 y CE3.2 CT4,CT9,CT10, G3		
Actividades autónomas	10%	La realización, exposición y debate de ejercicios y casos prácticos de forma individual o en grupo	CE1.3 CE2.1 a 2.4 CE3.1 y CE3.2, CE20.2 CT1, CT4,CT9,CT11,CT12, G3		
	20%	Realización de un trabajo individual o en grupo, a partir de unas pautas	CE1.3 CE2.1 a 2.4 CT1, CT4, CT11, CT12		
	20%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura	CE1.3 CE2.1 CT1		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación de la asignatura, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE1.3 CE2.1 a 2.4,CE3.1 y CE3.2, CE20.2 CT1, CT11, G3		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización del trabajo práctico	CT1		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Concepto de Derecho. La norma jurídica y las ramas del derecho Obligaciones y contratos: Contratos básicos, contratos del ámbito hotelero 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...)</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					
Descripción de las competencias					
<p>Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia</p> <p><u>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</u> CE1. Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del alojamiento y la restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y áreas en el contexto del sector turístico</p> <p><u>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</u> CE1.3. Identificar los principios jurídicos básicos del sector turístico.</p>					

CE2. Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras y de restauración, tanto las relativas a la puesta en marcha de negocios o actividades, como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y a su funcionamiento normal.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE2.1 Aplicar los elementos del derecho civil, mercantil y laboral que se encuentran en el sector turístico

CE2.2 Identificar las obligaciones contractuales aplicables al sector turístico

CE2.3 Adecuar la gestión a la normativa legal aplicable al sector turístico

CE2.4 Identificar las distintas normas que en materia laboral puedan afectar a la ordenación de los recursos humanos

CE3. Analizar la legislación laboral, fiscal y mercantil del sector de la hotelería y la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE3.1. Aplicar los elementos del derecho civil, mercantil y laboral que se encuentran en el sector turístico

CE3.2. Identificar las obligaciones contractuales aplicables al sector turístico

CE20. Analizar, formular e implantar la estrategia general de una organización, así como las políticas de actuación de las distintas áreas funcionales del sector de la hotelería y la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE20.2. Analizar la legislación existente para permitir establecer unas pautas de actuación en las empresas hoteleras y de restauración

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales

CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo

G3. Respetar la diversidad y pluralidad de ideas, personas y situaciones

Descripción de la asignatura 6.1

Denominación de la asignatura					
Derecho					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la materia principal 7

Denominación de la materia	FUNDAMENTOS DEL SECTOR HOTELERO	Créditos ECTS	12.0	Carácter	Mixto
Unidad temporal	1er curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano y inglés					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pruebas escritas individuales sobre cuestiones prácticas de aplicación de los conocimientos impartidos y adquiridos en el aula (70%). Competencias que se evaluarán: CE1, CE22, CE23, CT1, CT11, CT14. • Ejercicio de grupo, exposición y presentación final de conclusiones (15%). Competencias que se evaluarán: CE1, CE22, CE23, CT1, CT3, CT4, CT7, CT11, CT12. • Trabajo de curso individual o de grupo (15%). Competencias que se evaluarán: CE1, CE22, CE23, CT1, CT3, CT7, CT11, CT12, CT13. 					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	45%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante mediante el método interrogativo (aportaciones creativas, reflexiones...). Ejemplos prácticos.	CE1.4, CE 1.5, CE 1.6, CT1, CT11, CT14.		
Actividades autónomas	15%	Realización de ejercicios de análisis, y exposición de las conclusiones. Debate	CE22.5, CE22.6, CE23.5, CT1, CT4, CT7, CT11, CT12, CT13.		
	15%	Realización de un trabajo individual o en grupo, a partir de unas pautas	CE23.5, CT1, CT3, CT7, CT11, CT12, CT13		
	15%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura, así como su evaluación.	CE22.5, CT1, CT11, CT13		
Actividades de evaluación	5%	Evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE22.5, CT1, CT11, CT13, CT14		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte y seguimiento a la realización de ejercicios y el trabajo práctico	CT1		
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> 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...)</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					
Descripción de las competencias					
Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia					

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1. Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del alojamiento y la restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y área en el contexto del sector turístico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE1.4 Identificar las diferentes empresas de alojamiento y restauración, así como su estructura básica.

CE1.5 Entender la normativa básica correspondiente.

CE1.6. Identificar y evaluar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hotelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto.

CE22. Analizar, diagnosticar, prestar apoyo y tomar decisiones en materia de estructura organizativa y de gestión en el sector hotelero y de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE22.5 Demostrar que conoce las relaciones de las empresas hoteleras y de restauración con otras empresas directamente relacionadas.

CE22.6 Demostrar que es capaz de interpretar datos económicos del sector hotelero y de la restauración y su implicación a nivel global.

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE23.5 Identificar los mecanismos de análisis cuantitativos y cualitativos de los diferentes sectores de la hostelería, su impacto y evolución.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles

CT7. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente

Descripción de la asignatura 7.1

Denominación de la asignatura					
Fundamentos del sector turístico y hotelero					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 7.2

Denominación de la asignatura					
Temas de dirección hotelera					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano y inglés

Descripción de la materia principal 8

Denominación de la materia	AMPLIACIÓN DE IDIOMAS MODERNOS	Créditos ECTS	42.0	Carácter	Mixto
Unidad temporal	2º, 3º y 4º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Inglés, francés, alemán, chino y ruso					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas mediante un sistema de evaluación organizado en dos módulos: evaluación continuada y prueba final. -Evaluación continuada (60%): Dossier de tareas a confeccionar por el alumno (20%): Potenciar habilidades de aprendizaje y auto evaluación (por ejemplo: actualización de un perfil y biografía lingüísticos, tareas de auto evaluación sobre el proceso de aprendizaje, confección de un diccionario personal, entre otros). Competencias que se evaluarán: CE15,CT1, CT2,CT4 Y CT12. Pruebas parciales (20%), como, por ejemplo: redacciones, tareas de comprensión oral, pruebas de gramática y vocabulario. Competencias que se evaluarán: CE15,CE16 Y CT4. Proyectos (20%): Realización de proyectos Competencias que se evaluarán: CE15,CE16,CT1,CT4, CT11 Y CT12 -Prueba final (40%): Debe constar de dos secciones: expresión oral y expresión escrita. Competencias que se evaluarán: CE15,CE16 CT1,CT2,CT4 Y CT11</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	40%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate.	CE15.4.,CE15.5 CE16.3.,CE16.4 CT4		
Actividades autónomas	10%	Elaboración y posterior presentación.	CE15.4.,CE15.5 CE16.3.,CE16.4 CT1,CT2,CT4, CT11 Y CT12		
	14%	Lectura comprensiva de textos.	CE15.4.,CE15.5 CE16.3.,CE16.4 CT1,CT4		
	10%	Realización de un ensayo individual o en grupo, a partir de una guía para su realización	CE15.4.,CE15.5 CE 16.3.,CE16.4 CT1,CT4,CT12		
	20%	Realización de ejercicios para mejorar aspectos gramaticales, léxicos, de pronunciación o funciones lingüísticas.	CE15.4.,CE15.5 CE 16.3.,CE16.4 CT1,CT2,CT4		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE15.4.,CE15.5 CE 16.3.,CE16.4 CT2		
Actividades supervisadas	1%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CT2		
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> 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 <u>Comentarios adicionales:</u> La adjudicación de la primera lengua extranjera estará en función de la currícula de estudiante.</p>					
Descripción de las competencias					
<p>Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia COMPETENCIAS ESPECÍFICAS CE15 Manejar técnicas de comunicación interna, externa y corporativa en las empresas de hotelería y de restauración RESULTADOS DE APRENDIZAJE CE15.4. Identificar léxicos y formas gramaticales de aplicación en el sector turístico en una primera, segunda y tercera</p>					

lengua extranjera.
 CE15.5. Utilizar los recursos sobre turismo disponibles a través de Internet en una primera, segunda y tercera lengua extranjera.
 CE16. Comunicarse de forma oral y escrita en una primera, en una segunda y en una tercera lengua extranjera en los ámbitos de la hotelería y de la restauración, así como en diferentes entornos relacionados con dichos ámbitos.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
 CE16.3. Aplicar las particularidades idiomáticas de nivel medio-alto en el sector turístico en una primera, una segunda y una tercera lengua extranjera.
 CE16.4. Elaborar discursos apropiados para diferentes funciones, contextos, medios, actividades y situaciones de su ámbito laboral.
COMPETENCIAS TRANSVERSALES
 CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma
 CT2. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.
 CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
 CT11. Gestionar y organizar el tiempo
 CT12. Trabajar en equipo.

Descripción de la asignatura 8.1

Denominación de la asignatura					
Segunda Lengua Extranjera II (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Inglés, francés, alemán, chino y ruso

Descripción de la asignatura 8.2

Denominación de la asignatura					
Primera Lengua Extranjera III (Inglés, Francés, Alemán, Chino y Ruso)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Inglés, francés, alemán, chino y ruso

Descripción de la asignatura 8.3

Denominación de la asignatura					
Segunda Lengua Extranjera III (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Inglés, francés, alemán, chino y ruso

Descripción de la asignatura 8.4

Denominación de la asignatura					
Primera Lengua Extranjera IV (Inglés, Francés, Alemán, Chino y Ruso)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Inglés, francés, alemán, chino y ruso

Descripción de la asignatura 8.5

Denominación de la asignatura					
Tercera Lengua Extranjera I (una lengua no cursada en la Primera y en la Segunda Lengua Extranjera)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Inglés, francés, alemán, chino y ruso

Descripción de la asignatura 8.6

Denominación de la asignatura					
Tercera Lengua Extranjera II (una lengua no cursada en la Primera y en la Segunda Lengua Extranjera)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Inglés, francés, alemán, chino y ruso

Descripción de la asignatura 8.7

Denominación de la asignatura					
Segunda Lengua Extranjera IV (A elegir entre los idiomas no cursados en la Primera Lengua Extranjera)					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Inglés, francés, alemán, chino y ruso

Descripción de la materia principal 9

Denominación de la materia	DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN Y OPERACIONES HOTELERAS	Créditos ECTS	42.0	Carácter	Obligatoria
Unidad temporal	1º y 2º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas mediante un sistema de evaluación organizado en tres módulos: evaluación continuada, trabajo de clase y prueba final.</p> <ul style="list-style-type: none"> Prácticas residentes de formación monitorizadas en las instalaciones del propio Hotel-Escuela Campus. en las que se incluyen visitas y actividades denominadas TP (teórico-prácticas) cuya evaluación vendrá dada por la capacitación, destrezas, habilidades, actitudes y aptitudes (50%). Competencias que se evaluarán: CE4, CE5, CE6, CE27, CE28, CE29, CE30, CE31, CT1, CT4, CT11, CT12, CT17. Pruebas escritas individuales sobre cuestiones prácticas de aplicación de los conocimientos impartidos y adquiridos en el aula (35%). Competencias que se evaluarán: CE4, CE5, CE6, CE28, CE29, CE30, , CT1, CT6, CT11, CT12, CT16. Trabajo de curso individual o de grupo (15%). Competencias que se evaluarán: CE4, CE5, CE6, CE27, CE28, CE29, CE31, CT1, CT6, CT11, CT12, CT16, CT17. 					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate.	CE4.1,CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE27.1,CE27.2, CE28.1, CE28.2, CE29.1, CE29.2, CT1, CT4, CT11, CT12, CT17.		
Actividades autónomas	10%	Realización de un trabajo individual o de grupo, a partir de unas pautas	CE4.1, CE4.2, CE4.3, CE5.2, CE6.1, CE27.1, CE27.2, CE28.1, CE28.2, CE29.1, CE29.2, CE30, CE31.1, CE31.2, CT1, CT6, CT11, CT12, CT16.		
	40%	Prácticas residentes de formación monitorizadas en las instalaciones del propio Hotel-Escuela Campus, visitas y TP.	CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE27.2, CE28.2, CE29.2, CE31.1, CE31.2, CT1, CT4, CT11, CT12, CT17.		
	10%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura, así como su evaluación.	CE4.1, CE5.2, CE31.2, CT1, CT6, CT11, CT16.		
Actividades de evaluación	5%	Evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE4.1, CT1, CT11.		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte y seguimiento a la realización de ejercicios y el trabajo práctico	CT1.		
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Clasificación empresas de restauración. Restauración en la empresa hotelera. Personal de Sala y cafetería Deontología del personal profesional Atención al cliente Mobiliario, material y maquinaria Cartas y menús Mecánica del servicio</p>					

Código deontológico y tecnicismos
 Utensilios, maquinaria y equipos necesarios
 Higiene, seguridad y prevención
 Organigrama de cocina
 Productos, elementos aglutinados, métodos, fondos, salsas, etc.
 Cocina en la actualidad
 Concepto, organización, funciones y operativa del departamento de reservas.
 Operativa del departamento de recepción (control de movimientos, facturación y caja, exceso de contratación, comunicaciones, etc.)
 Visión inicial de "revenue management"
 Coordinación interdepartamental
 Operativa del departamento de pisos y lavandería (funciones, coordinación, organización, limpieza, etc.)
 Cálculo de costes básico de las áreas de producción hotelera.
 Dirección y gestión de los RRHH en las diferentes áreas
 Planificación, dirección y gestión de actividades
 Coordinación áreas de producción y resto de áreas
 Calidad alimentaria (conceptos, criterios y valoración)
 Comportamiento alimentario
 Necesidades nutritivas del hombre
 Los nutrientes y los alimentos (conceptos, clasificación)
 Tipologías de alimentación
 Nuevas tecnologías en la producción de alimentos
 Planificación de menús para colectivos diferenciados
 Higiene y seguridad alimentaria
 Alteraciones que afectan la calidad de los alimentos
 Conservación de los alimentos
 Sistemas para garantizar la calidad higiénica de los alimentos (instalaciones, personal)
 Gestión higiénica de una cocina (autocontrol, sistema APPCC)

Comentarios adicionales:

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.

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE4. Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE4.1 Analizar la estructura del sector.

CE4.2 Estructurar las diversas fases de aperturas de establecimientos.

CE4.3 Conocer las pautas esenciales para la ambientación y promoción.

CE5. Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE5.1 Identificar las necesidades nutritivas humanas.

CE5.2 Desarrollar ofertas alimentarias equilibradas para diferentes colectivos.

CE6. Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE6.1 Conocer las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación.

CE6.2 Conoce y aplica la normativa básica a cumplir por los establecimientos hoteleros en materia de seguridad e higiene alimentaria.

CE27. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE27.1 Conoce la estructura y gestión del departamento, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran el área de restauración.

CE27.2 Identifica y conoce los diferentes tipos de servicio y puntos de venta del servicio de restauración de un establecimiento hotelero.

CE28. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE28.1 Conoce la estructura y gestión del departamento, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran el área de cocina.

CE28.2 Identifica y conoce los diferentes productos y elaboraciones propias del servicio de cocina.

CE29. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de alojamiento

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE29.1 Conoce la estructura y gestión del departamento, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran el área de alojamiento.

CE 29.2 Conoce los diferentes productos de alojamiento como principal actividad del producto global hotelero.

CE30. Aplicar la tecnología y la práctica adquirida en el laboratorio de prácticas propio sobre los departamentos de restauración, cocina y alojamiento a escenarios reales

CE31. Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la

restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE31.1 Identificar sistemas de prevención y seguridad del sector de la hotelería y de la restauración.

CE31.2 Desarrollar pequeños planes de actuación en materia de prevención y seguridad

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles

CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información

CT17. Aplicar los conocimientos a la práctica

Descripción de la asignatura 9.1

Denominación de la asignatura					
Dirección y gestión de la Restauración I					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 9.2

Denominación de la asignatura					
Dirección y gestión de la Cocina I					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 9.3

Denominación de la asignatura					
Dirección y gestión del Alojamiento I					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 9.4

Denominación de la asignatura					
Dirección y gestión de la Restauración II					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 9.5

Denominación de la asignatura					
Dirección y gestión de la Cocina II					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 9.6

Denominación de la asignatura					
Dirección y gestión del Alojamiento II					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 9.7

Denominación de la asignatura					
Alimentación, higiene y seguridad alimentaria					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la materia principal 10

Denominación de la materia	DIRECCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Créditos ECTS	24.0	Carácter	Mixto
Unidad temporal		3er y 4º curso	Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano e inglés					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua y prueba final: El sistema de evaluación se organiza en presentación de prácticas y comprensión de textos individuales, y diversas pruebas de interrelación y comprensión de los temas y conceptos tratados. Sistemas y técnicas de evaluación previstos: -Realización y presentación de ejercicios y casos prácticos individuales o en grupo (30-40%). Competencias que se evaluarán: CE7, CE13,CE20,CE32.,CT1,CT4,CT5,CT6,CT11,CT12, CT13,CT14,CT15 Y CT16 -La realización de pruebas individuales (60-70%) Competencias que se evaluarán: CE12,CE13,CE15,CE20,CE21,CE32, CT1,CT4,CT5,CT6,CT11,CT13,CT14,CT15 Y CT16</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate		CE7.2,CE7.3, CE13.1, CE13.2, CE20.3, CE32.1 CT4,CT16	
Actividades autónomas	25%	Lectura comprensiva de textos y artículos del sector turístico y hotelero.		CE12.1,CE12.2, CE13.1, CE13.2,CE20.3 CT1,CT6,CT11	
	25%	Realización de prácticas y comentarios sobre la temática desarrollada.		CE33.1,CE33.2 C21.1, CE13.1, CE13.2, CE20.3,CE32.2, CT1,CT5, CT6, CT12, CT11, CT13, CT15	
	10%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura		CE15.6, CT1,CT6,CT11	
Actividades de evaluación	5%	Evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		CE12.1,CE12.2, CE13.1, CE13.2,CE20.3 CE15.6, CE15.7, CT4, CT14,CT16	
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de ejercicios y casos prácticos		CT1,CT14,CT16	
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> El Marketing turístico, Análisis del entorno y Planificación estratégica. Investigación de Mercados Segmentación y Canales de Distribución. El marketing Mix. Marketing estratégico. Planificación estratégica. La Comunicación El Marketing Aplicado a la hotelería y restauración. Marketing Local e Internacional Estrategias comerciales Internacionales Nuevas técnicas de gestión comercial: "Revenue Management". Conceptos básicos de relaciones públicas y protocolo. Estrategias y tácticas. Aplicación al sector de la hotelería y la restauración. Fundamentos de publicidad. Elementos. Medios y modelos publicitarios. Aplicación y casos prácticos. Estudio de singularidades y especificidades del sector de la hotelería y la restauración.</p>					
Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura					
Descripción de las competencias					
Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia					

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE7. Identificar y aplicar 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE7.2. Distinguir, identificar y aplicar los conceptos de la comercialización en la industria hotelera y de la restauración.

CE7.3. Distinguir e identificar las diferentes formas y canales de comercialización en la industria hotelera y de la restauración, tanto a nivel local como internacional

CE12. Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE12.1. Interpretar y aplicar los planes generales de la empresa o entidad y concretarlos en acciones de información y comercialización

CE12.2. Capacidad de coordinar objetivos y políticas comerciales estratégicas y operativas.

CE13. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE13.1 Conocer la relación entre el sistema de información y la comercialización del sector hotelero

CE13.2 Capacidad de desarrollar acciones correctivas en la comercialización del servicio en función de las relaciones existentes.

CE15. Manejar técnicas de comunicación interna, externa y corporativa en las empresas de hotelería y restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE15.6. Identificar las herramientas relacionadas con la comunicación de las acciones estratégicas y de marketing tanto a nivel interno como externo en el entorno específico de la industria hotelera y de restauración.

CE15.7. Aplicar las herramientas de búsqueda y obtención de información comercial en el entorno específico de la industria hotelera y de restauración.

CE20. Analizar, formular e implantar la estrategia general de una organización, así como las políticas de actuación de las distintas áreas funcionales del sector de la hotelería y la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE20.3. Analizar e implantar un sistema de marketing adecuado a las necesidades del sector de la hotelería y de la restauración

CE21. Demostrar que conoce los aspectos fundamentales del entorno social y de sus principales transformaciones, así como aplicar las principales tendencias en lo que se refiere a relaciones en las empresas hoteleras y de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE21.1. Detectar áreas de mejora en los actuales procesos de comercialización mediante la enseñanza de nuevas técnicas de Gestión Comercial de Hoteles. Haciendo especial hincapié en "Revenue Management" (Yield – Gestión de Tarifas), Gestión de Clientes y Canales de Distribución.

CE32. Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería y la restauración, especialmente en el campo de la comercialización on-line

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE32.1. Adaptar y aplicar las técnicas de comercialización a los distintos subsistemas empresariales del sector.

CE32.2 Adaptar y aplicar las técnicas de comercialización a los distintos entornos locales y internacionales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT5. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo, y en especial aquellas más inmediatas.

CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la calidad y sostenibilidad.

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.

CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información

Descripción de la asignatura 10.1

Denominación de la asignatura					
Marketing					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 10.2

Denominación de la asignatura					
Dirección estratégica y comercial de hoteles					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 10.3

Denominación de la asignatura					
Marketing de hoteles y restaurantes					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 10.4

Denominación de la asignatura					
Gestión de ventas y revenue management					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 10.5

Denominación de la asignatura					
Publicidad y relaciones públicas					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la materia principal 11

Denominación de la materia	ECONOMIA FINANCIERA	Créditos ECTS	21.0	Carácter	Mixto
Unidad temporal	3er y 4º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos: -Realización de trabajos y coevaluación, con un peso global entre el 35% y el 50% Competencias que se evaluarán: CE7, CE9, CE27, CE28, CT1,CT4,CT6,CT7,CT11, CT12, CT13, CT15 Y CT 16. -Pruebas escritas, con un peso global entre el 50% y el 65% Competencias que se evaluarán: CE7, CE10, CE27,CE28, CT1,CT4,CT6,CT7,CT11, CT12, CT13,CT15 Y CT 16.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate	CE7.4, CE7.5, CE27.3, CE28.3, CT13,CT16		
Actividades autónomas	15%	Lectura comprensiva de textos.	CE7.4, CE27.3, CE28.3, CT1,CT11,CT13		
	30%	Realización de un caso individual o en grupo, a partir de una guía para su realización	CE7.5, CE9, CE10, CE27.3,CE27.4, CE27.5, C28.3, CE28.4,CE28.5 CT1,CT4,CT5,CT6, CT7,CT11, CT12 CT13,CT15, CT16		
	15%	Comprende la investigación en empresas del sector, busca información bibliográfica, exposición final y coevaluación de otro grupo.	CE7.5, CE9, CE10, CE27.3, CE27.4, CE27.5, C28.3, CE28.4,CE28.5 CT1,CT4,CT5,CT6, CT7,CT11, CT12 CT13,CT15, CT16		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE7.5, CE9, CE10, CE27.5, CE28.5, CT11,CT13,CT16, CT16		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CT1, CT13, CT15		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> 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. Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					
Descripción de las competencias					
Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia					
<p><u>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</u> CE7. Identificar y aplicar 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 <u>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</u> CE7.4. Identificar las características específicas diferenciales desde el punto de vista financiero de los diferentes subsistemas empresariales del sector. CE7.5. Proponer y aplicar un sistema de información financiero- contable que estudie la formación interna de valor en la empresa hotelera y de restauración CE9. Demostrar que comprende y aplica el análisis de la información patrimonial, económica y financiera de la empresa</p>					

hotelera y de restauración.

CE10. Demostrar que conoce el funcionamiento y forma de actuar de los distintos intermediarios financieros, con la finalidad de poder negociar de forma más eficaz.

CE27. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE27.3 Identificar los elementos específicos financieros del servicio de restauración

CE27.4 Analizar la gestión del servicio de restauración y elaborar informes sobre su eficiencia. Análisis de procesos y gestión de costes

CE27.5 Analizar y aplicar sistemas y procedimientos de mejora de la gestión financiera del servicio de restauración.

CE28. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE28.3 Identificar los elementos específicos financieros del servicio de cocina

CE28.4 Analizar la gestión del servicio de cocina y elaborar informes sobre su eficiencia. Análisis de procesos y gestión de costes

CE28.5 Analizar y aplicar sistemas y procedimientos de mejora de la gestión financiera del servicio de cocina.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT5. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo, y en especial aquellas más inmediatas.

CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente

CT7. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo, creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros, negociando y gestionando los conflictos.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT13. Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y sostenibilidad

CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.

Descripción de la asignatura 11.1

Denominación de la asignatura					
Contabilidad en gestión hotelera					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 11.2

Denominación de la asignatura					
Gestión financiera de la empresa hotelera					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 11.3

Denominación de la asignatura					
Control de Gestión					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la asignatura 11.4

Denominación de la asignatura					
Gestión de compras, aprovisionamientos y stocks					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la materia principal 12

Denominación de la materia	HABILIDADES DIRECTIVAS	Créditos ECTS	12.0	Carácter	Mixto
Unidad temporal		3er y 4º curso	Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos: -Realización de trabajos, presentación y coevaluación, con un peso global entre el 40% y el 50% Competencias que se evaluarán: CE7, CE13, CT1, CT2, CT4, CT8, CT11, CT12, CT16 -Pruebas escritas, con un peso global entre el 50% y el 60% Competencias que se evaluarán: CE8, CE13, CE15, CT1, CT4, CT8, CT9, CT16</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante	CE7.6, CE7.7, CE8.1, CE13.3, CT1,CT11,CT16		
Actividades autónomas	20%	Comprende la investigación en empresas del sector, busca información bibliográfica, exposición final y coevaluación de otro grupo.	CE7.6, CE7.7, CE8.1, CE8.2, CE13.3, CE15.8, CT1,CT2,CT8,CT9 CT11, CT12,CT16		
	20%	Lectura comprensiva de textos.	CE7.6, CE7.7, CT1,CT11,CT16		
	10%	Realización de casos prácticos individuales o en grupo, a partir de una guía para su realización	CE8.1, CE8.2, CE15.8 CT4,CT8, CT9, CT12,CT16,		
	10%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura	CE8.1, CE15.8, CT1,CT11, CT16		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE8.1, CE8.2, CE13.3, CE15.8, CT8,CT9,CT16		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CT1,CT4, CT16		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Técnicas de Comunicación aplicables al sector turístico Canales de comunicación y medios de comunicación Técnicas de Investigación en el sector turístico Aspectos prácticos de la gestión del personal. Habilidades para la dirección de personas. Relaciones laborales Fundamentos de las relaciones laborales. Contratación Retribuciones Seguridad social Política retributiva y desarrollo organizacional Negociación de convenios. Conflictos laborales. Recursos humanos en PIMES.</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE7. Identificar y aplicar 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE7.6. Identificar las características específicas diferenciales desde el punto de vista de los recursos humanos en los diferentes subsistemas empresariales del sector.

CE7.7. Identificar las características específicas diferenciales desde el punto de vista de la comunicación tanto interna como externa en los diferentes subsistemas empresariales del sector.

CE8. Definir y aplicar la política y la gestión de los recursos humanos de las empresas al sector de la hotelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE8.1. Aplicar las técnicas de gestión, evaluación y coordinación de los recursos humanos a las empresas del sector de la hotelería y la restauración.

CE8.2 Adquirir habilidades de comunicación y de gestión de conflictos

CE13. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE13.3 Aplicar técnicas de gestión del personal que favorezca la gestión a través de la aplicación de sistemas de información interna

CE15. Manejar técnicas de comunicación interna, externa y corporativa en las empresas de hotelería y restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE15.8 Utilizar las técnicas de comunicación aplicables a la gestión de los recursos humanos a las empresas de hotelería y restauración.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT2. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT8. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración

CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.

Descripción de la asignatura 12.1

Denominación de la asignatura

Estrategias directivas y de comunicación en la gestión hotelera

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán y castellano
---------------	-----	----------	----------	-----------	----------------------

Descripción de la asignatura 12.2

Denominación de la asignatura

Dirección de personal y relaciones laborales

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano
---------------	-----	----------	-------------	-----------	----------------------

Descripción de la materia principal 13

Denominación de la materia	INSTALACIONES Y EQUIPOS	Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	2o curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán y castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pruebas escritas individuales sobre los conocimientos impartidos y adquiridos en el aula (60%). Competencias que se evaluarán: CE2, CE4, CE6, CE14, CE29, CT1, CT11. • Trabajo de grupo, exposición y presentación final de conclusiones (30%). Competencias que se evaluarán: CE4, CE6, CE14, CE29, CE31, CT1, CT3, CT4, CT11, CT12. • Ejercicios en el aula individuales (10%). Competencias que se evaluarán: CE4, CE6, CE14, CE31, CT1, CT3, CT11. 					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividades dirigidas	45%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante. Ejemplos prácticos.		C2.5, C4.4, C4.5, C6.3, C6.4, C14.2, C29.3, C29.4, C31.3, CT1, CT11.	
Actividades autónomas	10%	Ejercicios individuales prácticos de aplicación, en el aula.		C2.5, C4.4, C6.4, C14.1, C31.4, CT1, CT3, CT11.	
	20%	Realización de un trabajo de grupo, a partir de unas pautas. Exposición en el aula.		C2.6, C4.4, C6.4, C14.1, C31.3, CT1, CT3, CT4, CT11, CT12.	
	15%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura, así como su evaluación.		C2.5, C6.3, CT1, CT11	
Actividades de evaluación	5%	Evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		C2.5, C4.4, CT1, CT11	
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte y seguimiento a la realización de ejercicios y el trabajo práctico		CT1	
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Instalaciones y equipos Urbanismo. Licencias y permisos autonómicos Protección contra incendios y mantenimiento. Barreras arquitectónicas. Acústica Instalaciones de gas y eléctricas. Ascensores Diseño de establecimientos turísticos. Lectura de planos Planes de emergencia Tarifas domésticas e industriales Mantenimiento Técnicas de instalación</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					
Descripción de las competencias					
Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia					
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS					
CE2. Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras y de restauración, tanto las relativas a la puesta en					

marcha de negocios o actividades, como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y a su funcionamiento normal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE2.5 Conocer las particularidades de la terminología legal requerida para la relación con las distintas Administraciones

CE2.6 Aplicar los conocimientos en tramitaciones pertinentes.

CE4. Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE4.4 Distinguir, identificar y aplicar los conceptos para el mantenimiento de las instalaciones del hotel

CE4.5 Saber organizar y coordinar un equipo de mantenimiento de las instalaciones hoteleras.

CE6. Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE6.3 Conocer los textos normativo nacionales y europeos de la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

CE6.4 Adquirir base teórica y práctica para el control de los puntos de críticos higiénico-alimentario en el entorno hotelero de acuerdo con las normativas vigentes.

CE14. Demostrar que conoce, entiende y aplica los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE14.1 Aplicar la base teórica y conceptual de la estrategia de los estándares de calidad y sostenibilidad en el servicio de alojamiento en el entorno de la empresa hotelera.

CE14.2 Establecer criterios compatibles con la sostenibilidad con la máxima rentabilidad ambiental y económica.

CE29. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de alojamiento

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE29.3 Adquirir conocimientos y estrategias de sistematización en el servicio de alojamiento hotelero.

CE.29.4 Relacionar las estrategias de sistematización del alojamiento con los criterios de sostenibilidad.

CE31. Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE.31.3 Adquirir los conocimientos esenciales del ámbito legal y jurídico en la aplicación de las normativas nacionales e internacionales referentes a la seguridad de los establecimientos hoteleros.

CE.31.4 Desarrollar conocimientos y facultades en la coordinación e implantación de las medidas de seguridad de acuerdo con el marco legal vigente.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles

CT11. Gestionar y organizar el tiempo

CT12. Trabajar en equipo

Descripción de la asignatura 13.1

Denominación de la asignatura					
Análisis de instalaciones y equipos y mantenimiento					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán y castellano

Descripción de la materia principal 14

Denominación de la materia	TECNOLOGÍAS APLICADAS	Créditos ECTS	12.0	Carácter	Optativo
Unidad temporal	4º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano e inglés					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos: -Realización de trabajos, presentación y coevaluación, con un peso global entre el 40% y el 50% Competencias que se evaluarán: CE19, CE25, CE35, CT1, CT2, CT3, CT4, CT8, CT12, CT14, CT15 Y CT16 -Pruebas escritas, con un peso global entre el 50% y el 60% Competencias que se evaluarán: CE25, CE32, CE35, CT1, CT2, CT3, CT4, CT8, CT11, CT14, CT15 Y CT16</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate	CE19.2, CE19.3, CE25.1, CE25.2, CT1, CT2 , CT3, CT4, CT14, CT15 Y CT16		
Actividades autónomas	30%	Comprende la investigación en empresas del sector, busca información bibliográfica, exposición final y coevaluación de otro grupo.	CE19.2, CE19.3, CE25.1, CE32.3, CT1, CT3, CT4, CT8, CT11, CT12, CT14, CT15 Y CT16		
	15%	Lectura comprensiva de textos.	CE19.2, CE19.3, CE25.1, CE 25.2, CE32.3, CE 32.4 CT1, CT2, CT11, CT14, CT15 Y CT16		
	15%	Realización de un caso individual o en grupo, a partir de una guía para su realización	CE19.2, CE19.3, CE25.1, CE32.3, CE35.1 CT1, CT2, CT3, CT4, CT8, CT11, CT12, CT14, CT15 Y CT16		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE19.2, CE19.3, CE25.1, CE32.3, CT1, CT3, CT3, CT4, CT8, CT11, CT12, CT1, CT14, CT15 Y CT16		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CE19.2, CE19.3, CE25.1, CE 25.2, CE32.3, CT3, CT4, CT8, CT14, CT15 Y CT16		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Programas de gestión y comercialización de los sectores de la hotelería y la restauración; Amadeus, Fidelio, etc. Programas informáticos de comercialización hotelera: Galileo, Sabre, etc. Marketing y comercio electrónico. Herramientas de comunicación Web 2.0 Portales de servicios turísticos. Técnicas de investigación en los sectores de la hotelería y la restauración;</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					
Descripción de las competencias					
Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia COMPETENCIAS ESPECÍFICAS					

CE19. 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 y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE19.2. Conocer las tecnologías aplicadas a la promoción, gestión y comercialización turística (Amadeus, Fidelio, Galileo, Sabre, etc.).

CE19.3 Conocer y aplicar las herramientas informáticas de análisis estadístico e investigación de mercados

CE25. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de Información en los procesos de gestión de empresas de hotelería y restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE25.1. Conocer y aplicar las nuevas fórmulas de comercialización y fidelización a través de Internet y aplicarlas en la venta de productos, servicios del sector de la hotelería y la restauración.

CE25.2 Desarrollar una visión global y estratégica de las herramientas de gestión y comercialización que se derivan de la nueva era Internet para mejorar la competitividad de las empresas del sector de la hotelería y la restauración.

CE32. Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería, especialmente en el campo de la comercialización on-line

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE32.3. Demostrar iniciativa y espíritu emprendedor para adaptarse a nuevas situaciones generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas y organización utilizadas en el ámbito de los servicios turísticos

CE 32.4 Implementar las nuevas herramientas de la comercialización on-line con el objeto de mejorar la gestión integral de la empresa tanto en el ámbito de la gestión interna como en las relaciones con el entorno.

CE35. Demostrar que comprende y aplica los principios del método científico a la investigación del sector de la hotelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE35.1. Aplicar los mecanismos y métodos científicos en todo aquel trabajo o actividad científica relacionada con el estudio del sector hotelero y de restauración.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT2. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT8. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.

CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.

Descripción de la asignatura 14.1

Denominación de la asignatura					
Sistemas de información y gestión en el sector hotelero					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano

Descripción de la asignatura 14.2

Denominación de la asignatura					
Comercialización electrónica en el sector hotelero					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 14.3

Denominación de la asignatura					
Métodos y técnicas de investigación					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano

Descripción de la materia principal 15

Denominación de la materia	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS	Créditos ECTS	15.0	Carácter	Optativo
Unidad temporal		4º curso	Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano e inglés					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos:</p> <p>-Realización de trabajos, presentación y coevaluación, con un peso global entre el 30% y el 40% Competencias que se evaluarán: CE7, CE8, CE11, CE13, CE18, CE20, CE21, CE23, CE33, CE34, CT1, CT4, CT5, CT6, CT7, CT9, CT10, CT11, CT12, CT13, CT14, CT15 Y CT16. -Pruebas escritas, con un peso global entre el 60% y el 70% Competencias que se evaluarán: CE7, CE8, CE11, CE13, CE18, CE20, CE21, CE23, CE33, CE34, CT1, CT4, CT5, CT6, CT7, CT9, CT10, CT11, CT12, CT13, CT14, CT15 Y CT16.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate	CE7.8,CE7.9, CE7.10, CE8.3, CE8.4, CE11.2, CE13.4,CE13.5, CE18.1 a 18.2, CE20.4, CE21.2,CE23.6 CE33.1,CE34 CT9,CT10, CT11,CT16		
Actividades autónomas	30%	Comprende investigación el estudio en empresas turísticas, busca información bibliográfica, exposición final y coevaluación de otro grupo.	CE7.8,CE7.9, CE7.10, CE8.3, CE8.4, CE13.4,CE13.5,CE18.1 a 18.2, CE20.4, CE21.2, CE23.6 CE33.1,CE34, CT1,CT4, CT5, CT6,CT7, CT10,CT11,CT12, CT13		
	20%	Lectura comprensiva de textos.	CE7.8,CE7.9, CE7.10, CE8.3, CE8.4, CE18.1 a 18.2, CE20.4 CE21.2,CE23.6,CE33.1,CE34 CT1,CT9,CT11,CT16		
	10%	Realización de casos prácticos individuales o en grupo, a partir de una guía para su realización	CE7.8,CE7.9, CE7.10, CE8.3, CE8.4, CE11.2, CE13.4,CE13.5, CE18.1 a 18.2, CE7.1 a 7.3, CE20.4, CE21.2,,CE33.1,CE34 CT11,CT6,CT7, CT13, CT10,CT14		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE7.8,CE7.9, CE7.10, CE8.3, CE8.4, CE13.4,CE13.5,CE18.1 a 18.2, CE20.4 CE21.2, CE23.6,CE33.1,CE34 CT4,CT9,CT12,CT13		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CT1,CT6,CT4,CT11		
TOTAL	100%				
Observaciones/aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Conceptos y elementos de la dirección comercial (introducción, operativa y estrategia). Plan de marketing. Habilidades directivas. Gestión de conflictos. Análisis y estrategias. Proceso de planificación. Viabilidad y sostenibilidad. Organización de la empresa turística, esquemas prácticos y evolución y tendencias. Creación de empresas e innovación. Plan de negocio. Gestión corporativa de la organización, de los recursos humanos y la comunicación Internacionalización y globalización. Dirección estratégica de hoteles y grupos hoteleros. Estrategias y alternativas de crecimiento. Proceso de internacionalización. Modelos y tipologías. Análisis de casos. Responsabilidad social corporativa.</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE7. Identificar y aplicar 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE7.8. Distinguir la función, naturaleza y alcance del marketing en la organización.

CE7.9. Fijar objetivos y planificar, desde una perspectiva comercial.

CE7.10. Identificar los procesos que componen la internacionalización y la gestión corporativa de la organización.

CE8. Definir y aplicar la política y la gestión de los recursos humanos de las empresas al sector de la hotelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE8.3. Identificar los procesos que componen la dirección estratégica de los recursos humanos en empresas internacionalizadas

CE8.4 Análisis y estrategias de gestión de conflictos

CE11. Definir y aplicar la dirección y gestión (management) de los distintos tipos de organizaciones en el sector de la hotelería y la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE11.2. Aplicar conceptos relacionados con la gestión estratégica, comercial y financiera a nivel nacional e internacional.

CE13. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE13.4 Conocer las estructuras organizativas y de funcionamiento de los grupos hoteleros internacionales

CE13.5 Identificar y evaluar el impacto de los sistemas de información en la gestión corporativa

CE18. Demostrar iniciativa y espíritu emprendedor en la creación y gestión de empresas, proyectos, actividades y productos de los sectores de la hotelería y de la restauración en un entorno complejo y cambiante

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE18.1. Identificar y evaluar nuevas oportunidades de negocio en el sector.

CE18.2. Identificar los recursos y capacidades necesarios para el desarrollo de nuevas empresas

CE20. Analizar, formular e implantar la estrategia general de una organización, así como las políticas de actuación de las distintas áreas funcionales del sector de la hotelería y la restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE20.4. 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

CE21. Demostrar que conoce los aspectos fundamentales del entorno social y de sus principales transformaciones, así como aplicar las principales tendencias en lo que se refiere a relaciones en las empresas hoteleras y de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE21.2 Identificar y evaluar las alternativas innovadoras tanto desde un punto de vista de gestión como operativo, así como sus posibles aplicaciones.

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE23.6 Aplicar modelos de gestión empresarial eficientes a las actividades internacionales de la empresa, así como a su gestión corporativa

CE33. Desarrollar y aplicar las políticas de internacionalización y de crecimiento sostenible a las empresas del sector

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE33.1. Aplicar los modelos y tipologías de procesos de internacionalización existentes en las empresas del sector hotelero y de restauración

CE34. Aplicar los conceptos relacionados con los diferentes ámbitos y áreas funcionales de los grupos empresariales y corporaciones de las compañías de hotelería y restauración

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT5. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de

estas decisiones a corto, medio y largo plazo, y en especial aquellas inmediatas.
 CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente
 CT7. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos
 CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como saber adaptarse a diferentes contextos interculturales.
 CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural
 CT11. Gestionar y organizar el tiempo
 CT12. Trabajar en equipo
 CT13 Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad
 CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente
 CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno
 CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información

Descripción de la asignatura 15.1

Denominación de la asignatura					
Gestión corporativa					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano

Descripción de la asignatura 15.2

Denominación de la asignatura					
Dirección internacional de grupos hoteleros					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 15.3

Denominación de la asignatura					
Creación de Empresas e innovación					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano

Descripción de la materia principal 16

Denominación de la materia	RESTAURACIÓN	Créditos ECTS	21.0	Carácter	Optativas
Unidad temporal	4º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos: -Realización de trabajos, presentación y coevaluación, con un peso global entre el 40% y el 50% Competencias que se evaluarán: CE4, CE5, CE6, CE7, CE12, CE18, CE27, CT1, CT4, CT6, CT11, CT13, CT14, CT15, CT16 -Pruebas escritas, con un peso global entre el 50% y el 60% Competencias que se evaluarán: CE4, CE7, CE12, CE18, CE27, CE31, CE32, CT1, CT4, CT13, CT14, CT15</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante	CE4.6, CE5.3, CE6.5, CE7.11, CE12.3, CE18.3, CE27.6, CE31.5, CE32.5, CT13,CT14,CT15		
Actividades autónomas	20%	Comprende la investigación en empresas del sector, busca información bibliográfica, exposición final y coevaluación de otro grupo.	CE4.6, CE5.3, CE6.5, CE7.11, CE12.3, CE18.3, CE27.6, CE31.5, CE32.5, CT1,CT4,CT6, CT11, CT12,CT13, CT14,CT15, CT16		
	20%	Lectura comprensiva de textos.	CE4.6, CE5.3, CE6.5, CE7.11, CE12.3, CE18.3, CE27.6, CE31.5, CE32.5, CT1,CT13,CT14		
	10%	Realización de casos prácticos individuales o en grupo, a partir de una guía para su realización	CE7.11, CE12.3, CE27.6, CE32.5, CT8, CT12,CT13,CT14,CT15		
	10%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura	CE4.6, CE7.11, CE12.3, CE18.3, CE27.6, CE32.5, CT1,CT14,CT15, CT16		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE4.6, CE7.11, CE12.3, CE18.3, CE27.6, CE32.5, CT13,CT14,CT15		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CT1,CT6, CT15		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u></p> <p>El restaurante como producto global e integrado. Creación y gestión de la marca. Relación entre concepto y ubicación óptima. Geomarketing y micromarketing. Tipología de restaurantes: Restaurantes de buffet. Restaurantes De self-service, de menú y a la carta. Ubicaciones para la restauración moderna. Branding y cobranding. Diseño funcional de establecimientos. Estrategias de expansión. Negociación contractual.</p> <p>Ciclo de la planta. Climatología y tierra. Iniciación a la cata de vinos. Geografía del vino. Maridaje entre vinos y platos. Gestión de la bodega. Fundamentos de enología.</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>Empresas de catering y colectividades. Gestión y organización específica. Elaboración y distribución. Alimentación y nutrición, dietética. Normativa de seguridad e higiene. Contratos de gestión.</p>					

Diseño funcional de establecimientos: distribución de los espacios, decoración y ambientación. Cálculos de capacidad y servicio. Creación de nuevos conceptos de negocio en la restauración moderna: del fast food al fun and food. Informática aplicada.
Profundización del proceso de producción en las empresas de restauración.

Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE4. Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE4.6. Identificar y aprender los criterios necesarios para seleccionar los equipamientos e instalaciones idóneos del sector de la restauración desde el punto de su viabilidad económica y energética.

CE5. Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE5.3. Aplicar las claves de la nutrición humana bajo criterios saludables en la elaboración y expedición de los alimentos de los establecimientos de restauración.

CE6. Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE6.5 Aplicar al sector de la restauración la normativa nacional y europea en relación a la seguridad e higiene de los alimentos.

CE7. Identificar y aplicar 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE7.11. Identificar y distinguir las características diferenciales de las empresas del sector en los distintos subsistemas de la organización empresarial.

CE12. Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE12.3. Aplicar la política comercial en las empresas de restauración.

CE18. Demostrar iniciativa y espíritu emprendedor en la creación y gestión de empresas, proyectos, actividades y productos de los sectores de la hotelería y de restauración en un entorno complejo y cambiante.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE18.3. Aplicar a toda unidad de explotación del sector de la restauración la iniciativa y el espíritu emprendedor en su creación y mejora.

CE27. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE27.6. Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos en el servicio de restauración a la gestión de las empresas.

CE31. Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE31.5. Implementar y adaptar la normativa sobre la prevención y seguridad integral en los establecimientos del sector de la restauración.

CE32. Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería, especialmente en el campo de la comercialización on-line.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE32.5. Identificar y presentar planes específicos de promoción y comercialización para empresas de restauración incluyendo los medios on-line.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.

CT8. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.

CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.

Descripción de la asignatura 16.1

Denominación de la asignatura

Restauración Moderna

Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano
---------------	-----	----------	----------	-----------	---------------------

Descripción de la asignatura 16.2

Denominación de la asignatura

Dirección de empresas de restauración

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano
---------------	-----	----------	----------	-----------	---------------------

Descripción de la asignatura 16.3

Denominación de la asignatura

Gastronomía y Enología

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano
---------------	-----	----------	----------	-----------	---------------------

Descripción de la asignatura 16.4

Denominación de la asignatura

Colectividades y catering

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano
---------------	-----	----------	----------	-----------	---------------------

Descripción de la materia principal 17

Denominación de la materia	GEOGRAFÍA	Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria
Unidad temporal	Tercer curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano e inglés					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua y prueba final: El sistema de evaluación se organiza en presentación de prácticas y comprensión de textos individuales, y diversas pruebas de interrelación y comprensión de los temas y conceptos tratados. Sistemas y técnicas de evaluación previstos: -Realización y presentación de ejercicios y casos prácticos individuales o en grupo (30-40%). Competencias que se evaluarán: CE1,CE13,CT1,CT4,CT7,CT10 Y CT12 -La realización de pruebas individuales (60-70%) Competencias que se evaluarán: CE1,CE13,CT1,CT4, CT10, CT11 Y CT13</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje		Competencias	
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate		CE1.7,CE13.6 CT4,CT10, CT12	
Actividades autónomas	25%	Lectura comprensiva de textos y artículos del sector turístico y hotelero.		CE1.7, CE13.6 CT1, CT4,CT10, CT11	
	25%	Realización de prácticas y comentarios sobre la temática desarrollada.		CE1.7, CE13.6 CT1,CT4,CT7, CT10,CT11, CT12	
	10%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura		CE1.7 CE13.6 CT1, CT4,CT7	
Actividades de evaluación	5%	Evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.		CE1.7, CE13.6 CT1, CT4	
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de ejercicios y casos prácticos		CT1,CT7,CT10	
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> El hotel como destino. 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. Desarrollar algunos modelos básicos, a un nivel elemental y con aplicaciones concretas para poder destacar pautas de localización de las actividades hoteleras actuales Referencia a las actividades hoteleras en la ordenación del territorio en Cataluña y otros ámbitos de referencia. Teoría de redes. Modelos de interacción. Localización territorial de diversas actividades.</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					
Descripción de las competencias					
Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia					
<p><u>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</u> CE1. Demostrar que conoce y comprende los principios básicos del alojamiento y restauración en todas sus dimensiones, departamentos, actividades y áreas en el contexto del sector turístico. RESULTADOS DE APRENDIZAJE CE1.7. Identificar los principios básicos de la industria hotelera y de la restauración desde el ámbito geográfico.</p> <p>CE7. Identificar y aplicar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hostelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto en los diferentes subsistemas empresariales del sector. RESULTADOS DE APRENDIZAJE CE7.7 Identificar elementos de la geografía turística del mundo, así como de los principales recursos territoriales, patrimoniales y culturales turísticos.</p>					

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT7. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo, creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.

CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y sostenibilidad.

Descripción de la asignatura 17.1

Denominación de la asignatura					
Geografía turística y económica					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la materia principal 18

Denominación de la materia	AMPLIACIÓN DE DERECHO	Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa
Unidad temporal	4to curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas de forma orientativa siguiendo el siguiente esquema: -La realización y exposición-discusión de casos prácticos individuales y en equipo, presenciales y on-line, a lo largo del curso (10 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE2, CE3, CE33, CT1, CT4, CT10, CT12 Y CT13 -La realización de un trabajo individual o en equipo sobre un tema de actualidad relacionado con la aplicación de los conceptos estudiados (20 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE2, CE3, CE33, CT1, CT4, CT10, CT11, CT12 Y CT13 -La realización de pruebas que incluirán tanto la materia teórica expuesta en las clases, como aspectos prácticos (70 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE2, CE3, CT1, CT4 Y CT10</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	35%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate	CE2.7 CE2.8, CE3.3. CE33.2 ,CT10		
Actividades autónomas	15%	La realización, exposición y debate de ejercicios y casos prácticos de forma individual o en grupo	CE2.7 CE2.8, CE3.3 CE33.2 CT1, CT4, ,CT10,CT11, CT12		
	20%	Realización de un trabajo individual o en grupo, a partir de unas pautas	CE2.7 CE2.8, CE3.3 CT1,CT9,CT10,CT11, CT12, CT13		
	20%	Realización de esquemas, mapas conceptuales y seguimiento bibliográfico de la asignatura	CE2.7 CE2.8, CE3.3 CT1		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación de la asignatura, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE2.7 CE2.8, CE3.3 CT1, CT4, CT9, CT10		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización del trabajo práctico	CT10		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Derecho Mercantil: El empresario: concepto y clases. El empresario turístico. Contratos propios del sector hotelero (gestión hotelera, de franquicia, reserva de plazas en régimen de contingente ...) Régimen legal del empresario hotelero: derechos y deberes. Normativa hotelera estatal y autonómica. Derecho Laboral: El contrato de trabajo. Contenido de la relación laboral. El salario. Suspensión y extinción de la relación laboral. Obligaciones fiscales. Noción general de derecho internacional. El sistema español de derecho internacional. Proceso de aplicación del derecho internacional. Problemas de aplicación de las normas de derecho internacional</p> <p>Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura</p>					

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE2. Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras y de restauración, tanto las relativas a la puesta en marcha de negocios o actividades, como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y a su funcionamiento normal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE2.7. Identificar las obligaciones contractuales aplicables al sector hotelero y de la restauración.
CE2.8 Adecuar la gestión a la normativa legal aplicable al sector.

CE3. Analizar la legislación laboral, fiscal y mercantil del sector de la hostelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE3.3. Aplicar los elementos del derecho civil, mercantil y laboral y las obligaciones contractuales aplicables al sector hotelero y de la restauración.

CE33. Desarrollar y aplicar las políticas de internacionalización y de crecimiento sostenible a las empresas del sector.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE33.2 identificar y aplicar los elementos jurídicos de la internacionalización y el crecimiento empresarial sostenible a las empresas del sector.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT10. Tener un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y sostenibilidad.

Descripción de la asignatura 18.1

Denominación de la asignatura

Derecho de la empresa hotelera

Créditos ECTS

6.0

Carácter

Optativa

Lengua/s:

Catalán, castellano

Descripción de la materia principal 19

Denominación de la materia	GESTIÓN APLICADA	Créditos ECTS	39.0	Carácter	Mitxto
Unidad temporal	4º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano e inglés					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y coevaluación de dichos trabajos y exámenes. Sistemas y técnicas de evaluación previstos: -Realización de trabajos y coevaluación, con un peso global entre el 40% y el 50% Competencias que se evaluarán: CE2, CE3, CE6, CE11, CE12, CE14, CE17, CE23, CE25, CE31, CE32, CE33., CE35, CT1,CT4,CT8,CT9,CT10,CT11, CT12, CT13,CT14,CT15 Y CT 16. -Pruebas escritas, con un peso global entre el 50% y el 60% Competencias que se evaluarán: CE11, CE12, CE14,CE23,CE32, CE33, CT1, CT4, CT9,CT10,CT13,CT14, CT15, CT16</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	30%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate	CE2.9, CE3.4, CE6.6, CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE17, , CE23.7,CE25.3, CE31.6, CE32.6, CE33.3, CT10,CT13,CT14, CT15,CT16		
Actividades autónomas	30%	Comprende la investigación en empresas del sector, busca información bibliográfica, exposición final y coevaluación de otro grupo.	CE2.9, CE3.4, CE6.6, CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE17, ,CE23.7 CE25.3, CE31.6, CE32.6, CE33.3, CE35.2 CT1,CT4,CT8, CT9,CT10, CT12 CT13,CT14, CT15		
	15%	Lectura comprensiva de textos.	CE2.9, CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE17, CE32.6, CE33.3,CE35.2 CT1,CT10,CT13		
	15%	Realización de un caso individual o en grupo, a partir de una guía para su realización	CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7,CE32.6, CE33.3, CT8,CT9, CT11, CT12 CT13,CT14, CT16		
Actividades de evaluación	5%	Autoevaluación y evaluación, con la reflexión sobre el proceso individual de aprendizaje.	CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE17, , CE32.6, CE33.3, CT9,CT10,CT13,CT14, CT15, CT16		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de proyectos.	CT1, CT13, CT15		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Evolución del concepto de calidad. Implantación. Calidad y posicionamiento. Estudio de los diferentes sistemas de calidad (ISO, EMAS, EFQM. Relaciones humanas. Relación intersectorial y gestión de la calidad. La cadena de valor del hecho turístico. Sistema de gestión ambiental. Responsabilidad social corporativa. Conceptos básicos y tipos de los actos de congresos o eventos. Ámbitos, presupuestos y patrocinio. 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>					

La gestión integrada y la seguridad. Definición de necesidades. Análisis y evaluación de riesgos y vulnerabilidades. Recursos y medios.
 Los riesgos y las seguridades. Prevención y protección
 Análisis y evaluación de los riesgos
 La gestión de los riesgos. Asignación de medios, responsabilidades y funciones.
 El control de los riesgos y su seguimiento.
 Medios técnicos
 Los servicios de seguridad. Recursos humanos.
 Medidas organizativas. Planes de seguridad y prevención. Prevención de riesgos laborales
 Normativas de seguridad y prevención. Políticas de seguridad y prevención. Elaboración de planes de evacuación.
 Ciclo de conferencias, seminarios y estudio de casos relevantes.
 Animación de hoteles, parques temáticos y de ocio.

Ninguna de las actividades de evaluación representará más del 50% de la calificación final de la asignatura

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE2. Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras y de restauración, tanto las relativas a la puesta en marcha de negocios o actividades, como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y a su funcionamiento normal.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE2.9. identificar y aplicar la normativa que regula las actividades hoteleras en su creación y puesta en marcha, mantenimiento y funcionamiento ordinario.

CE3. Analizar la legislación laboral, fiscal y mercantil del sector de la hotelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE3.4. Aplicar los elementos del derecho fiscal, laboral y mercantil a la industria hotelera.

CE6. Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE6.6. Aplicar al sector hotelero la normativa europea y nacional sobre seguridad e higiene de los alimentos.

CE11. Definir y aplicar la dirección y gestión (*management*) de los distintos tipos de organizaciones en el sector de la hotelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE11.3. Aplicar las técnicas y prácticas de *management* al sector hotelero y en general a la hostelería.

CE12. Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y de restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE12.4. Aplicar la política comercial en las empresas hoteleras partiendo de sus características distintivas.

CE14 Demostrar que conoce, entiende y sabe aplicar los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE14.3. Identificar y desarrollar los principios de sostenibilidad y los estándares de calidad en la industria hotelera y en la restauración.

CE17. Demostrar que conoce el carácter dinámico y evolutivo de la industria hotelera y de restauración y la nueva sociedad del ocio.

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE23.7. Aplicar el conocimiento de la organización a las distintas actividades relacionadas con el sector de la hotelería y la restauración

CE25. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión de empresas de hotelería y restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE25.3. Estudiar y adaptar a las empresas de hotelería los sistemas informáticos de información genéricos y específicos.

CE31. Aplicar la normativa de prevención y de seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE31.6. Planificar e Implementar la normativa de seguridad y prevención integral en los establecimientos del sector hotelero.

CE32. Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería, especialmente en el campo de la comercialización on-line.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE32.6. Presentar y detallar planes específicos de promoción y comercialización para empresas hoteleras incluyendo especialmente los medios on-line.

CE33. Desarrollar y aplicar las políticas de internacionalización y de crecimiento sostenibles a las empresas del sector.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE33.3. Identificar y aplicar los elementos estratégicos fundamentales en el proceso de internacionalización de las actividades y de las empresas del sector hotelero.

CE35. Demostrar que comprende y aplica los principios del método científico a la investigación del sector de la hotelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE35.2. Utilizar las técnicas y los métodos de investigación en la ciencia del turismo y de la dirección hotelera.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT8. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.

CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como saber adaptarse a distintos contextos interculturales.

CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y sostenibilidad.

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.

CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.

Descripción de la asignatura 19.1

Denominación de la asignatura					
Gestión y organización de congresos y convenciones					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 19.2

Denominación de la asignatura					
Seguridad y prevención hotelera					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán, castellano

Descripción de la asignatura 19.3

Denominación de la asignatura					
Gestión de empresas de ocio					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 19.4

Denominación de la asignatura					
Gestión de la calidad y medioambiente					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano

Descripción de la asignatura 19.5

Denominación de la asignatura					
Parques temáticos de ocio y animación					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la asignatura 19.6

Denominación de la asignatura					
Organización hotelera y atención al cliente					

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano
---------------	-----	----------	----------	-----------	---------------------

Descripción de la asignatura 19.7

Denominación de la asignatura					
Arquitectura y diseño de establecimientos de hostelería					
Créditos ECTS	3.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano

Descripción de la asignatura 19.8

Denominación de la asignatura					
Temas de turismo					
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés

Descripción de la materia principal 20

Denominación de la materia	PRÁCTICAS EXTERNAS	Créditos ECTS	30.0	Carácter	Mixto
Unidad temporal	3ero y 4º curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano e inglés					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas mediante evaluación continua, la cual incluirá la evaluación del tutor académico, del tutor de la empresa o institución, un informe escrito y una presentación pública sobre el desarrollo del Practicum, con unos pesos máximos del 5%, 40%, 60 % y 40 %, respectivamente. Competencias que se evaluarán: CE26, CT1, CT2,CT4,CT5,CT6,CT7,CT8,CT9,CT10, CT11, CT13, CT14, CT15 Y CT17.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividad dirigida (estancia autorizada en empresas)	70%	Incorporación a una empresa u organismo del sector hotelero y de la restauración.	CE26 CT1, CT2,CT4,CT5 CT7,CT8,CT9,CT10 CT13,CT14,CT15,CT17		
Actividad autónoma	24%	La realización del informe.	CE26 CT1, CT2,CT4,CT6, CT7,CT10, CT13,CT14		
Actividades de evaluación	1%	Exposición y debate del informe	CE26		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización de la estancia autorizada y de soporte al informe de prácticas	CT2, CT5,CT6, CT10, CT11		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> Los objetivos de esta materia son: Permitir que ponga en práctica sus conocimientos teóricos. Situarse al alumno en contacto con la realidad laboral. Facilitar la adquisición de conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para el desempeño de su trabajo. Conocer las empresas y adquirir experiencias mediante la orientación de un experto. Acceder a las últimas novedades en el terreno profesional. 3.0 Contrastar los conocimientos y las habilidades trabajados durante los estudios</p> <p>El contenido de las Prácticas Externas será variable ya que dependerá de la empresa o institución receptora del estudiante. En cualquier caso, siempre guardará una estrecha relación con el Sector Hotelero y de la Restauración.</p> <p><u>Comentarios adicionales.</u> La Dirección del Centro, a propuesta del Coordinador del Grado, nombrará un Responsable del Practicum que tendrá como función coordinar todos los aspectos de su desarrollo, entre los que se incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer las interacciones necesarias con empresas, y en su caso instituciones o asociaciones, que pueden ser potenciales receptores de estudiantes para conseguir una oferta lo más voluminosa posible. • Proponer los convenios educativos pertinentes con las instituciones y empresas receptoras de los estudiantes • Publicitar la oferta de plazas • Asignar las plazas a los estudiantes del Grado • Designar el tutor académico y el tutor de la empresa o institución a cada estudiante. • Elaborar el calendario y el programa formativo de cada alumno, conjuntamente con el tutor académico y el tutor de la empresa o institución. • Garantizar el seguimiento del estudiante por parte de su Tutor Académico. • Organizar la evaluación. • Velar por la calidad de la formación que reciban los estudiantes en las empresas o instituciones correspondientes. <p>En la realización de sus funciones, el Responsable de las Prácticas Externas contará con el soporte de la Gestión Académica del Centro en lo que hace referencia a la gestión de los convenios con las instituciones y empresas vinculadas a la materia. La calidad de la formación recibida en las Prácticas Externas se supervisará mediante la realización de encuestas a los alumnos y a las instituciones y empresas participantes, así como mediante la celebración de reuniones con los tutores de las empresas o instituciones implicadas, en las cuales se analizarán y evaluará la idoneidad del programa de formación del estudiante. Estas prácticas podrán cursarse en empresas de diferentes ámbitos que comprende la industria del alojamiento y de la restauración siempre que la actividad realizada por el alumno este directamente vinculada a dicha industria.</p>					

Descripción de las competencias

Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE26. Integrar conocimientos y habilidades para desempeñar, con criterios de profesionalidad, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería y la restauración

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT2. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT5. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y en especial aquellas más inmediatas.

CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente

CT7. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo, creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.

CT8. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.

CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.

CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y sostenibilidad.

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.

CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno

CT17. Aplicar los conocimientos a la práctica.

Descripción de la asignatura 20.1

Denominación de la asignatura

Prácticas Externas

Créditos ECTS	12.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés
---------------	------	----------	-------------	-----------	------------------------------

Descripción de la asignatura 20.2

Denominación de la asignatura

Prácticas nacionales e internacionales

Créditos ECTS	12.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano e inglés
---------------	------	----------	----------	-----------	------------------------------

Descripción de la asignatura 20.3

Denominación de la asignatura

Prácticas de restauración

Créditos ECTS	6.0	Carácter	Optativa	Lengua/s:	Catalán, castellano
---------------	-----	----------	----------	-----------	---------------------

Descripción de la materia principal 21

Denominación de la materia	TRABAJO DE FIN DE GRADO	Créditos ECTS	12.0	Carácter	OBLIGATORIA
Unidad temporal	4to curso		Requisitos previos		
Lengua/s: Catalán, castellano					
Sistemas de evaluación					
<p><u>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones.</u> Las competencias de esta materia serán evaluadas de forma orientativa siguiendo el siguiente esquema: -La realización y exposición-discusión de casos prácticos individuales y en equipo, presenciales y on-line, a lo largo del curso (10 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE24, CT1, CT3, CT4, CT5, CT6, CT9, CT10, CT11, CT13, CT14, CT15 Y CT16. -La realización y defensa de un Trabajo de fin de grado (90 % de la nota final). Competencias que se evaluarán: CE24, CT1, CT3, CT4, CT5,CT6,CT9,CT10,CT11, CT13,CT14,CT15 Y CT16.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
Actividades formativas	% ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias		
Actividades dirigidas	5%	Clases magistrales con soporte de TIC, participación activa del estudiante con debate	CE24, CT1,CT3,CT4,CT5,CT6,CT9,CT10,CT11, CT13,CT14,CT15 Y CT16.		
Actividades autónomas	85%	Realización de un trabajo a partir de unas pautas	CE24, CT1,CT3,CT4,CT5,CT6,CT9,CT10,CT11, CT13,CT14,CT15 Y CT16.		
Actividades de evaluación	5%	Exposición y defensa del trabajo	CE24 CT1,CT4, CT11		
Actividades supervisadas	5%	Tutorías de soporte a la realización del trabajo práctico	CE24, CT1,CT3,CT4,CT5,CT6,CT9,CT10,CT11, CT13,CT14,CT15 Y CT16.		
TOTAL	100%				
Observaciones / aclaraciones por módulo o materia					
<p><u>Breve descripción de contenidos de la materia.</u> 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 de hostelería y restauración.</p> <p><u>Comentarios adicionales.</u> A cada estudiante se le asignará un tutor del TFG el cual realizará un seguimiento del estudiante en esta materia. El estudiante habrá de presentar una memoria del proyecto o TFG realizado y hacer la defensa pública como conclusión del grado en Turismo ante un tribunal y estar orientado a la evaluación de las competencias asociadas al título. EL TFG se desarrollará de acuerdo a una normativa y unas pautas de funcionamiento internas.</p>					
Descripción de las competencias					
<p>Competencias, resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia</p> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS CE24. Integrar conocimientos y habilidades propias de la formación para desarrollar un trabajo académico o profesional en el ámbito de los sectores hotelero y de la restauración y del ocio en general</p> <p>COMPETENCIAS TRANSVERSALES CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma CT3. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles. CT5 Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas, así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo, y en especial aquellas más inmediatas. CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente. CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales. CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural CT11. Gestionar y organizar el tiempo. CT13. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y sostenibilidad CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente. CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno. CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información</p>					

Descripción de la asignatura 21.1

Denominación de la asignatura					
Trabajo de fin de grado					
Créditos ECTS	12.0	Carácter	Obligatoria	Lengua/s:	Catalán, castellano

6. Personal Académico

6.1. Personal académico y otros recursos disponibles

PROFESORADO

Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el Plan de Estudios

Este grado se imparte en una escuela adscrita a la universidad. Las categorías contractuales que se utilizan en dicha escuela no coinciden con las disponibles en el desplegable del aplicativo RUCT, es por ello que se hace constar todo el profesorado en la categoría "Otro personal docente con contrato laboral".

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

Actualmente el Centro en su conjunto dispone de 49 profesores (40% profesoras) docentes de perfil académico y profesionales del sector. En la actualidad, 18 profesores han sido acreditados a diferentes niveles por la ANECA o la AQU.

La experiencia docente presenta las siguientes magnitudes, un 2,40% entre 20 y 25 años, un 12,24% entre 10 y 20 años, un 26,53% entre 8 y 10 años, 42,86% entre 10 y 5 años, un 15,97% entre 4 y 8 años.

La composición actual del equipo docente es el resultado de una implementación y desarrollo gradual de los diversos cursos de la titulación, principalmente desde 1997. Estos profesores mayoritariamente pertenecen, entre otras, a las áreas de conocimiento de Economía Aplicada, Economía de la Empresa, Geografía, Historia, Arte, Sociología y Filologías. La diversidad de la procedencia del profesorado es debida a que en la Universidad Española no existe un área de conocimiento específica en Dirección Hotelera y / o Turismo.

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: Hoteles independientes, Entidades consultoras, Grupos Hoteleros, Centros de Convenciones, Agencias de Viajes, Empresarios de la Restauración y Administración Pública entre otros.

La selección del profesorado y su contratación sigue las líneas de actuación y los procesos previstos en el documento PG 62-3 "Selección del Personal Docente" del Plan de Calidad y Medio Ambiental, así como el Reglamento Interno del Centro. La selección del profesorado responde a sus habilidades profesionales, muy necesarias en el ámbito del turismo, y a su experiencia y calidad en la docencia.

El conjunto del profesorado que imparte las titulaciones de Turismo y Dirección Hotelera se compone de:

Categoría académica

19 Doctores

8 Doctor en Ciencias Económicas y empresariales

4 Doctor en Geografía Humana

2 Doctor en Administración y Dirección de empresas

2 Doctor en Filosofía y letras (Sec. Geografía)

1 Doctor en Filosofía y Ciencias de la Educación

1 Doctor Ciencias Políticas y de la Administración

1 Doctor en Periodismo

20 Licenciados

9 Licenciados en Ciencias Económicas y Empresariales

3 Licenciados en Derecho

2 Licenciados en filología inglesa

2 Licenciado en Filología Anglo germánica

1 Licenciado en Filología francesa y alemana

1 Licenciado en filología francesa

1 Licenciado en Historia Contemporánea

1 Licenciado en Filosofía y Letras

(De estos licenciados 3 son doctorandos)

4 Titulados extranjero homologados (Licenciados)

3 License Espagnol-Licence Francaise

1 B.A. Hons / Humanites. (Máster of Education)

6 Diplomados en Turismo y títulos profesionales

Experiencia docente, investigadora y/o profesional

Dado que el turismo en su acepción más amplia es una disciplina síntesis de conocimientos y competencias, multidisciplinar y pluridisciplinar observable de distintos enfoques, el profesorado es de una formación muy diversa y procede de distintas áreas de conocimiento: historia del arte, geografía, filología, periodismo, ingeniería economía, derecho, economía de la empresa, matemática, estadística, informática, ciencias de la comunicación, entre otros campos del saber, además de directivos, empresarios y gestores de las diversas entidades del sector turístico.

Los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf disponen de la colaboración de un amplio espectro de profesionales caracterizados por su reconocida solvencia y prestigio profesional. Una parte de estos colaboradores son profesionales en activo que ejercen la docencia en el marco de Escuela.

Esto tiene dos consecuencias importantes:

1. Se garantiza un flujo constante de aportaciones exteriores que actualizan e innovan contenidos curriculares, sean estos técnicos o culturales. De aquí que la docencia esté permanentemente en contacto con el pulso tecnológico, profesional, económico, cultural y social del turismo. Esta circunstancia ayuda a conseguir los objetivos formativos dada la orientación profesionalizadora del grado.

2. La Escuela actúa como un punto de encuentro y de reflexión sobre la profesión y los profesionales que colaboran como docentes también transfieren contenidos del Centro a su entorno. Es decir, se asegura una presencia activa de los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela en el medio relacionado con el sector profesional del turismo: empresas, entidades, asociaciones, etc. Ello se concreta en las transferencias que articulan el Centro con la sociedad y viceversa.

El prestigio y la solvencia de los colaboradores de la Escuela pueden calibrarse por el currículum de las empresas, instituciones, cargos que ostentan, actividades y trabajos desempeñados. El prestigio de este profesorado está estrechamente vinculado al de las instituciones y organizaciones en las que desarrollan su actividad. A modo de ejemplo se citan las siguientes instituciones y empresas (hoteles, agencias de viajes, centros de convenciones, administración pública, ...): BCF Consultores, AC Hoteles Barcelona, Centro Convenciones Internacional de Barcelona, Agencia de Viajes Orixà, Servicio de Lenguas de la UAB, UAB Barcelona Idiomas, Instituto de Estadística de Cataluña, Cámara de Comercio de Sabadell, Cámara de Comercio de Barcelona, Hotel Ritz de Barcelona, Staff Consultants de Recursos Humanos, Amadeus, Serhs Campus Hotel, Avasa Viajes, entre otras.

En lo que respecta a la actividad docente, el profesorado realiza los siguientes trabajos y actividades con el objeto de mejorar la docencia:

Elaboración de materiales docentes con soporte de TIC

Utilización del Campus Virtual de la UAB

Participación de la totalidad del profesorado en el Plan Piloto de Adaptación de la Diplomatura en Turismo de la UAB al EEES desde 2005

Formación pedagógica y de los ECTS a cargo del IDES de la UAB (de carácter genérica y específica)

Realización de un Proyecto de Innovación Docente financiado en el último año por AGAUR de la Generalitat de Catalunya (MQD-AGAUR)

Merece la pena destacar la participación del profesorado de la Diplomatura en Turismo en el Plan Piloto de la UAB de adaptación al EEES y la extensión al Graduado en Dirección Hotelera (titulación originaria del futuro Grado).

El personal docente del Centro desarrolla también una relevante actividad y dedicación a la investigación, al mismo tiempo que colabora con el sector con la transferencia de conocimiento.

Entre las líneas de investigación más importantes que desarrolla el profesorado se encuentran:

- Índice UAB de actividad turística*
- Indicadores de la actividad hotelera
- Turismo Rural
- Análisis económico y financiero de las empresas turísticas
- Turismo y medio ambiente
- Planificación y estudios sobre la actividad turística
- Productos turísticos
- Tratamiento del turismo en los medios de comunicación

Parte del profesorado pertenece a estos tres grupos de investigación de calidad que están reconocidos por la Generalitat de Catalunya:

- Grupo de turismo en espacio rural y nuevas dinámicas económicas

- Grupo de investigación en economía rural
- Grupo de investigación de evaluación de las organizaciones

Así mismo, a través del **Centre Internacional d'Estudis i Recerca del Turisme (CInERT) o Centro Internacional de Estudios e Investigación del Turismo**, se canaliza la actividad investigadora de los profesores de la Escuela. El **CInERT** creado en 1998, es fruto de la colaboración de los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela y los diferentes departamentos de la UAB y las empresas e instituciones del sector.

Este espacio común de debate permite potenciar las sinergias que se deriven de una intensa relación, con el objetivo común de contribuir a la mejora de la Investigación del turismo. En ésta estrecha colaboración se basan los objetivos fundamentales del Centro:

1. Es el impulsor de la investigación en el turismo en sus diversos ámbitos, incorporando la tradición investigadora de la UAB al mundo del turismo y de la dirección hotelera
2. Es el punto de encuentro entre los diferentes agentes implicados en la mejora y la gestión del sector turístico en todos sus ámbitos.

Algunos de los estudios realizados por el CInERT más significativos son:

- Potencialidades económicas y de creación de ocupación del Anillo Verde del Vallés.
- Proyecto de creación y de gestión de un Centro Hípico Integral en Sabadell.
- Estudio del turismo en el municipio de Sabadell.
- Rehabilitación integral del Antiguo Camino Romeu del santuario de Canòlich (San Julià de Lòria, Andorra).
- Programa piloto de planificación y gestión ambiental del territorio, el Ayuntamiento y las actividades del municipio de Sitges.
- La medida de la eficiencia corporativa de unidades de negocio mediante los modelos **DEA (Data Envelopment Analysis)**.
- Plan director ambiental de los campos de golf en Cataluña.
- Proyecto europeo "Green Space".
- Investigación de mercado sobre preferencias de los públicos objetivos de los nuevos hoteles en una zona determinada
- Estudio del perfil del turista que visita Sitges.
- Impacto socioeconómico del turismo de Golf a la Costa Dorada
- Desarrollo e implementación de una herramienta de análisis de los contratos de tour operación para un grupo hotelero
- Accesibilidad universal y no discriminación en hoteles: condiciones básicas de diseño y servicio.
- Índice UAB de actividad turística: predicciones para la temporada en Cataluña ediciones años: 2000, 2001, 2002, 2005 y 2006 (*) y otros estudios sobre elementos de la demanda y de la oferta turística y hotelera
- Modelos econométricos de demanda turística como herramienta para evaluar el impacto de la promoción turística en España y en sus Comunidades Autónomas (proyecto competitivo subvencionado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio)
- Índice UAB de actividad turística: predicciones para la temporada en Cataluña y en España ediciones 2007, 2008, 2009 (*) y otros estudios específicos
- Informe de actividad hotelera de Cataluña 2007 y 2008

(*) El Índice UAB es un estudio, que se inició en el año 2000, sobre la predicción de la demanda turística y análisis de la coyuntura a nivel de Cataluña y España. Se elabora

anualmente y sus predicciones se han convertido en un documento de referencia para el análisis del sector por parte de las instituciones y los medios de comunicación.

Por lo que respecta a las transferencias, se hace mención de algunas de las colaboraciones más importantes con distintas empresas e instituciones:

- Caminos, itinerarios y uso del territorio al Parque Natural del Montseny: Análisis de problemas, disfunciones y posibilidades, (Diputación de Barcelona).
- Estudio de frecuentación turística del Parque Natural del Montseny, (Diputación de Barcelona).
- Plan Director de Usos y Gestión de la Montaña d'Alinyà, (Fundació Territori i Paisatge de Caixa Catalunya).
- Sendero de circunvalación del Parque Nacional d'Aigüestortes y Estany de Sant Maurici. (proyecto "Caminos Vivos").
- Urbanismo, infraestructuras y movilidad sostenible, (Fundación Natura).
- Las vías verdes como equipamiento turístico: análisis funcional y acondicionamiento. El tranvía de sangre de Berga a las minas de Fígols. (Alt Berguedà) . Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya.
- Evaluación del modelo de desarrollo turístico de las comarcas de l'Alt Pirineu y Aran, (Consell Assessor del Desenvolupament Sostenible de Catalunya (Generalitat de Catalunya).
- Acondicionamiento como vía verde (equipamiento turístico) del tramo de Balsareny a Pedret del Carrilet de Manresa a Berga, (Consell Comarcal del Berguedà).
- Diseño de un Sistema de Gestión Ambiental en la EUTDH.
- Inventarios de caminos de los Consejos Comarcales del Garraf, l'Alta Ribagorça, el Berguedà, la Terra Alta, el Baix Camp, el Baix Llobregat, les Garrigues i el Vallès Occidental, (Consells Comarcals).
- El inventario municipal de caminos de Sabadell, (Ajuntament de Sabadell).
- Inventario de caminos rurales tradicionales de la Garrotxa, (Associació I Garrotxa Terra d'Acolliment Turístic).
- Inventario de caminos del Parque Natural del Montseny, (Diputación de Gerona y Barcelona).
- Publicación divulgativa sobre la comarca del Valles Occidental, (Consell Comarcal del Vallès Occidental).
- Plan de Uso Público del Entorno de Mataró, (Ajuntament de Mataró).
- Estudio sobre la accesibilidad a los equipamientos de uso público al Parque Natural del Delta del Ebro y sobre les herramientas de interpretación para discapacitados, (Parque Natural del Delta del Ebro).
- Diagnósis de sostenibilidad del sector turístico de Catalunya para el Departamento de Medioambiente de la Generalitat de Catalunya
- Formulació de la estrategia de sostenibilidad del sector turístico de Catalunya por concurso para el Consell Assessor del Desenvolupament Sostenible de Catalunya (Generalitat de Catalunya).

El profesorado tiene una experiencia docente, investigadora y profesional contrastada a lo largo de los años, tanto en la docencia de primer ciclo (grado) como en la de postgrados, lo que le permite impartir la docencia adecuada y de calidad en el Grado de Dirección Hotelera tanto en la formación teórica como en la práctica.

La titulación de Grado en Dirección Hotelera en la UAB se impartirá en un solo Centro: la Escuela FUABf.

Profesorado para implantar el Grado en Dirección Hotelera de la UAB

El profesorado asignado exclusivamente al Grado en Dirección Hotelera que han venido impartiendo hasta el presente el título propio de Graduado en Dirección Hotelera de la UAB presenta el siguiente perfil y categoría académica:

Categoría académica

6 Doctores

- 3 Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales
- 1 Doctor en Geografía Humana
- 1 Doctor Ciencias Políticas y de la Administración
- 1 Doctor en Periodismo

13 Licenciados

- 3 Licenciados en Ciencias Económicas y Empresariales
 - 1 Licenciado en Derecho
 - 1 Licenciado en Filología Inglesa
 - 1 Licenciados en Filología Anglo Germánica
 - 1 Licenciado en Filología Francesa y Alemana
 - 1 Licenciada en Psicología
 - 1 Licenciado en Historia Contemporánea
 - 1 Licenciado en Filosofía y Letras
 - 1 Licenciado en Físicas
 - 1 Licenciada en Farmacia
 - 1 Licenciada en Ciencias del Trabajo
- (De estos licenciados 3 son doctorandos)

7 Diplomados en Turismo y Títulos profesionales

El personal académico previsto para la implantación del Grado en Dirección Hotelera de la UAB, partiendo de la situación actual, se muestra en concreto en la Tabla Número 1 donde puede observarse la estructura del profesorado prevista para el *curso 2009-2010*, en el curso anterior a la implantación del nuevo Grado en Dirección Hotelera. Más concretamente, los datos relativos a la titulación, categoría académica, dedicación a la actividad docente en horas por semana y acreditación sobre la plantilla conjunta de profesorado se proporciona seguidamente con los detalles necesarios es la siguiente:

Las variaciones previstas al curso 2009-2010 respecto del curso anterior, en cuanto a la composición de profesorado, han sido mínimas,

- ✓ 3 profesores más se acreditarán a los ya existentes en la relación adjunta

Produciendo un grupo característico, idéntico en número total de profesores al del curso anterior, tal y como se refleja en el resumen:

- 26 Profesores totales
- 6 Doctores
- 13 Licenciados
- 7 Diplomados y títulos profesionales
- 9 Acreditados por ANECA o AQU
- 6 Doctores acreditados
- 19 Profesores a tiempo completo, doctores y no doctores

En relación a la categoría contractual se dibuja este perfil:

- Profesorado: 12
- Profesionales de prestigio y por convenios: 14

Para el curso 2013-2014 el perfil del profesorado que realizará la docencia tendrá la estructura expuesta en la Tabla Número 2, con los siguientes cambios en relación a la anterior:

5 incorporaciones netas de “nuevos” profesores
 2 profesores adicionales acreditados por transformación
 8 nuevos doctores y 1 doctor por transformación

Teniendo como resultado el siguiente perfil:

- 31 Profesores totales
- 16 Doctores
- 15 Licenciados
- 11 Doctores acreditados
- 24 Profesores a tiempo completo, doctores y no doctores

En relación a la categoría contractual se dibuja este perfil:

Profesorado: 19
 Profesionales de prestigio y por convenios: 12

Tabla Número 1

ESCUELA: Escuela FUABf

Título: Grado en Dirección Hotelera

CURSO 2010-2011 (prácticamente idéntica al curso 2009-2010)

Núm. Profesores	Titulación	Horas dedicación semanal	Acreditación
2	Doctores	8	Sí
1	Doctora	8	Sí
1	Doctor	3	Sí
1	Doctor	2,5	Sí
1	Doctor	8	Sí
2	Licenciados	8	Sí
1	Licenciado	8	No
3	Licenciados	10	No
1	Licenciado	8	No
1	Licenciada	2	No
1	Licenciada	2	No
1	Licenciado	3	No
1	Licenciado / a	1,5	No
1	Licenciado	1,5	No
1	Licenciada	8	no
1	Diplomado	8	no
2	Títulos profesionales	8	No
4	Títulos profesionales	12	no
26			

Tabla Número 2

ESCUELA: Escuela FUABf

Título: Grado en Dirección Hotelera

CURSO 2013-2014

Núm. Profesores	Titulación	Horas dedicación semanal	Acreditación
2	Doctores	8	Sí
1	Doctora	8	Sí
1	Doctor	3	Si
1	Doctora	6	Sí
1	Doctor	8	Sí
2	Doctores	8	Sí
1	Doctor	8	Si
6	Doctores	8	No
1	Doctor	8	Sí
1	Licenciado	8	Sí
3	Licenciados	8	No
1	Licenciado	8	No
1	Licenciada	3	No
1	Licenciada	5	No
1	Licenciado	5	N
1	Licenciado / a	1,5	No
1	Licenciado	1,5	No
1	Licenciada	8	Sí
1	Títulos profesionales	8	No
2	Licenciados	8	No
2	Títulos profesionales	8	No
32			

A continuación, se exponen informaciones complementarias y adicionales sobre el profesorado que deberá llevar a cabo el Plan de Estudios del Grado en Dirección Hotelera.

Del conjunto del profesorado, contratados por la Escuela, algunos también están vinculados con la UAB siendo la razón el hecho que se han formado y/o están participando en programas de investigación y de doctorado de la universidad, con expectativas de proyección profesional en el Centro a todos los efectos.

La experiencia docente del profesorado que está impartiendo la titulación en la actualidad es amplia, para una mayoría es superior a los 10 años (en concreto 13 personas) dado que han venido ejerciendo la docencia del título génesis e inspiración del Grado propuesto, otro grupo en cambio puede tener una experiencia de unos aproximadamente 2 - 4 años (8 profesores) teniendo el resto una antigüedad media entre 5 y 10 años (5 profesores). Debe tenerse en cuenta que además algunos de éstos podrían aportar una experiencia docente superior, reunida en otros centros universitarios impartiendo asignaturas equivalentes.

La dedicación en horas docentes al título del personal académico disponible se corresponde con la recogida en las tablas expuestas con anterioridad bajo el epígrafe de horas de dedicación semanal.

Entre los docentes actuales la actividad investigadora ha estado limitada en parte por la composición y utilización de profesionales del sector de reconocido prestigio y por otra, por la dedicación a las actividades docentes y de gestión que se llevan a cabo en el Centro. No obstante, y a pesar de ello, algunos de los profesores han venido siendo activos en las tareas y proyectos de investigación. Como es conocida y tradicional, la actividad investigadora en estos ámbitos de la ciencia y del saber es limitada dada la dificultad para cursar programas de doctorado y la dificultad para obtener financiación pública para proyectos en esta área de estudio, aspecto al que se une el hecho que tiene un componente práctico muy elevado.

La experiencia investigadora, por el momento, está depositada y concentrada en un grupo de profesores, concretamente en 9 de ellos, siendo sus líneas de investigación diversas y entre las cuales están las citadas con anterioridad para aquellas relacionadas con el título, a saber: indicadores de actividad, análisis económico y financiero de la industria, evaluación de la organización, eficiencia en grupos, gastronomía, accesibilidad, localización e investigación de mercados, herramientas para la contratación, establecimientos en ámbito rural, sostenibilidad,...

En cuanto a la especialización del profesorado, se dispone de los recursos docentes necesarios y la misma se encuentra vinculada a la experiencia profesional en las actividades propias de la industria hotelera y de la restauración en su totalidad. Esta especialización se manifiesta en todas y cada una de las materias que habrán de ser impartidas tanto en sus aspectos teóricos como prácticos. Los ámbitos propios de la especialización del profesorado tienen que ver, entre otros, con la consultoría hotelera y de recursos humanos, el servicio de restauración, la cocina, la recepción hotelera, la dirección y gestión de hoteles, la gastronomía, la organización de eventos y el marketing específico. En definitiva, se dispone de la especialización del profesorado necesaria para cubrir las competencias y objetivos contenidos en la propuesta de Grado.

Pueden verse todos estos aspectos en la Tabla Número 3 que se adjunta a continuación (datos base del curso 2009-2010):

Núm. Profesores	Titulación	Antigüedad en Dirección Hotelera (años)	Especialización (descripción indicativa)
2	Doctores	> 10	Finanzas Explotación y compras , proyectos
1	Doctora	5 – 10	Comunicación
1	Doctor	> 10	Promoción y eventos
1	Doctor	5 – 10	Marketing
1	Doctor	> 10	Recursos territoriales
1	Licenciado	> 10	Proyectos y calidad, informática sectorial
1	Licenciado	2 – 4	Costes y contabilidad
1	Licenciado	5 – 10	Economía
3	Licenciados	> 10	Lenguas extranjeras y aplicación sectorial
1	Licenciado	> 10	Instalaciones e informática
1	Licenciada	2 – 4	Alimentación e higiene, nutrición
1	Licenciada	> 10	Recurso humanos y habilidades

1	Licenciado	5 – 10	Derecho específico
1	Licenciada	> 10	Ocio / otras actividades complementarias
1	Licenciado	> 10	Gastronomía
1	Licenciada	> 10	Gestión y dirección, prácticums
1	Diplomado	5 – 10	Área operativa
2	Títulos profesionales	2 – 4	Área operativa y gestión
4	Títulos profesionales	2 – 4	Área operativa y atención cliente
26	Total		

En todos los casos la calidad académica está garantizada y se garantizará por la aplicación específica y adecuada de la programación que hacen los profesores, su capacidad y experiencia y por la coordinación implementada.

La política y perfil del profesorado adscrito al Grado en Dirección Hotelera, con el objeto de ajustarse a los requerimientos normativos y elevar los estándares de conocimiento e investigación, tendrá como ejes claves de actuación los siguientes:

- Incorporación de profesores doctores con experiencia investigadora en las nuevas contrataciones y sustituciones siendo requisito necesario para su selección
- Fomento de la acreditación de los doctores y doctoras por las agencias públicas del sistema universitario
- Promoción de la actividad investigadora entre el profesorado actual aumentando la dedicación a estas tareas
- Promoción académica de los profesores con potencial para llegar a obtener el máximo nivel universitario

Estas actuaciones y medidas contempladas se ejecutarán con determinación y rigor en el proceso de transformación del profesorado como plan de desarrollo que se producirá en los sucesivos cursos con la implementación del futuro Grado en Dirección Hotelera.

El plan de desarrollo previsto para el profesorado en los próximos cursos será el siguiente de acuerdo a las tablas resumen de profesorado proporcionadas con anterioridad.

Tabla Número 4: Plan de desarrollo del profesorado

Curso	Crecimiento Neto Doctores	Crecimiento Neto Doctores acreditados	Crecimiento Neto Licenciados	Crecimiento Neto Diplomados y Títulos profesionales
Situación de partida inicial 2009-2010	6	6	13	7
2010-2011	+1	+2	0	-1
2011-2012	+2	0	+1	-1
2012-2013	+3	+1	-1	-2
2013-2014	+4	+2	+2	-3
Situación final acumulada	16	11	15	0

Nota: Datos en número de profesores o profesoras

Sin duda, la implementación del Grado comportará mejoras en la experiencia docente e investigadora del perfil del profesorado asignado y repercutirá, así mismo de forma significativa, si cabe, en la especialización del mismo.

Teniendo en cuenta toda la información suministrada en la Memoria del título de Grado en Dirección Hotelera de la UAB sobre el personal académico, se procede a complementar y ampliar la relación del profesorado conjuntamente con los ámbitos de conocimiento a los que se adscriben y la experiencia investigadora vinculada a éstos. Ver detalle en la Tabla Número 5.

Tabla Número 5: Profesorado por ámbitos de conocimiento y líneas de investigación en la actualidad (curso 2010-2011)

Núm. Profesores	Titulación	Antigüedad en Dirección Hotelera (años)	Ámbito de conocimiento	Líneas de investigación
1	Doctora	> 10	Economía financiera	Análisis de la eficiencia en empresas hoteleras españolas, comparativa Eficiencia público – privada Análisis DEA
1	Doctor (*)	> 10	Organización de empresas	Avaluación de la eficiencia de las organizaciones Modelos DEA Análisis económico financiero de empresas Informes de actividad hotelera
1	Doctora	5 – 10	Periodismo	Grupos de interés Tratamiento del sector en los medios de comunicación
1	Doctor	> 10	Periodismo	Tratamiento del sector en los medios de comunicación Accesibilidad Derechos humanos en la industria
1	Doctor	5 – 10	Marketing e investigación de mercados	Tecnologías aplicadas. E-marketing y web 2.0 Creación de cadenas de valor
1	Doctor (*)	> 10	Geografía	Inventario de la red rural de caminos Sistemas de gestión ambiental Turismo y medioambiente Indicadores de sostenibilidad
1	Licenciado	> 10	Economía financiera	Análisis económico financiero de empresas Informes de actividad hotelera
1	Licenciados	2 – 4	Economía Financiera	
1	Licenciado	5 - 10	Economía aplicada	Índice de actividad turística Informe de actividad hotelera Análisis de coyuntura y de perspectiva
3	Licenciados	> 10	Filologías inglesa, francesa y alemana	Vocabulario aplicado Competencias profesionales

1	Licenciado	> 10	Física / Ingeniería informática	
1	Licenciada	2- 4	Biología	
1	Licenciada	> 10	Psicología de las organizaciones	
1	Licenciado	5- 10	Derecho privado	
1	Licenciado / a	> 10	Economía financiera / Todos los ámbitos	
1	Licenciado	> 10	Historia moderna y contemporánea	Cultura gastronómica Gastronomía y ocio Historia y gastronomía
1	Licenciada	> 10	Derecho público	
1	Diplomado	5 – 10	Dirección de producción	
2	Títulos profesionales	2 – 4	Dirección de producción	
4	Títulos profesionales	2– 4	Dirección de producción	
26	Total			

(*) Estos profesores pertenecen a dos grupos de investigación de calidad reconocidos por el Gobierno de la Generalitat de Catalunya (*Evaluación de las organizaciones y Espacio rural y nuevas dinámicas económicas*).

Se ha previsto que la planificación de mejora de la plantilla tenga presente la asignación del profesorado a determinadas áreas de conocimiento, teniendo en cuenta que existe un limitado cuerpo científico. En particular, la política de contratación de nuevo profesorado seguirá como criterio determinante la adscripción únicamente cuando reúna las condiciones de calificación y experiencia investigadora necesaria en las áreas de conocimiento que se requiera fomentar, como se pone de manifiesto en la Tabla Número 6.

Los doctores a incorporar, según las previsiones, estarán adscritos a las áreas de economía, empresa, ingeniería, comunicación, psicología y derecho, entre otras. Los profesores en el proceso de acreditación se situarán entre las áreas de economía, empresa y periodismo. Por su parte, los licenciados modificarán su composición en los ámbitos de la dirección de la producción y de la economía. Y por último, se procederá a elevar los niveles académicos de todos los titulados profesionales. Todo ello será posible a través del plan de desarrollo que se explicitará seguidamente.

Tabla Número 6: Plan de desarrollo del perfil del profesorado y asignación a ámbitos de conocimiento genéricos

Curso	Crecimiento neto Doctores	Crecimiento neto Acreditados	Crecimiento neto Licenciados	Crecimiento neto Títulos profesionales
Situación inicial de partida 2010-2011	6	6	13	7
2011-2012	+1 (empresa)	+2 (1 periodismo, 1 empresa)	0	-1 (todas / dirección de producción)
2012-2013	+2 (1 empresa, 1 ingeniería)	0	+ 1 (dirección de producción)	- 1 (todas / dirección de producción)

2013-2014	+3 (1 derecho, 1 economía, 1 empresa)	+1 (periodismo)	-1 (economía)	-2 (todas / dirección de producción)
2014-2015	+4 (1 empresa, 1 economía, 1 psicología, 1 comunicación – derecho)	+2 (1 empresa, 1 economía)	+2 (2 dirección de producción)	-3 (todas / dirección de producción)
Situación final acumulada	16	11	15	0

Nota: Datos en número de profesores o profesoras. Puede verse también la Tabla Número 4 de la Memoria del Título.

Los ejes básicos de las acciones programadas, en el marco de la planificación para intensificar y mejorar el perfil del profesorado y sus actividades investigadoras, conjuntamente con las tareas concretas a realizar, serán los siguientes:

1. Incorporación de profesores doctores con experiencia investigadora en las nuevas contrataciones y sustituciones siendo requisito necesario para su contratación.
 - 1.1. Concurso público para provisión de profesorado doctor con perfil investigador específico al ámbito de conocimiento que van a cubrir
 - 1.2. Campaña de comunicación e información para enfocar la política de profesorado a la normativa vigente
2. Fomento de la acreditación de los doctores y doctoras por las agencias públicas del sistema universitario
 - 2.1. Campañas de comunicación e información sobre la necesidad de la acreditación
 - 2.2. Procesos impulsados desde el centro para conseguir la acreditación por los organismos públicos ANECA y AQU de Cataluña
3. Impulso de la actividad investigadora entre el profesorado actual aumentando la dedicación a estas tareas
 - 3.1. Vinculación a los grupos de Investigación de los departamentos de la UAB más afines a los ámbitos de conocimiento de la titulación
 - 3.2. Potenciación de los estudios sectoriales por parte del Centro a través del CInERT – EUTDH
 - 3.3. Presentación a proyectos competitivos de investigación con financiación externa a nivel regional y estatal
 - 3.4. Impulso a la creación de un cluster de investigación en turismo y hotelería dentro de la UAB para coordinar y cooperar en proyectos comunes
 - 3.5. Habilitación de medidas económicas, organizativas y de planificación que faciliten la actividad investigadora
 - 3.6. Compensación o superación de las limitaciones de tipo jurídico para conseguir proyectos de investigación financiados por el sector público
 - 3.7. Aumento de la publicidad sobre los resultados obtenidos en el ámbito de la investigación y transferencia de conocimiento
4. Promoción académica de los profesores con potencial para llegar a obtener el máximo nivel universitario
 - 4.1. Comunicación e información de las necesidades de adaptación del profesorado a la normativa
 - 4.2. Asesoramiento y ayuda para buscar y conseguir becas de doctorado para el profesorado
 - 4.3. Reducción, en su caso y según disponibilidades, de la carga docente para poder cursar el programa de doctorado y la realización de tesis doctorales

Esta descripción del conjunto de medidas que se habrán de ejecutar en los próximos cursos para materializar el plan de desarrollo puede verse de forma detallada en la Tabla Número 7.

Tabla Número 7: Plan de desarrollo del profesorado con sus correspondientes políticas y actuaciones o medidas a realizar

Curso	Nuevos Profesores Doctores	Acreditación profesores	Aumento de la investigación	Promoción del doctorado
<i>Situación de partida inicial 2010-2011</i>				
2011-2012	1	2	3	4
2012-2013	1	2	3	4
2013-2014	1.2	2	3	4.2 y 4.3
2014-2015	1.2	-	3	4.2 y 4.3

Nota: Codificación o referencia de las actuaciones o medidas a realizar por cursos según políticas de desarrollo

Para la docencia de las asignaturas de lenguas extranjeras la Escuela cuenta con un acuerdo de colaboración con el Servicio de Lenguas (SdL) de la UAB (uab.es/uab-idiomes). El Servicio dispone del personal académico suficiente y adecuado (en nivel académico y experiencia docente) para la impartición de estas asignaturas en las lenguas inglesa, francesa, alemana, china y rusa.

6.2. Otros Recursos Humanos

Personal de Administración y Servicios

La estructura de la enseñanza de Dirección Hotelera cuenta con las aportaciones de soporte del Personal de Administración y Servicios (PAS) necesario para su correcto funcionamiento. El personal está cualificado de acuerdo a los criterios de selección estándares de la UAB.

Todos los lugares de trabajo disponen de una descripción específica (*job description*) respecto al desarrollo de sus funciones y a las cualidades de su currículum.

En la siguiente Tabla se muestran estos recursos humanos, indicando su experiencia y adecuación:

Categoría	Número	Adscripción	Experiencia	Actividades relacionadas con el título
Aux. administrativos	3	Recepción Conserjería (laboral)	5-10 años en el ámbito de la atención al usuario interno y externo universitario	Gestión Información general y soporte primario a docencia y alumnos. Soporte de Calidad
Auxiliar Administrativo Administrativos	1 2	Secretaría Académica (laboral)	5 -10 años de experiencia en el soporte a la docencia universitaria	Gestión y asesoramiento sobre ámbito normativas académicas. Profesorado. Alumnos. Soporte de

				Calidad
Aux. Administrativo	1	Unidad de Docencia (laboral)	10 laboral externa, 1 año ámbito universitarios	Gestión de soporte a profesorado y asesoramiento. Soporte de Calidad
Aux. Administrativo	1	Unidad de Formación continua (laboral)	8 experiencia laboral externa. 2 años ámbito universitario	Gestión de soporte a usuarios. Contactos empresas ámbito. Soporte de Calidad
Administrativo	1	Dirección Gral. (laboral)	11 años experiencia soporte ámbito universitario	Gestión de soporte de actividades de dirección. Soporte control presupuestos. Soporte de Calidad
Técnicos	2	Departamento Informático (laboral)	3-10 años de experiencia en el ámbito universitario.	A cargo del soporte, seguimiento y mantenimiento todos los procesos informáticos y telemáticos del centro. Asesoramiento en adquisición de equipos y programas informáticos Comunicación pag Web. Soporte de Calidad
Aux. Administrativo	1	Centro de Recursos-Biblioteca (laboral)	7 años de experiencia en el ámbito universitario	Gestión de los procesos de seguimiento y mantenimiento del Centro de Recursos y comunicación (p. Web. Pantalla) Soporte de Calidad
Responsable Limpieza Ayudantes Limpieza Técnico Mantenimiento	1 2 1	Mantenimiento Y Limpieza Mantenimiento (laboral)	Entre 11 y 1 año de experiencia en el ámbito universitario	A cargo de la realización de los procesos de limpieza y mantenimiento. Soporte de Calidad
Administradora y Jefe de Calidad	1	PAS- Dirección Gral. (laboral,fun..c.s)	Más de 25 años de experiencia en la Universidad	Gestión General Instalaciones, Recursos Humanos; Procedimientos Académicos; Legislación; Presupuesto y Control de la Calidad

La dedicación del personal es del 100% de la jornada laboral repartido en dos turnos, de mañana y tarde. Inicio mañana 8,30 hasta 21 horas.

Política de igualdad entre mujeres y hombre de la UAB

La Escuela se adhiere al "Tercer plan de acción para la igualdad entre mujeres y hombres en la UAB. Cuadrenio 2013-2017" que el Consejo de Gobierno de la Universitat Autònoma de Barcelona aprobó en su sesión del 17 de julio de 2013.

El segundo plan recoge las medidas de carácter permanente del plan anterior y las nuevas, las cuales se justifican por la experiencia adquirida en el diseño y aplicación del primer y el segundo plan de igualdad (2006-2008 y 2008-2012 respectivamente); el proceso participativo realizado con personal docente investigador, personal de administración y servicios y estudiantes; y la Ley Orgánica de igualdad y la de reforma de la LOU aprobadas el año 2007.

Los principios que rigen el tercer plan de acción son los siguientes:

- Universidad inclusiva y excelencia inclusiva
- Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres

- Interseccionalidad del género
- Investigación y docencia inclusivas
- Participación, género e igualdad

En dicho plan se especifican las acciones necesarias para promover la igualdad de condiciones en el acceso, la promoción y la organización del trabajo y el estudio, así como promover la perspectiva de género en la enseñanza y la investigación:

1. Analizar y difundir los obstáculos y desigualdades que se detecten en el acceso, la permanencia y la promoción de las mujeres y las minorías en la universidad, en los contextos de trabajo y estudio.
2. En igualdad de méritos, incentivar la elección de candidatos y candidatas que representen el sexo infrarrepresentado y los grupos minoritarios, en la resolución de becas, contrataciones, concursos, cambios de categoría y cargos.
3. Impulsar medidas para incentivar que las mujeres se presenten a las convocatorias para la evaluación de los méritos de investigación y estimular una presencia creciente de mujeres expertas en la dirección de grupos y proyectos de investigación hasta llegar al equilibrio.
4. Incrementar el número de mujeres entre las personas expertas conferenciantes y otras personas invitadas a los actos institucionales de la UAB, las facultades y escuelas y departamentos, así como en los doctorados *honoris causa*, hasta llegar al equilibrio.
5. Elaborar un informe sobre la construcción del conocimiento, las subjetividades y el poder en la educación superior desde una perspectiva interseccional. Hacer propuestas para evitar los sesgos de género y cualquier otra forma de desigualdad.
6. Impulsar las facultades, las escuelas, los departamentos, los institutos y los centros de investigación a informar sobre la aplicación de estrategias de equilibrio entre los sexos en los acuerdos internos de planificación.
7. Construir un modelo de conciliación que garantice la igualdad entre hombres y mujeres en el trabajo de cuidados y la corresponsabilidad. Promover que la Universidad sea un referente en derechos de conciliación y obligaciones en el trabajo de cuidados.
8. Velar porque las formas organizativas del trabajo y estudio estén basadas en la igualdad e impulsar un cambio en la cultura organizativa desde la perspectiva de género.
9. Velar por las políticas de igualdad que operan en los institutos de investigación, las entidades y las fundaciones de la Esfera UAB. Priorizar, en la adjudicación del contrato, aquellas ofertas de empresas licitadoras que en situación de empate dispongan de un plan de igualdad entre mujeres y hombres.
10. Incluir la igualdad de género en los estándares de la investigación de excelencia, en la producción de conocimiento científico, en los procesos de investigación i transferencia. Incorporarla en los proyectos y tesis doctorales que se presenten desde un modelo de universidad inclusiva.

11. Crear red para empoderar a los grupos con orientación de género y las mujeres en la ciencia, para hacerlos visibles y crear sinergias que impulsen la investigación y la transferencia.
12. Proporcionar formación sobre la perspectiva de género en el doctorado y en los grupos de investigación: a estudiantes, direcciones, personal técnico e investigador.
13. Incentivar los estudios de género y la presencia de mujeres en las becas predoctorales y post-doctorales y en las convocatorias para obtener financiación para proyectos.
14. Monitorizar y evaluar la implementación de las competencias relacionadas con el género y la igualdad en los estudios de grado y postgrado.
15. Explicitar la perspectiva de género en la elaboración de las guías docentes, los programas de las asignaturas desde un modelo de universidad inclusiva. Favorecer la publicación de materiales para la docencia que tengan en cuenta la perspectiva de género.
16. Garantizar el derecho del alumnado de todas las facultades y centros a cursar estudios de género. Apoyar las asignaturas de género en el marco del Minor de Estudios de Género y el Máster Interuniversitario de Estudios de Mujeres, Género y Ciudadanía.
17. Desarrollar el programa de acciones formativas del Observatorio para la Igualdad en materia de género e igualdad dirigido a profesorado, personal de administración y servicios y estudiantes.
18. Proporcionar información a las personas que acceden a la universidad por primera vez, al personal trabajador y el alumnado, sobre la situación de las mujeres, la prevención de la violencia de género y el plan de igualdad en la universidad.
19. Llevar a cabo una prueba piloto de mentoraje con jóvenes investigadoras y trabajadoras de apoyo técnico a la investigación.

7. Disponibilidad y adecuación de recursos materiales y servicios

Justificación de que los medios materiales y servicios clave disponibles (espacios, instalaciones, laboratorios, equipamiento científico, técnico o artístico, biblioteca y salas de lectura, nuevas tecnologías, etc.) son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades formativas planificadas, observando los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos

7.1 Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

El Edificio Blanco del Campus de la Vila Universitaria de Barcelona que pertenece a la Fundación Autónoma de Barcelona de la Universidad Autónoma de Barcelona, alberga los Estudios de Turismo y Dirección Hotelera de la Escuela FUABf que ocupa 2.816m² y donde imparte sus titulaciones, este espacio responde a las necesidades que plantean esta enseñanza tanto en su parte teórica como práctica.

Tanto los responsables docentes como los de administración y servicios trabajan conjuntamente para velar y garantizar que los soportes materiales tanto de infraestructuras como de innovación técnica se mantengan al día, incluyendo las revisiones y mejoras pertinentes en todos los equipos y servicios.

Accesibilidad

La Escuela garantiza que todos los estudiantes, independientemente de su discapacidad y de acuerdo a las necesidades que de ella se derivan, puedan realizar los estudios que se imparten en el centro en igualdad de condiciones.

Para ello se rige y regula sus actuaciones de acuerdo al Reglamento de igualdad de oportunidades para las personas con necesidades especiales de la UAB de noviembre de 1999. Este reglamento sigue las indicaciones de accesibilidad universal y diseño para todos de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre.

El acceso al Edificio Blanco del campus de la UAB y a sus diferentes espacios, aulas y aulas especiales se puede realizar mediante ascensores y rampas, por lo que está adaptado para personas discapacitadas, así como también lo están los servicios higiénicos.

Todos los miembros del centro disponen de acceso a los servicios generales que la UAB tiene en el campus (guardería, servicio educación física, centros de reunión estudiantes, etc.)

Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles que garantizan el desarrollo de las actividades formativas planificadas, infraestructuras y equipamientos indispensables disponibles para el desarrollo de las enseñanzas, y que observan los criterios de accesibilidad y diseño para todos

Aulario y sistemas de soporte a las actividades académicas en aula

El aulario está compuesto de 14 aulas equipadas para impartir la docencia. La titulación utiliza estas aulas de acuerdo al diseño que con anterioridad a cada curso académico se realiza en función de las necesidades de los estudios, horarios y capacidades.

Todas las aulas esta equipadas con medios técnicos, informáticos y audiovisuales, de acuerdo a lo que se detalla a continuación:

AULA	Capacidad	PANTALLA	RETRO	TV/VIDEO	MEGAFONIA	DIPOSIT.	E. INFORM.	CANÓ
PLANTA BAJA								
AULA 0.2	110	X	X	X	X		x	x
PLANTA PRIMERA								
AULA 1.3 Informática	24	X					22	X
AULA 1.4	30	X	X	X			X	X
AULA 1.5	120	X	X	X	X	X	X	X
AULA 1.6	100	X	X	X	X		X	X
AULA 1.7	70	X	X	X			X	X
Aula de Demostración	45						X	X
Aula de Cata	15	X	X					
PLANTA SEGUNDA								
AULA 2.8	35	X	X				X	X
AULA 2.9	110	X	X				X	X
AULA 2.10	45	X	X				X	X
AULA 2.11	25	X	X				X	
AULA 2.12 Informática	25	X					25	X
CENTRO DE RECURSOS	60	X	X	X			6	
PLANTA TERCERA								
AULA 3.13	90	X	X	X	X		X	X
AULA 3.14	110	X	X		X	X	X	X

Equipamientos

El tamaño de las aulas es el adecuado a la concepción de las enseñanzas de acuerdo a los grupos previstos. De las 14 aulas descritas, 7 son de mobiliario fijo y el resto dispone de mesas movibles para facilitar y favorecer su utilización para grupos variables. Todas las aulas disponen de ordenador, cañón de proyección, pizarra, pantalla de proyección, conexión Internet, wifi y tarima .

Aulas de Informática

Estas aulas dan soporte a las actividades de docencia y a las necesidades de ayuda a sus trabajos de los alumnos.

1 aula con 22 ordenadores y 1 impresora.

1 aula con 25 ordenadores y 1 impresora.

1 aula de soporte con 9 ordenadores y 1 fotocopiadora.

Las dos aulas más grandes mantienen una ocupación docente en horario de 9 a 21 horas del 53%. El resto es horario de libre de acceso. El aula de 9 ordenadores es de acceso libre de 8:30 a 21 horas.

En los equipos del centro se puede encontrar el siguiente programario:

- Paquetes ofimáticos: Office 2003 i OpenOffice.
- Utilidades: WinRar, WinZip, Acrobat Reader,
- Programario específico: para facilitar el aprendizaje de los recursos tecnológicos utilizados por las empresas, los usuarios tienen acceso a los siguientes programas:
 - Savia-Amadeus: el centro cuenta con 26 licencias para el acceso al sistema de reserva de vuelos Savia-Amadeus¹ (25 estaciones de trabajo i 1 servidor).
 - ContaPlus 2008: programa para la gestión contable mas utilizado en España.
 - Fidelio: programa para la gestión hotelera.
 - Pipeline (orbis) programa para la gestión hotelera

Así mismo, todos los usuarios del centro cuentan con acceso a los siguientes recursos:

- Recursos telemáticos de la UAB (correo electrónico, consulta expediente académico, campus virtual i intranet).
- Red inalámbrica de la UAB.
- Impresora de alta capacidad: las dos aulas principales cuentan con impresoras Xerox Workcentre Pro 423 en las que cada usuario puede realizar 1.000 copias anuales.
- Espacio de disco duro en red: cada usuario cuenta con 100 Mb en la red para guardar información (se realizan copias de seguridad semanales de este espacio).
- Grabadoras de CD.

Para ofrecer un soporte directo al sistema, el centro cuenta con el siguiente equipamiento:

- 2 Servidores HP para el soporte a las áreas administrativa i docente i usuarios del centro.
- 1 Servidor DELL para la gestión de la conexión con el sistema Savia-Amadeus.
- 1 Firewall para la gestión de la conexión a Internet (con filtrado de paquetes i antivirus).

Los equipos tienen un sistema de revisión descrito en el proceso del PG 63.1 de acuerdo a Norma ISO UNE EN 9001-2000.

Los equipos son propiedad del centro y mantienen un periodo de renovación y actualización de entre 3 y 4 años, de acuerdo a los objetivos y propuestas de inversiones.

En el período 2009-10 corresponde la renovación de 47 equipos (aulas de informática).

¹ Amadeus es el principal proveedor de tecnología y distribución para la industria mundial del viaje y el turismo.

Para dar el soporte necesario a todos los usuarios y sus actividades, docencia, estudio u otras, estas aulas disponen de 3 especialistas en horario de 8:30 a 20:30 horas.

Complementario

El profesorado tiene a su disposición el material común:

1 cámaras de video
1 filmadora de video,
3 cañones portátiles de proyección,
4 ordenadores portátiles,
2TV
4 radiocasetes
1 retro proyectores
2 pantallas

El soporte informático y la recepción del centro dispone de 2 ordenadores, 1 impresoras individuales y 1 videoproyectores para solventar casos de posibles averías. El centro está conectado al Servicio Informático centralizado de la UAB, que marca las líneas generales de actuación del comportamiento y usos informáticos. Estos servicios facilitan el acceso a Internet, ya sea mediante conexión directa o wifi. Debido a ello el centro dispone de la intranet de alumnos (intranet.uab.cat) al campus virtual (cv2008.uab.cat) que están bajo la responsabilidad de los servicios informáticos UAB.

Equipamientos aularios especiales

Aula de Cata

14 cubículos de cata
3 botelleros
1 armario especial licores
1 Frigorífico
Mobiliario docencia básico
Soporte informático movable

Aula de Demostración

1 mesa acero con ruedas
1 carro de bandejas
Espejo adaptado a demostración
Horno CL100SMG
Microondas
Bascula
Tostadora
Cafetera Industrial
Heladera
Nevera
Encimera 4 fuegos
Extractor
2 Expositores con menaje
Pantalla y proyector

Hotel Exe Campus

Este hotel pedagógico es el marco para la realización de las prácticas internas/residentes de los estudiantes de Dirección Hotelera. La mayor parte de sus

instalaciones están adaptadas a este objetivo, recepción, espacios de administración, salas para la realización de congresos y convenciones, restaurantes y cocina.

La cocina del hotel está adaptada para que en ella se puedan desarrollar las funciones pedagógicas relacionadas con la titulación

Este establecimiento de 8.674 m², clasificado como hotel de 4 estrellas.

Dispone de:

- 104 habitaciones, repartidas en tres plantas. Cabida de 200 personas
- restaurantes de diferentes categorías que proporcionan servicio diario a unas 400 personas.
- 1 cafetería, abierta de 8 a 22 h.
- 9 salas de diferentes dimensiones que pueden dar cabida de 8 a 900 personas, equipadas con servicios multimedia, para celebrar diferentes eventos, tanto de carácter universitario, empresarial como privado.

El centro tiene un convenio de colaboración y prácticas con el Hotel Exe Campus, que detenta la explotación empresarial del mismo.

Centro de Recursos Escuela FUABf - Biblioteca UAB

La concepción del centro en referencia a las bibliotecas es el propio de la UAB, el centro está adscrito a la Biblioteca de Ciencias Sociales de la UAB, dada la interdisciplinidad de los estudios (economía, gestión, empresarial, derecho, patrimonio, geografía del turismo...).

El fondo específico relacionado con los estudios contiene:

Publicaciones periódicas: 27 títulos de revistas vivas; 102 títulos accidentales

Fondo de monográficas: 1.440 volúmenes

Organización del fondo: Clasificación por materia

Este fondo está integrado en el fondo general de la Universidad y sigue los principios de catalogación y préstamo de la misma.

Al inicio de cada curso académico se realizan sesiones de información a los Usuarios. Estos recursos pueden consultarse libremente mediante los puntos de información de Internet existentes. Se dispone de un servicio de préstamo adecuado de acuerdo a las normas de las bibliotecas de la UAB.

Equipamientos y soportes especiales

El centro está incorporado a de la Plataforma virtual de la UAB (cv2008.uab.cat), para llevar a cabo el soporte docente no presencial, permitiendo una interacción de trabajo en grupo, trabajo en colaboración, ofreciendo elementos que fomenten la discusión sincronizada y no sincronizada. Y ayudando a la evaluación de las actividades que el alumno realiza individual o colectivamente.

Salas de estudio / centro de recursos

1 sala de estudio equipada con ordenadores y conexiones wifi

1 espacio de estudio y trabajo abierto equipado con mesas, conexiones eléctricas

Durante el periodo de exámenes se permite el acceso a otros espacios disponibles en horario de apertura del centro de 8,30 a 20, 30.

Salas de Actos y de Reuniones

Los actos que han de reunir a más de 125 personas se realizan en las salas de reuniones y convenciones del Hotel Campus. S.A.:

1 sala de reuniones para 20 personas: Equipamiento móvil de video proyector; retro proyector, ordenador, conexión red y pantalla.

1 sala-office para 10 personas con mobiliario básico (nevera, cafetera, fuente agua fría y caliente, menaje, pica, microondas)

3 espacios de archivos (académicos, material informático y otros materiales)

Espacios profesorado

Los espacios destinados a los profesores se componen de 9 despachos para dos personas, 2 para una persona y 2 salas colectivas para 12 personas cada una. Todos los despachos y salas colectivas disponen de soporte informático individualizado por usuario.

Las diferentes instalaciones observan los criterios establecidos sobre accesibilidad y diseño indicados en la Ley 51/2003 de 2 de diciembre, referenciados a la igualdad e oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Servicio de Reprografía y Fotocopias

El servicio de reprografía para el soporte docente es atendido por una empresa concesionaria.

Los alumnos disponen de 3 máquinas fotocopadoras de autoservicio ubicadas en diferentes puntos del centro.

Para activar el cumplimiento de las normas medioambientales de acuerdo a la norma ISO EN UNE 14001-2004 se mantiene el servicio de impresoras vinculado a las aulas informáticas.

Local de Estudiantes

Los estudiantes utilizan la sala-office para sus reuniones. La UAB dispone de un edificio específico para todos los estudiantes, donde pueden si lo desean utilizar los espacios disponibles para desarrollar sus actividades.

7.2 Mecanismos para realizar o garantizar la revisión, mantenimiento de materiales y servicios, y mecanismos de actualización

Todos los recursos materiales y servicios disponibles son revisados tanto en su funcionamiento, como en sus prestaciones de forma periódicamente y de acuerdo al plan de calidad establecido por el centro y Certificado mediante las evaluaciones internas y externas del SIQMA (Sistema Integrado de Calidad y Medioambiente) Norma ISO-UNE 9001-2000 /ISO-UNE 14001: 2004.

El edificio dispone de un contrato de mantenimiento general con una empresa externa en horario de 24 horas. Este contrato cubre los aspectos de Mantenimiento de electricidad, calefacción, pequeñas obras civiles, revisión de las instalaciones contra incendios, ascensores, desratización y desinfectación. Este convenio está firmado con

la entidad propietaria del edificio Vila Universitaria S.A. perteneciente a la Fundación Autónoma de Barcelona de la Universidad Autónoma de Barcelona.

Los servicios informáticos del centro son los responsables del mantenimiento y revisión de los medios adscritos a su Área bajo la supervisión de la Administradora de Centro.

Los servicios de limpieza y mantenimiento del centro son responsables del seguimiento y supervisión de las instalaciones y servicios adscritos a su ámbito bajo la supervisión de la Administradora del Centro.

Los mecanismos de actualización y análisis de las necesidades se llevan a cabo mediante la participación de los responsables de las diferentes áreas, que utilizan los medios descritos en el plan de calidad (reuniones, encuestas, sugerencias...) y que plantean al Comité de Dirección del Centro. En todos estos medios indicados participan los profesores, alumnos y personal de administración y servicios. Tal y como describe el plan de calidad se dispone de un sistema de participación y recogida de quejas o sugerencias por medio de la pág. web o en la recepción del centro mediante los documentos de No Conformidad.

Se adjunta a continuación el Listado de convenios de prácticas en empresas de los alumnos de Dirección Hotelera:

LISTADO DE CONVENIOS DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS DIRECCIÓN HOTELERA

ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS Y DE RESTAURACIÓN
AC HOTELES
ALISIOS BAVARO BEACH HOTEL
APARTAMENTS TRAMUNTANA
APARTHOTEL ATENEA
APSYS HOTELS
AYRE HOTEL CASPE
AYRE HOTEL GRAN VÍA
BODEGÓN MARTIN BERASATEGUI S.L.
CATERING BOTAFUMEIRO
CCIB CATERING, S.L.
CENTRAL ABBA HOTELS
CLUB DE GOLF PERALADA
CONFORTTEL
CONFORTTEL ALMIRANTE
CONFORTTEL AUDITORI
CORRIB GREAT SOUTHERN HOTEL
CROWNE PLAZA NORTH DALLAS
DERBY HOTELS
DERWENTWATER HOTEL
ESTABLIMENTS VIENA
FIRA DE BARCELONA
GALLERY HOTEL
GL EVENTS CCIB SL

GRAN HOTEL CATALONIA
GRAN HOTEL HAVANA
GRAN HOTEL LA FLORIDA
GRAN HOTEL MARINA
GRAN HOTEL PRINCESA SOFIA
GRAN HOTEL VERDI
GRUP H10 HOTELS
GRUP HUSA
HABITAT
HESPERIA HOTELES
HILTON BARCELONA
HILTON DIAGONAL MAR
HIPOCRATES CURTHOTEL
HOLNE CHASE HOTEL AND RESTAURANT
HOSTELERIA UNIDA (HUSA)
HOTEL 1898
HOTEL AB SKIPPER
HOTEL AC BARCELONA
HOTEL AC DIPLOMATIC
HOTEL AC IRLA
HOTEL AC LLEIDA
HOTEL AC MARTORELL
HOTEL AC MIRAMAR
HOTEL AC SANTS
HOTEL AC SOM
HOTEL AC TARRAGONA
HOTEL AC VILAMARÍ
HOTEL ACEVI VILLAROEL
HOTEL ARENAS
HOTEL ARTS DE BARCELONA
HOTEL ASTORIA
HOTEL AUGUSTA VALLÉS
HOTEL AVENIDA PALACE
HOTEL BALMES
HOTEL BALNEARI BROQUETAS
HOTEL BALNEARI TERMES VICTORIA
HOTEL BARBERÀ PARC
HOTEL BARCELONA PRINCESS
HOTEL CAMPANILE
HOTEL CAMPUS
HOTEL CATALONIA BRISTOL
HOTEL CATALONIA PLAZA
HOTEL CATALONIA PORT
HOTEL CATALONIA RAMBLAS
HOTEL CATALONIA SUITE
HOTEL CIUTAT DE GRANOLLERS
HOTEL CIUTAT DEL PRAT
HOTEL CLARIS
HOTEL CONDES - BCN

HOTEL CONFORTEL BARCELONA
HOTEL CRISTAL PALACE
HOTEL DENIT
HOTEL DON CÁNDIDO
HOTEL DUQUE DE BERGARA
HOTEL EL MONTANYÀ
HOTEL EL PASO (PORT AVENTURA)
HOTEL EVENIA ROCAFORT
HOTEL EVENIA ROSSELLÓ
HOTEL FIRA PALACE
HOTEL GRAN DERBY
HOTEL GRAN DUCAT
HOTEL GUITART MONTERREY
HOTEL H10 MARINA BARCELONA
HOTEL HESPERIA DEL MAR
HOTEL HESPERIA PRESIDENT
HOTEL HESPERIA SANT JUST
HOTEL HESPERIA SARRIA
HOTEL HILTON COLON INTERNACIONAL QUITO
HOTEL HIPÓCRATES
HOTEL HUSA ARENAS
HOTEL HUSA BARCELONA
HOTEL HUSA BARCELONA MAR
HOTEL HUSA L'ILLA
HOTEL HUSA ORIENTE
HOTEL HUSA PEDRALBES
HOTEL HUSA TUCA
HOTEL HUSA VALLES
HOTEL HUSA WILSON
HOTEL IMPERIAL TARRACO
HOTEL INGLATERRA
HOTEL KASHBA XALUCA
HOTEL LA MOLA AND CONFERENCE CENTRE SL
HOTEL LE DOME
HOTEL MAJESTIC
HOTEL MELIA 7 CORONAS
HOTEL MELIA BARCELONA
HOTEL MELIÀ GIRONA
HOTEL MELIÀ GOLF VICHY CATALAN
HOTEL MELIA GRAN SITGES
HOTEL MELIA ZARAGOZA
HOTEL MILLENIUM PARÍS OPERA
HOTEL MURMURI
HOTEL NH BELAGUA
HOTEL NH CALDERÓN
HOTEL NH CENTER
HOTEL NH CIUTAT DE MATARO
HOTEL NH CIUTAT DE REUS
HOTEL NH CÓNDR

HOTEL NH CONSTANZA
HOTEL NH CORNELLÀ
HOTEL NH DUC DE LA VICTORIA
HOTEL NH FÓRUM
HOTEL NH LA MAQUINISTA
HOTEL NH LES CORTS
HOTEL NH NUMANCIA
HOTEL NH PIRINEOS
HOTEL NH PÓDIUM
HOTEL NH RALLYE
HOTEL NOVOTEL BARCELONA ST. CUGAT
HOTEL PARK DEL VALLÈS
HOTEL PARK SEDÓ
HÔTEL PRESIDENT W.T.C
HOTEL PRESTIGE BARCELONA
HOTEL RAFAEL CASANOVAS
HOTEL RAFAEL DIAGONAL PORT
HOTEL REY JUAN CARLOS I
HOTEL RIALTO
HOTEL RITZ
HOTEL RIVOLI RAMBLAS
HOTEL ROYAL
HOTEL SABADELL
HOTEL SANT CUGAT H&R
HOTEL SILKEN RAMBLAS
HOTEL St. MORITZ
HOTEL TERMES DE LA GARRIGA
HOTEL TERRASSA PARK
HOTEL TRYP AEROPORT
HOTEL TRYP APOLO
HOTEL TRYP ORLY
HOTEL TRYP PRESIDENT
HOTEL VAPOR GRAN
HÔTEL VENDÔME
HOTEL VINCCI ARENA
HOTEL VINCCI CONDAL MAR
HOTEL VINCCI MARITIM
HOTEL ZENIT BARCELONA
HOTEL ZENIT BORRELL
HOTELSDOTCOM
HOTETUR
HOTUSA
HUSA CATERING & SERVICE
NH MÁSTER
PARADIS GROUP (CAN AMAT)
PARADOR DE VIC
PRATS FATJÓ CATERING&SERVICE
RAFAEL HOTELS CASANOVA
RESIDÈNCIA LA FONT DELS ENAMORATS

RESTAURANT CAELIS
RESTAURANT CAPRITX
RESTAURANT DOO LOUNGE CLUB
RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FABES
RESTAURANT GAIG
RESTAURANT LA GAMBA
RESTAURANTE "IL PORTO"
RESTAURANTE KURSAAL
RESTAURANTE SALZILLO
RIU FLORIDA BEACH HOTEL
SANITAS RECURSOS ILERDA
SHERATON SATTLE HOTEL & TOWERS
SOL PIRAMIDE
THE CAESAR HOTEL
THE ROGER SMITH HOTEL
THE WARWICK REGIS HOTEL
WHITE HART HOTEL
OTROS ESTABLECIMIENTOS
CÀMPING "EL GARROFER"
CÀMPING L'ESPELT
CÀMPING MONTROIG
CAMPING NAUTIC ALMATA
CAMPING PLAYA BRAVA
BCF CONSULTORS
MAGMA TURISMO CONSULTORES
HORWATH CONSULTING
HOTELSDOTCOM
NOEMA CONSULTING
THR ASESORES DE TURISMO Y HOTELERIA
B.C.M.
BARCELONA MEETING POINT (BMP)
BARCELONA QUALITY SERVICE
CENTRE CONVENCIONS INTERNACIONAL BARCELONA
CLOUSEAU EVENTS - DRAFT WORLDWIDE
COMB CENTRE DE CONGRESSOS
FIRA DE BARCELONA
FIRA DE CORNELLÀ
GL EVENTS CCIB SL
GRUP SERVEIS
GRUPO EVENTOPLUS
PALAU DE CONGRESSOS
PARC CIENTÍFIC DE BARCELONA

8. Resultados previstos

Justificación de los indicadores

Los indicadores de referencia históricos utilizados para realizar la reflexión han sido la tasa de abandono, la tasa de graduación y la tasa de eficiencia correspondiente al título de graduado en dirección Hotelera.

Los citados indicadores de referencia, en sus mediciones y estimaciones, captan la realidad del estudiante y su comportamiento, así como su trayectoria de permanencia en el centro y al finalizar sus estudios. Por otro lado, son relevantes también para su valoración la metodología aplicada, la calidad del profesorado, el proceso educativo, el plan de estudios y el perfil, objetivos que entre otros factores inciden en los resultados de estos indicadores.

En lo que hace referencia a la tasa de graduación, se tendría que destacar el incremento de estudiantes que compatibilizan sus estudios y el trabajo, sobretodo a partir del segundo año. Aspecto éste que puede haber motivado, en parte, que esta tasa haya sufrido un descenso significativo en el período analizado, estabilizándose alrededor del 50%.

Tasa graduación	1999-2000	2000-2001	2001-2002
GDH		57%	52%

En relación a la tasa de abandonos en el primer curso se ha mantenido sin grandes oscilaciones.

Tasa abandono	2003-2004	2004-2005	2005-2006
GDH	33%	42%	36%

En cuanto a la tasa de eficiencia la tabla adjuntada a continuación muestra una media de resultados de aproximadamente un 94% en el caso del Graduado en dirección hotelera.

Tasa eficiencia	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007
GDH	98%	95%	92%	91%	93%

A partir del análisis de los datos presentados, la tasa de graduación estimada tiene la intención de mantener los indicadores históricos y las características de este tipo de formación que facilita la inserción laboral de los estudiantes antes de la finalización de los estudios.

La tasa de abandono responde a diferentes factores. Entre estos podemos destacar los siguientes: la motivación en la elección de esta formación, la disponibilidad económica del estudiante, así como el reconocimiento que de esta titulación hace el sector. Otros factores que pueden incidir en esta cuestión responden a la naturaleza de los estudios que se articulan a partir de un componente teórico-práctico muy importante, pero, además, requieren de unas habilidades específicas orientadas a reforzar la actitud positiva del estudiante y su vocación de servicio.

En cuanto a la tasa de eficiencia prevista el centro considera que en los próximos años se pueden producir mejoras en los resultados debido a la:

- a) mejora de la metodología basada en los créditos europeos (ECTS)
- b) mejora de las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación aplicadas al aprendizaje
- c) mejora y adaptación del título, actualizando y ampliando las competencias adquiridas dado el cambio a grado.
- d) mejora inducida por el planteamiento de las prácticas internas y externas y el trabajo de fin de grado
- e) cultura de análisis y seguimiento de los resultados académicos y docentes desde sus orígenes.

Estableciendo las siguientes previsiones:

Tasa de graduación: 55.0 Tasa de abandono: 20.0 Tasa de eficiencia: 92.0

8.2. Progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes

PROCEDIMIENTO DE LA UNIVERSIDAD PARA VALORAR EL PROGRESO Y LOS RESULTADOS DEL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES EN TÉRMINOS DE ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

La docencia de calidad debe disponer de procedimientos para verificar el cumplimiento del objetivo de ésta, esto es, la adquisición por parte del estudiante de las competencias definidas en la titulación. La universidad aborda esta cuestión desde dos perspectivas:

1. El aseguramiento de la adquisición de competencias por parte del estudiantado mediante un sistema de evaluación adecuado y acorde con los nuevos planteamientos de los programas formativos, y
2. El análisis de la visión que tienen de las competencias adquiridas los propios estudiantes, los profesores y los profesionales externos a la universidad que a lo largo del programa formativo puedan haber tenido un contacto directo con el estudiante.

Por lo que se refiere al punto 1, la universidad dispone de una normativa de evaluación actualizada¹ que fija unas directrices generales que garantizan la coherencia de los sistemas de evaluación utilizados en todas sus titulaciones con los objetivos de las mismas, su objetividad y su transparencia. Como principio general, esta normativa cede al Centro (Facultad o Escuela), a través de su Comisión de Evaluación, la potestad de establecer los criterios y pautas de evaluación para todas sus titulaciones. El punto 2 se aborda desde la perspectiva de encuestas a los recién egresados, estudios de inserción laboral, foros de discusión de profesores y estudiantes a nivel de cada titulación, reuniones periódicas con los tutores de prácticas externas y la incorporación, en los tribunales de evaluación (aquellos que los tuviesen) de los Trabajos Fin de Grado de profesionales externos a la universidad.

Los procedimientos para el seguimiento de la adquisición de competencias por parte de los estudiantes de la titulación se hallan recogidos en los procesos PO06 (Evaluación del estudiante) y PO07 (Seguimiento, evaluación y mejora de las titulaciones) del Manual del Sistema de Calidad de la UAB. En este apartado recogemos los puntos fundamentales del seguimiento de la adquisición de

¹ Normativa d'avaluació en els estudis de la UAB. Aprobada en Consejo de Gobierno de 17.11.2010.

competencias: (1) Qué evidencias sobre la adquisición de competencias se recogen, (2) cómo se analizan y se generan propuestas de mejora y (3) quienes son los responsables de la recogida, análisis e implementación de mejoras en caso necesario.

8.2.1. RECOGIDA DE EVIDENCIAS:

1. Aseguramiento de la adquisición de competencias por parte del estudiantado.

La recogida de evidencias se ataca desde la perspectiva de las materias. En cada materia y, por ende, en cada asignatura que forma parte de ella, se garantiza la adquisición de las competencias correspondientes a través de las actividades de evaluación programadas.

Es responsabilidad del equipo de Coordinación de la titulación, con la colaboración de los departamentos y el Centro, (1) distribuir las competencias y resultados de aprendizaje de cada materia entre las asignaturas que la componen, (2) definir la estrategia que se utilizará para evaluar la adquisición de las competencias por parte del estudiante, de acuerdo con la normativa de la UAB y los criterios generales establecidos por el Centro, y (3) velar por que así se realice. Las competencias asociadas a cada asignatura y la estrategia de evaluación de las mismas quedan reflejadas, con carácter público, en la Guía Docente de la asignatura, que a su vez es validada por el Centro.

Es responsabilidad del equipo docente de la asignatura definir la forma concreta en que la estrategia de evaluación se aplicará entre los estudiantes, realizar dicha evaluación, informar a los estudiantes de los resultados obtenidos (haciéndoles ver sus fortalezas y debilidades, de modo que la evaluación cumpla su misión formadora), y analizar los resultados, comparándolos con los esperados y estableciendo medidas de mejora en el desarrollo de la asignatura cuando se estime conveniente.

Evidencias: Son evidencias de la adquisición, a nivel individual, de las competencias:

- a) Las propias pruebas y actividades de evaluación (la normativa de evaluación regula la custodia de pruebas),
- b) Los indicadores de resultados académicos (rendimiento de las asignaturas, distribución de las calificaciones en cada una de las asignaturas, porcentaje de estudiantes no-presentados, abandonos, etc.), y
- c) Las consultas a profesores y estudiantes sobre su grado de satisfacción con las estrategias de evaluación de la titulación.

2. Análisis de la visión de los diferentes colectivos sobre el grado de adquisición de competencias por parte de los estudiantes.

Visión de los estudiantes:

La universidad dispone de dos vías para conocer la opinión del propio estudiante sobre la adquisición de competencias:

1. Las Comisiones de titulación y/o las reuniones periódicas de seguimiento de las titulaciones, en las que participan los estudiantes, y
2. La encuesta a recién egresados, que se administra a los estudiantes cuando solicitan su título (procesos - PS04 Seguimiento y evaluación de la satisfacción de los grupos de interés).

Visión de los profesores:

Los profesores tienen en las reuniones de seguimiento de la titulación el foro adecuado para discutir su visión del nivel de adquisición de competencias por parte de sus estudiantes.

Visión de profesionales externos a la titulación y/o a la universidad:

Las prácticas profesionales, prácticums, prácticas integradoras en hospitales, el Trabajo Fin de Grado y espacios docentes similares son los lugares más adecuados para realizar esta valoración puesto que recogen un número significativo de competencias de la titulación a la vez que suponen en muchos casos la participación de personal ajeno a la universidad y vinculado al mundo profesional. El seguimiento del estudiante por parte del tutor o tutores en estos espacios de aprendizaje es mucho más individualizado que en cualquier otra asignatura, de modo que éstos pueden llegar a conocer significativamente bien el nivel de competencia del estudiante.

En esta línea, se aprovecha el conocimiento que los tutores internos (profesores) y los tutores externos (profesionales) adquieren sobre el nivel de competencia alcanzado por los estudiantes para establecer un mapa del nivel de competencia de sus egresados. Es responsabilidad del equipo de Coordinación de la titulación, con el soporte de los Centros, definir estrategias de consulta entre los tutores internos (profesores) y externos (profesionales) de las prácticas externas, prácticums, prácticas en hospitales, trabajos fin de grado y similares.

Finalmente, el proceso (PS06 Análisis de la inserción laboral de los titulados) del Sistema Interno de Calidad proporcionan un tipo de evidencia adicional: los resultados del estudio trianual de AQU Catalunya sobre la inserción laboral de los egresados, que la UAB vehiculiza a través de su Observatorio de Graduados.

Evidencias: Así pues, son evidencias de la adquisición, a nivel global, de las competencias:

- a) La documentación generada en las consultas a los tutores internos y externos de las actividades enumeradas anteriormente (mapa de adquisición de las competencias),
- b) Los resultados de la encuesta a recién graduados, y
- c) Los resultados de los estudios de inserción laboral.

8.2.2. ANÁLISIS DE LAS EVIDENCIAS:

El equipo de coordinación de la titulación, a través del proceso de seguimiento PO07 - Seguimiento, evaluación y mejora de las titulaciones- definido en el Sistema Interno de Calidad, analiza periódicamente la adecuación de las actividades de evaluación a los objetivos de la titulación de acuerdo con las evidencias recogidas, proponiendo nuevas estrategias de evaluación cuando se consideren necesarias.

8.2.3. RESPONSABLES DE LA RECOGIDA DE EVIDENCIAS Y DE SU ANÁLISIS:

Recogida de evidencias:

1. Pruebas y actividades de evaluación: El profesor responsable de la asignatura, de acuerdo con la normativa de custodia de pruebas de la universidad,

2. Indicadores de resultados académicos: Estos indicadores se guardan en la base de datos de la universidad y los aplicativos informáticos propios del sistema de seguimiento de las titulaciones.
3. Consultas a profesores y estudiantes sobre su grado de satisfacción con las estrategias de evaluación de la titulación: El equipo de coordinación de la titulación.
4. El “mapa de adquisición de las competencias”: El equipo de coordinación de la titulación.
5. Los resultados de la encuesta a recién graduados: La oficina técnica responsable del proceso de seguimiento de las titulaciones (actualmente la Oficina de Programación y Calidad).
6. Los resultados de los estudios de inserción laboral: El Observatorio de Graduados de la UAB.

Análisis de las evidencias:

1. Análisis de las evidencias: El equipo de coordinación de la titulación, con la colaboración del Centro y de los departamentos involucrados en la docencia de la titulación.
2. Propuesta de nuevas estrategias de evaluación (en caso necesario): El equipo de coordinación de la titulación, con la colaboración del Centro y de los departamentos involucrados en la docencia de la titulación.
3. Implementación de las propuestas de nuevas estrategias de evaluación: El equipo de coordinación de la titulación y los profesores. Dependiendo de la naturaleza de la propuesta puede ser necesaria la intervención del Centro o de los órganos directivos centrales de la UAB.

9. Sistema de garantía de calidad

Manual de SGIQ de la Escola FUABformació

10. Calendario de implantación de la titulación

10.1 Justificación

El Plan de Estudios se implantará 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.

10.2 Procedimiento de adaptación en su caso de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios

No procede.

10.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del siguiente título propuesto

No procede.