

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración por la Universidad de Barcelona	No		Ver anexos. Apartado 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
Especialidad en Dirección Hotelera				
Especialidad en Dirección de Restauración				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias Sociales y Jurídicas		Hostelería	Administración y gestión de empresas	
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU)				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Barcelona				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
004		Universidad de Barcelona		
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
24	21	15
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD		CRÉDITOS OPTATIVOS
Especialidad en Dirección Hotelera		18.0
Especialidad en Dirección de Restauración		18.0

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08070301	Escuela de Hostelería y Turismo-CETT (BARCELONA)

1.3.2. Escuela de Hostelería y Turismo-CETT (BARCELONA)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Si	Si	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
160	190	

TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver anexos, apartado 2.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG1 - Orientarse al negocio
CG2 - Trabajar en equipo
CG3 - Emprender proyectos innovadores
CG4 - Ejercer el liderazgo
CG5 - Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.
CG6 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.
CE2 - Coordinar y conducir la actividad comercial en las empresas hoteleras y de restauración.
CE3 - Adaptar el estilo de dirección a los diferentes contextos situacionales de la empresa.
CE4 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros y humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
CE5 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.
CE6 - Definir las políticas necesarias para la consecución de los objetivos derivados del análisis estratégico de la empresa.
CE7 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.
CE8 - Desarrollar las habilidades digitales necesarias para la gestión de la información en el ámbito de la dirección de empresas.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver anexos. Apartado 3.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

<p>En el Master, a la hora de establecer las condiciones de acceso se ha de tener en cuenta lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007 (modificado por Real Decreto 861/2010):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para acceder a las enseñanzas oficiales de máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a las enseñanzas de Máster. - Asimismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de máster. <p>Para los estudiantes con titulaciones de acceso extranjeras expedidas por una institución de Educación Superior del Espacio Europeo de Educación Superior o los que provengan de un sistema educativo ajeno al Espacio Europeo de Educación Superior, la información de la Universitat Barcelona que indica la documentación a presentar en cada uno de las dos situaciones previstas en el Real Decreto se encuentra publicada en:</p> <p>http://www.ub.es/acad/noracad/matricula/welcome.html</p> <p>En este sentido, las titulaciones que se consideran afines con los objetivos perseguidos, y que se vinculan directamente en el acceso a esta propuesta de titulación son las siguientes (sin excluir otras titulaciones que se complementen con experiencia profesional):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diplomatura en Turismo o el correspondiente título de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas - Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética
--

- Diplomatura en Ciencias Empresariales
 - Licenciatura en Economía
 - Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas
 - Licenciatura de Ciencias del Trabajo
 - Licenciatura en Derecho
 - Cualquier Grado vinculado con el ámbito de la gestión de empresas o la gestión hotelera y turística
- 4.2.2. Organos de admisión
Las "Normas reguladoras de los criterios de programación, de los planes de estudios y de la organización de los másteres universitarios de la Universitat de Barcelona", aprobadas por Consejo de Gobierno de 5 de octubre de 2011 y publicadas en la URL http://www.giga.ub.edu/acad/comaof/fixers/PE_master.pdf, en su artículo 20 determinan que:
3. La Comisión de Coordinación del máster universitario tiene la composición mínima siguiente:
- El coordinador o coordinadora del máster universitario, que ejerce las funciones de presidencia de la Comisión.
 - Una representación del profesorado de los departamentos que imparten como mínimo un 20 % de la docencia del máster
4. Las funciones de la Comisión de Coordinación son, entre otras, las siguientes:
- Proponer la oferta de asignaturas de cada curso académico a la Comisión Académica del Centro para que las aprueba, velando por la interrelación entre las materias y las asignaturas del título.
 - Aprobar el pla docente y el encargo docente propuesto por los departamentos y elevarlos a la CAC para que de su visto bueno.
 - Resolver las solicitudes de reconocimiento de los estudiantes.
 - Llevar a cabo la selección y la admisión de los estudiantes.
 - Coordinar con el centro la información pública del máster.
 - Coordinar la elaboración del informe de seguimiento anual del máster y elevarlo a los órganos competentes del centro para que lo apruebe

El alumno que, una vez informado, se decide a hacer la admisión, debe seguir el siguiente proceso:

1. **Solicitud de admisión** : a través de la página web de la EUHT CETT-UB: A través de un formulario creado a tal efecto donde se recogen los datos básicos del alumno solicitante, así como la documentación básica para ser (o no) admitido: currículo vital y titulación.
2. **Aceptación del alumno solicitante** : Se realiza la resolución positiva o negativa del estudiante considerando los siguientes criterios:
 - a. Nota media del Expediente Académico, juntamente con la acreditación de disponer del nivel equivalente a B2 del idioma en que se imparta la formación en el grupo de estudiantes de referencia. (30%)
 - b. Experiencia profesional demostrada por el candidato (30%), considerando la necesidad de acreditar un mínimo de experiencia específica en el entorno hotelero y/o de restauración de un año y de dos, en el caso de haber trabajado en el sector turístico
 - c. Entrevista personal con el solicitante. (40%)
3. **Comunicación de la admisión aceptada** : Una vez Secretaría de Másteres tiene la confirmación de admisión por parte del coordinador/a de la mención, se procede al envío de la carta correspondiente (por correo ordinario y electrónico).
4. **Matriculación al curso** : El alumno, con la información anterior, procede a tramitar la matrícula correspondiente con el asesoramiento directo de Secretaría de Másteres.

Es importante resaltar que la ley vigente determina que los estudiantes con una titulación de Diplomatura no pueden acceder a cursar un programa de Doctorado, por lo

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Siguiendo los parámetros establecidos por el Plan de Acción Tutorial de la Universidad de Barcelona, la EUHT CETT articula sus acciones tutoriales considerando tres aspectos básicos:

- Información
- Orientación
- Formación

La nueva concepción de un enfoque del aprendizaje basado en el estudiante, junto con la incorporación de la adquisición de competencias transversales más vinculadas a aspectos actitudinales, brinda la oportunidad de redefinir los objetivos y organización de las acciones tutoriales.

Siguiendo con esta orientación, se considera importante la implicación de todas las personas en contacto con el estudiante a lo largo de todo el proceso formativo, articulándose entorno a las siguientes figuras:

- Dirección de la EUHT CETT-UB
- Coordinador de Másteres
- Jefe de estudios/a del Máster
- Coordinador/a de la especialidad
- Profesorado
- E3: Espai Estudiant Empresa CETT-UB.
- Secretaria.
- Tutor académico de prácticas
- Tutor del proyecto final de máster (PFM).

A continuación se resumen en el siguiente cuadro las diferentes acciones tutoriales de la EUHT CETT-UB:

	INFORMACIÓN	FORMACIÓN	ORIENTACIÓN
DIRECTOR EUHT CETT-UB	X		X
COORD. Másteres	X		X
JEFE DE ESTUDIOS MÁSTER	X		X
COORDINADOR ESPECIAL.	X		X
PROFESORADO		X	X
E 3	X		X
SECRETARIA	X		X

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- a) Actividades de presentación del máster.

Acciones durante el desarrollo de los estudios de Master:

- a) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, y ayudarlo a incrementar el rendimiento académico, especialmente respecto de su itinerario curricular y de la ampliación de su horizonte formativo, en un marco de confidencialidad y de respeto a su autonomía.
- b) Información de interés para el estudiante: estancias formativas fuera de la UB, becas, otras ofertas de master.....

Acciones en la fase final de los estudios:

- a) Acciones de formación y de orientación para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.
- b) Información sobre recursos del Servicio Escuela-Estudiante-Empresa (E3) relacionados con la inserción laboral.
- c) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, especialmente respecto a su inserción profesional y a la continuidad de los estudios.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
--------	--------

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Adjuntar Título Propio

Ver anexos. Apartado 4.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

La normativa de reconocimiento y transferencia está publicada en la URL http://www.ub.edu/acad/noracad/RC_EEES.pdf

El carácter profesionalizador del máster comporta necesariamente contemplar la posibilidad de reconocer parte del aprendizaje por la experiencia profesional acreditada por el potencial estudiante, tal y como recoge la normativa vigente.

En ese sentido y después del análisis del diseño curricular del máster en la identificación de determinados contenidos de aprendizaje, se hace evidente el contemplar la posibilidad de poder reconocer créditos correspondientes a la tipología de asignaturas optativas, como unidades de aprendizaje más específicas vinculadas con los distintos perfiles profesionales de salida identificados.

Para ello se requerirá al posible postulante la aportación de evidencias escritas sobre las responsabilidades, funciones y tareas desarrolladas durante el periodo de experiencia profesional, en ese sentido es importante considerar que dicha experiencia haya sido desarrollada en ámbitos del sector turístico asociados al máster de referencia en niveles de gestión de tipo intermedio, más allá de lo puramente operativo.

Se considera cómo periodo óptimo de evidencia el haber desarrollado dicha responsabilidad durante un mínimo de doce meses de forma continuada.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

A continuación se establecen los complementos de formación que deberán realizar los estudiantes en función de la titulación previa adquirida:

Titulación	Complementos de formación
Diplomatura o Grado en Turismo o el correspondiente título de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas	No requieren complementos
Diplomatura en Ciencias Empresariales	
Licenciatura o Grado en Administración y Dirección de Empresas	
Licenciatura o Grado en Economía	
Diplomatura o Grado en Nutrición Humana y Dietética	En la adaptación al EEES requerirán cursar las asignaturas de Gestión Económico Financiera y Gestión de Alojamiento o Gestión de la Restauración, determinadas como complemento de formación, pertenecientes al Grado en Turismo de la EUHT CETT-UB.
Licenciatura o Grado en Derecho	
Licenciatura o Grado en Ciencias del Trabajo	
Cualquier otro Grado	

Con los complementos definidos en el Máster se pretende garantizar que los estudiantes no provenientes de estudios del ámbito de empresa, tengan un conocimiento básico del concepto, estructura y particularidades de las organizaciones hoteleras y de la restauración.

No se pretende homogeneizar el perfil de entrada, sino nivelar los conocimientos necesarios sobre la gestión empresas de los estudiantes. Los 18 ECTS definidos como complementos de formación y que forman parte de la titulación de Grado en Turismo, permitiendo que estos estudiantes puedan conocer los conceptos básicos de la gestión económico-financiera y las particularidades respecto a su aplicación en el ámbito hotelero y de la restauración, así como sus diferentes dimensiones e interrelaciones

Por un lado, se requiere que la totalidad de los estudiantes cursen la asignatura de "Gestión Económico Financiera" (6 ECTS), dado que la función financiera es una de los elementos básicos de la dirección de empresas.

Basándose en la información que proporciona la Contabilidad, el director financiero y el director de empresas, deben ser capaces de analizar la situación financiera y económica de la organización, establecer las medidas necesarias por la buena marcha de la empresa, evaluar la conveniencia de realizar

determinadas inversiones antes de asumirlas, y tomar las decisiones que sean más convenientes para obtener recursos financieros en el momento adecuado, en el volumen necesario y a un coste asumible por la organización. Estas serán algunos de los datos que la función financiera proporciona dentro del proceso general de dirección de la empresa turística.

Hay que destacar la orientación del contenido de la asignatura hacia una dimensión práctica, siendo las organizaciones del sector turístico los principales sujetos de aplicación. Para ello, los objetivos de aprendizaje responden a los siguientes parámetros:

- Comprender y interpretar la información relevante a nivel económico y financiero de las empresas turísticas
- Diagnosticar la posición financiera y económica de la empresa turística, y las posibles medidas correctoras susceptibles de aplicar:
- Elaborar propuestas de decisiones en función del análisis económico -financiero:
- Evaluar las inversiones y las fuentes financieras de la empresa turística:

Por otro lado y considerando la especialización de aprendizaje del estudiante, se contempla que el alumno curse las siguientes asignaturas del plan de estudios de la Titulación de Grado en Turismo:

"Gestión de Alojamiento" (6 ECTS), en esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de ahondar en la realidad que rodea la gestión de un establecimiento hotelero en todas sus vertientes: comercial, operativa y de recursos humanos. Mediante la elaboración de un caso práctico, el alumno aplica los conceptos teóricos trabajados en el aula en la creación de un producto hotelero propio, desde la definición de la idea hasta el estudio de viabilidad, que le permitirán perfeccionar el dominio en las herramientas de gestión más habituales en hotelería.

Para ello, los objetivos de aprendizaje de dicha asignatura se concretizan en los siguientes puntos:

- Concienciar al alumno de la importancia de prestar el servicio con la máxima eficiencia y eficacia
- Revisar constantemente los sistemas funcionales para alcanzar un modelo de excelencia empresarial altamente competitivo y centrado en la satisfacción del cliente
- Identificar los Sistemas de Gestión de la Calidad y Medio ambiente más importantes y aplicables a las empresas de alojamiento turístico
- Conocer las diferentes variables que pueden influir en la creación de la estructura organizativa de un establecimiento hotelero
- Conocer los principios básicos de la dirección y gestión hotelera

La tercera asignatura a cursar es la de "Gestión de Restauración" (6 ECTS), a fin de adquirir los aprendizajes vinculados a la importancia de la restauración dentro del sector turístico y a los conocimientos básicos que permitan entender y gestionar las diferentes tipologías de establecimientos y subsectores que la conforman.

Los objetivos planteados para el aprendizaje de los estudiantes se explicitan de la manera siguiente:

- Crear productos y servicios para sus clientes que les generen valor añadido.
- Desarrollar la motivación del alumno para mejorar continuamente los productos y servicios turísticos mediante la gestión eficaz de los recursos humanos y materiales, y la revisión y adaptación de los diferentes procesos operativos.
- Potenciar la capacidad para relacionar los datos provenientes de la observación que le faciliten la comprensión del funcionamiento del mozo de los negocios en toda su amplitud.
- Desarrollar el talan emprendedor y la creatividad del alumno, potenciando su capacidad de adaptación en cada momento y emprender nuevos desafíos, buscando nuevas vías de crear valor.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver anexos. Apartado 5.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Teoría		
Teórico-práctico		
Prácticas ordenador		
Prácticas de problemas		
Prácticas de laboratorio		
Prácticas externas		
Otras prácticas		
Taller experimental		
Salidas de campo		
Trabajo tutelado		
Trabajo autónomo		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Clases expositivas		
Conferencias		
Debate dirigido		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de problemas		
Realización carpeta aprendizaje		
Ejercicios prácticos		
Búsqueda de información		
Estudio de casos		
Simulación		
Recensiones bibliográficas		
Prácticas		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Instrumentos de papel		
Pruebas orales		
Instrumentos basados en la observación		
Trabajos realizados por el estudiante		
Simulaciones		
Co-evaluación		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Administración y Dirección de Empresas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

21	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dirección de Márketing		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión de las personas y de las organizaciones		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dirección Económico-Financiera		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dirección Estratégica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:

- Diseñar y dirigir un plan comercial.
- Desarrollar e implementar estrategias comerciales para la consecución de los objetivos preestablecidos.
- Reflexionar sobre los nuevos modelos estratégicos que se derivan de la aplicación de las tecnologías de la información y comunicación en la empresa.
- Analizar y controlar el proceso de venta en los establecimientos hoteleros y de restauración.
- Planificar y gestionar la estructura organizativa en base a las características y necesidades específicas de la empresa.
- Definir y desarrollar el concepto básico de liderazgo.
- Entrenar en la técnica del trabajo en equipo.
- Conocer la base de la conducta humana y los diferentes tipos de comportamientos personales y laborales que de ella se desprenden.
- Controlar la evolución del desarrollo empresarial y de los instrumentos de gestión necesarios en cada momento.
- Analizar la estructura económico-financiera de la empresa, estudiando su evolución a lo largo de diferentes ejercicios, prever su situación futura y adoptar medidas ante eventuales dificultades.
- Buscar el equilibrio financiero entre inversión y financiación.
- Optimizar la rentabilidad obtenida y el coste de los recursos necesarios para la prestación de los servicios ofrecidos por la empresa.
- Analizar el entorno a nivel macro y micro sectorial con el fin de definir el mejor modelo de negocio posible y su correspondiente orientación estratégica.
- Desarrollar el modelo analítico, el sentido crítico y la capacidad creativa para la resolución de problemas.
- Desarrollar la iniciativa emprendedora en el sector de la hotelería y la restauración desde un conocimiento profundo del mismo.
- Alinear las estrategias y los recursos de la organización orientándolos hacia la generaci
- Entender los proyectos hoteleros y de restauración como un sistema complejo que debe ser abordado con una óptica multidisciplinar y alineado con la estrategia empresarial.

5.5.1.3 CONTENIDOS

La gestión del marketing en las empresas hoteleras y de restauración

Marca y branding en el sector

La gestión de las ventas y la comercialización

El Revenue Management

El e-Marketing

Dirección estratégica de recursos humanos

Comportamiento organizacional y gestión del cambio

Liderazgo y ética

Gestión intercultural de las personas

Desarrollo profesional

Gestión legal

Economía global y del turismo

Contabilidad Financiera

Contabilidad de Gestión

Gestión de caja y créditos

Fiscalidad aplicada al sector

Implantación y seguimiento de la estrategia

Elaboración de mapas estratégicos

Iniciativa emprendedora

El cuadro de mando integral en la tutorización de la estrategia

El pensamiento estratégico en la resolución de problemas

Dirección de proyectos

5.5.1.4 OBSERVACIONES

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

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

Esta materia incorpora todas aquellas capacidades que el estudiante debe desarrollar como plataforma básica sobre la que asentar el aprendizaje esteficico de la gestión de empresas hoteleras y de restauración. Es por ello que se focaliza fundamentalmente en desarrollar las herramientas de gestión desde un ámbito principalmente estratégico.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

CG1 - Orientarse al negocio

CG2 - Trabajar en equipo

CG3 - Emprender proyectos innovadores

CG4 - Ejercer el liderazgo

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

Seleccione un valor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.		
CE2 - Coordinar y conducir la actividad comercial en las empresas hoteleras y de restauración.		
CE3 - Adaptar el estilo de dirección a los diferentes contextos situacionales de la empresa.		
CE4 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros y humanos en las empresas hoteleras y de restauración.		
CE6 - Definir las políticas necesarias para la consecución de los objetivos derivados del análisis estratégico de la empresa.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctico	100	100
Trabajo tutelado	175	20
Trabajo autónomo	175	0
Teoría	75	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Clases expositivas		
Conferencias		
Debate dirigido		
Trabajo en grupo		
Actividades de aplicación		
Resolución de problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos de papel	30.0	70.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	70.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	40.0
NIVEL 2: Gestión de Alojamientos Turísticos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
NIVEL 3: Dirección de Operaciones en Alojamiento		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
NIVEL 3: El Arte de la Hospitalidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
NIVEL 3: Diseño y Arquitectura de Hoteles		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
NIVEL 3: Gestión de Resorts, Spas y Casinos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
NIVEL 3: Gestión de Activos Inmobiliarios Hoteleros		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
NIVEL 3: Los Cruceros como producto hotelero		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contextualizar la empresa hotelera en el complejo ámbito de la actividad turística. - Diseñar, planificar y organizar las distintas áreas operativas de un hotel. - Desarrollar y gestionar los procesos que integran la operativa de un establecimiento hotelero. - Definir los indicadores necesarios para el control de los procesos operativos de la organización. - Analizar los resultados obtenidos por los indicadores de control, para la posterior toma de decisiones. - Identificar y gestionar los flujos de circulación entre las diferentes áreas operativas de un hotel. - Desarrollar productos complementarios a la oferta de servicios convencionalmente ofrecidos por los establecimientos de alojamiento turístico. - Determinar las especificaciones en la proyección de espacios y equipamientos hoteleros según la tipología de establecimiento. - Valorar la viabilidad de posibles proyectos e inversiones inmobiliarias hoteleras. 		

· Analizar las principales tendencias en la internacionalización de la industria hotelera.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Análisis de la oferta actual de establecimientos hoteleros Inmersión en las nuevas tendencias del sector Diseño de establecimientos hoteleros. Áreas del hotel y criterios de diseño Espacios y equipamientos según la diferentes tipologías hoteleras Organización y planificación de las operaciones del área comercial Organización y planificación de las operaciones del área de alojamiento Organización y planificación de las operaciones del área de compras Organización y planificación de las operaciones del área de alimentos y bebidas Gestión y control de las áreas operativas. Indicadores de control Productos complementarios a la oferta de alojamiento y restauración en los establecimientos hoteleros Análisis y valoración de proyectos inmobiliarios hoteleros Particularidades en la gestión de Resorts, spas y casinos La internacionalización de la industria hotelera</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La solidez de la economía en las últimas décadas ha sido la base para el excelente rendimiento del sector hotelero, convirtiéndose en uno de los mercados con mayor crecimiento a nivel mundial. El importante incremento en el número de hoteles, sin embargo, ha contribuido al desarrollo de un sector donde la diferenciación y la gestión óptima de las operaciones constituyen factores clave para garantizar el éxito de cualquier organización.</p> <p>A su vez, cada establecimiento cuenta con unas instalaciones y equipamientos característicos, con los que debe hacer frente a los servicios requeridos por su clientela. Por ello, es sumamente importante ajustar la operativa diaria y los sistemas de gestión a los recursos y capacidades disponibles y al mismo tiempo a los servicios que se pretende ofrecer, a fin de garantizar el buen funcionamiento del establecimiento y la satisfacción de los clientes tanto externos como internos.</p> <p>En este contexto, los hoteles necesitan profesionales altamente cualificados con técnicas de análisis y usos de las tecnologías que les permitan asumir, y hacer frente con satisfacción, los retos que presenta el sector, y con capacidad para aplicar estilos y modelos de gestión perfectamente adaptados a las necesidades del negocio hotelero.</p> <p>El objetivo de esta materia es proporcionar al alumno las habilidades clave que le permitan diseñar, gestionar y dirigir operaciones hoteleras, adaptándose a las realidades específicas de la industria y siendo consciente tanto del modelo de negocio como de los recursos y capacidades disponibles en cada caso.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CG1 - Orientarse al negocio		
CG2 - Trabajar en equipo		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
Seleccione un valor		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.		
CE5 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.		
CE7 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctico	140	100
Trabajo tutelado	140	20
Trabajo autónomo	175	0
Teoría	70	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Clases expositivas		
Conferencias		
Debate dirigido		
Trabajo en grupo		
Actividades de aplicación		
Resolución de problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos de papel	30.0	70.0

Trabajos realizados por el estudiante	30.0	70.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	40.0
NIVEL 2: Gestión de Restaurantes y Colectividades		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Dirección de Operaciones en Restauración		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Enología y gastronomía: de la ciencia al arte		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: La Restauración en la Hostelería		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Catering y Colectividades		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Diseño y Arquitectura de Restaurantes		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Nuevas Fórmulas de Restauración		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Diferenciar y conocer los diferentes sistemas operativos de restauración. · Diseñar y planificar las distintas áreas operativas de un negocio de restauración. · Conocer y tener capacidad para ofrecer una oferta gastronómica acorde a un segmento de mercado. · Planificar un sistema de servicio adecuado a lo ofrecido. · Saber definir los indicadores necesarios para controlar los sistemas de operaciones utilizados. · Analizar los indicadores y plantear medidas de control para corregir situaciones no deseadas. · Saber implementar el sistema APPCC. · Planificar menús saludables y adaptados a los diferentes colectivos. · Conocer el origen y principios básicos de las principales corrientes gastronómicas y su evolución. · Contextualizar el aspecto científico de las técnicas culinarias actuales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>La restauración comercial La restauración en hoteles La restauración de catering La restauración de colectividades La excelencia en las operaciones de restauración La innovación en restauración Gestión de la calidad y el medio ambiente en los establecimientos de restauración Nuevas tecnologías para los negocios de restauración La información comercial en los negocios de restauración El análisis de los resultados operativos en la restauración La planificación dietética y el equilibrio nutricional La aplicación de la ciencia en la gastronomía.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>El peso del sector de la restauración en el mercado nacional es innegable. Su evolución en los últimos años, así como los cambios en los hábitos alimenticios y los gustos de los consumidores, han provocado numerosas innovaciones tanto en procesos como en productos y servicios. En consecuencia, han ido apareciendo nuevas fórmulas y modelos de restauración, resultado de las tendencias emergentes en la industria.</p> <p>El estudio de dichas fórmulas y modelos, así como la comprensión del papel de la gastronomía y de la enología en la propuesta de valor de los establecimientos de restauración, es crucial para el desarrollo de sistemas de gestión de operaciones que permitan no sólo la excelencia en el servicio sino también la eficiencia en costes.</p> <p>En este contexto, y de manera paralela, el diseño, la arquitectura y la implantación de nuevos sistemas de prestación del servicio se han configurado como un punto clave en la gestión de dichos establecimientos.</p> <p>El objetivo de esta materia es proporcionar al alumno una visión crítica y analítica del sector de la restauración con el fin de poder planificar, organizar, gestionar y controlar el conjunto de áreas operativas de las empresas de restauración, teniendo en cuenta las realidades y particularidades de los distintos tipos de establecimientos.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CG1 - Orientarse al negocio		
CG2 - Trabajar en equipo		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE1 - Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.		
CE5 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.		
CE7 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctico	140	100
Trabajo tutelado	140	20
Trabajo autónomo	175	0
Teoría	70	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Clases expositivas		
Conferencias		
Debate dirigido		
Trabajo en grupo		
Actividades de aplicación		
Resolución de problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos de papel	30.0	70.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	70.0
Instrumentos basados en la observación	0.0	40.0
NIVEL 2: Gestión del Producto		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	18	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		

NIVEL 3: Gestión de Experiencias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: La Calidad como elemento clave en la satisfacción del cliente		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Diseño y gestión de servicios de lujo		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Gestión de Eventos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Tecnologías aplicadas en la mejora de procesos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Innovación en productos y servicios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Entender el rol del consumidor en la prestación de servicios en la hotelería y la restauración. · Conocer las últimas tendencias del sector en la gestión de experiencias. 		

- Saber aplicar las herramientas disponibles para la optimización de las experiencias del consumidor.
- Desarrollar e implementar una estrategia para la gestión de experiencias.
- Gestionar, organizar y dirigir distintos tipos de eventos.
- Coordinar la operativa necesaria en la gestión de eventos.
- Optimizar la gestión del evento a nivel financiero, operativo y de marketing.
- Conocer el conjunto de tecnologías existentes en el mercado aplicables a la industria hotelera y de la restauración.
- Conocer las particularidades de la gestión del lujo para el diseño e implementación de estrategias adecuadas a este segmento.
- Entender el concepto de innovación en servicios con el fin de detectar oportunidades de negocio y áreas de mejora en la organización.

5.5.1.3 CONTENIDOS

La experiencia del cliente en el sector servicios: contextualización
 El marketing experiencial
 La estrategia de CEM (customer experience management)
 Gestión de eventos: contextualización
 Fases en el desarrollo y planificación de eventos
 El segmento de lujo en la industria hotelera y de la restauración: situación actual y particularidades
 La gestión del lujo como parte fundamental de la estrategia
 Innovación: Concepto y tipologías
 La innovación en la industria hotelera y de la restauración
 Nuevas tecnologías aplicadas a la industria
 La tecnología como elemento clave en la experiencia del cliente
 La incorporación de la domótica en los negocios hoteleros y de la restauración

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Actualmente las empresas hoteleras y de restauración invierten considerable tiempo y dinero en el desarrollo de servicios; buscando nuevas vías para obtener una ventaja competitiva sostenible. Por otro lado, los clientes a los que se dirigen, y debido a la mayor disponibilidad de información existente en el mercado, son cada vez más expertos y exigentes. Por ello, la personalización del producto se perfila como un elemento clave para alcanzar la excelencia en el servicio y en consecuencia, optimizar la satisfacción del cliente final; generando fidelización a medio y largo plazo.

En este contexto, y con el fin de lograr una mayor diferenciación en el mercado, las empresas hoteleras y de restauración han creado nuevas fórmulas que les permiten gestionar las experiencias del cliente. Actualmente, conceptos tales como la gestión del lujo, el diseño de servicios, las nuevas tecnologías y la innovación en el servicio se han convertido en parte fundamental de la estrategia empresarial de un número cada vez mayor de organizaciones hoteleras y de restauración.

El objetivo de esta materia es transmitir al alumno los conocimientos básicos de los diversos sistemas de gestión en los que basar las decisiones empresariales en pro de una óptima gestión conjunta de la calidad del servicio y de la satisfacción del cliente interno e externo.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CG1 - Orientarse al negocio

CG3 - Emprender proyectos innovadores

CG5 - Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE8 - Desarrollar las habilidades digitales necesarias para la gestión de la información en el ámbito de la dirección de empresas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctico	150	100
Trabajo tutelado	90	20
Trabajo autónomo	60	0
Teoría	150	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Clases expositivas

Conferencias

Debate dirigido

Trabajo en grupo

Actividades de aplicación

Resolución de problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos de papel	30.0	70.0

Trabajos realizados por el estudiante	30.0	70.0
NIVEL 2: Prácticum		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Prácticum especialización hotelera		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
NIVEL 3: Prácticum especialización de restauración		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección de Restauración		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Conocer la organización y el funcionamiento de las empresas de prácticas. · Conocer las funciones de los diferentes profesionales relacionados con el sector. · Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica. · Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales. · Desarrollar las actitudes necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión. · Vincular al alumno a la realidad empresarial del sector hotelero y de la restauración. · Completar su formación teórica con la experiencia práctica. · Fomentar la observación y el análisis crítico. · Darse cuenta de los comportamientos que suponen carga ética y entrenar los principios recomendados en la carrera. · Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. · Impulsar la auto-evaluación en un contexto laboral. · Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. · Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales o multidisciplinares. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El diseño del programa de aprendizaje práctico a seguir por el estudiante se definirá en función de las los objetivos de aprendizaje, expectativas profesionales de los participantes, tipología de empresa, ámbito de desarrollo... etc.</p> <p>Se trata de garantizar el contacto del alumnado con empresas e instituciones donde se desarrollen o apliquen los conceptos, modelos de gestión, sistemas organizativos, etc., tratados en el máster, de manera que, bajo la supervisión de las personas tutoras, el estudiante se enfrente a la aplicación de los conocimientos adquiridos en la universidad en las exigencias de un ámbito o actividad profesional vinculada. Se trata de ir más allá de las prácticas propias de cada asignatura, para integrar todos sus conocimientos y habilidades en un campo de actuación concreto, de modo que pueda completar y equilibrar su formación teórica y práctica en el itinerario elegido, a la vez que permite al alumno ajustar sus actitudes y conocimientos al medio laboral.</p> <p>La estructura del aprendizaje práctico de los estudiantes del máster se corresponde con procesos de desarrollo estratégico y dirección corporativa; en muchos casos derivando en la ejecución del proyecto final de máster profesionalizador.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>El objetivo general es dar a conocer al alumno los diferentes ámbitos profesionales del sector donde aplicar las competencias de este máster, permitiéndole profundizar en un ámbito organizacional concreto donde poder desarrollar y aplicar soluciones y prácticas innovadoras.</p> <p>Esta materia está concebida como un conjunto integrado de tareas de consolidación profesional desarrolladas en los Centros de Aplicación o Empresas Colaboradoras Externas, ubicadas en España o en el extranjero.</p> <p>Podríamos definirla como un conjunto de actividades en el que participan la universidad, los Centros de Aplicación y/o las empresas colaboradoras externas. En este sentido es importante señalar que el centro dispone de más de 1000 convenios con empresas colaboradoras en las cuales los alumnos realizarán esta materia. Así mismo, el Grup CETT dispone de empresas turísticas propias donde los alumnos también realizan estos aprendizajes, como parte fundamental del modelo pedagógico de la escuela universitaria.</p> <p>Toda la normativa referente a la realización de prácticas viene regulada por la propia Universidad: http://www.ub.edu/feinaub/docs/normativa_practiques_2012.pdf</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Orientarse al negocio		
CG2 - Trabajar en equipo		
CG3 - Empezar proyectos innovadores		
CG4 - Ejercer el liderazgo		
CG5 - Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.		
CG6 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.		
CE2 - Coordinar y conducir la actividad comercial en las empresas hoteleras y de restauración.		
CE3 - Adaptar el estilo de dirección a los diferentes contextos situacionales de la empresa.		
CE4 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros y humanos en las empresas hoteleras y de restauración.		
CE5 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.		
CE6 - Definir las políticas necesarias para la consecución de los objetivos derivados del análisis estratégico de la empresa.		
CE7 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.		
CE8 - Desarrollar las habilidades digitales necesarias para la gestión de la información en el ámbito de la dirección de empresas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Prácticas externas	220	100
Trabajo autónomo	50	0
Trabajo tutelado	30	20
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticas		
Trabajo escrito		
Actividades de aplicación		
Resolución de problemas		
Simulación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	30.0	70.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	70.0
NIVEL 2: Metodologías y Técnicas de Investigación de Mercados		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

0	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Metodologías de la Investigación de Mercados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
NIVEL 3: Aplicación y Herramientas de la Investigación de Mercados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	6	

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Dirección Hotelera		
Especialidad en Dirección de Restauración		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aproximarse al análisis y práctica de las metodologías evaluativas, tanto las de tipo cualitativo como las de tipo cuantitativo. · Aprender y ejercitarse en el trabajo de campo y en la investigación directa de las disciplinas objeto de referencia. · Aprender a realizar aplicaciones concretas de los métodos y técnicas usuales en la investigación de mercados, productos y conceptos. · Analizar problemáticas y hechos del sector a través de métodos de investigación a partir de la identificación y manejo de distintas variables. · Diseñar y estructurar un método de investigación. Aplicar una metodología adecuada al objeto de estudio (para recabar datos, analizarlos e interpretarlos) · Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración de un informe. · Extraer conclusiones de los resultados obtenidos y abrir perspectivas de futuro. · Adaptar el discurso escrito a la situación profesional, tanto en lo que respecta al estilo y la estructuración como al uso de técnicas adecuadas. · Adaptar el discurso oral a la situación de defensa del Proyecto de Fin de Máster. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Principios básicos de la investigación Procesos de la investigación Diseño de la investigación Búsqueda de bases de datos en investigación Bases de la investigación cualitativa Bases de la investigación cuantitativa Fuentes de información hotelera y de restauración Trabajo de campo Principales programas y recursos para el análisis de datos Aproximación al análisis e interpretación de datos Tratamiento y exposición de resultados</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Esta materia pretende ser un instrumento para capacitar a nuestros alumnos para analizar problemáticas y hechos mediante los métodos de investigación a partir de la identificación y utilización de diferentes variables.</p> <p>Se persigue iniciar al estudiante en la metodología de investigación para todo aquél que requiera un acompañamiento para el adecuado desarrollo del Proyecto Final de Máster.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG2 - Trabajar en equipo		
CG3 - Emprender proyectos innovadores		
CG5 - Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.		
CG6 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctico	50	100
Trabajo tutelado	100	20
Trabajo autónomo	100	0
Teoría	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Clases expositivas		
Conferencias		
Trabajo en grupo		
Actividades de aplicación		
Estudio de casos		
Resolución de problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos de papel	30.0	70.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	70.0
NIVEL 2: Trabajo Final de Master		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	TRABAJO FIN DE MÁSTER	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Trabajo Final de Master		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
TRABAJO FIN DE MÁSTER	15	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los objetivos de aprendizaje que se quieren conseguir en esta materia son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica. - Aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales. - Identificar ámbitos de innovación en la empresa hotelera y de restauración. - Analizar áreas funcionales y procesos empresariales y proponer mejoras. - Extraer conclusiones de los resultados obtenidos y abrir perspectivas de futuro. - Adaptar el discurso escrito a la situación académica, tanto en lo que respecta al estilo y la estructuración como al uso de técnicas adecuadas. - Adaptar el discurso oral a la situación de defensa del Trabajo de Fin de Máster. - Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. - Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales o multidisciplinares 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Justificación de la investigación/proyecto de aplicación. Objetivos del estudio. Fundamentación y marco teórico. Revisión documental. Manejo de fuentes de información para el desarrollo del proyecto Fase empírica: Fundamentos del enfoque cuantitativo y cualitativo y/o enfoques metodológicos y práctica de innovación y mejora continua. Síntesis y conclusiones. Resumen bibliográfico.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>El Trabajo Final de Master supondrá la realización por parte del estudiante de un proyecto o estudio que suponga el ejercicio integrador de la formación recibida durante el proceso de aprendizaje. Este ejercicio requerirá que el estudiante aplique conocimientos, habilidades y actitudes alcanzadas a lo largo del Master, siendo capaz de llevar a cabo una adecuada integración, que demuestre una formación idónea y se ajuste a los objetivos específicos de formación y ejercicio profesional propios de la titulación. La planificación, aprobación del trabajo, así como los criterios de desarrollo y ejecución, y la supervisión y evaluación de los mismos, quedan recogidos en la normativa de la Universidad de Barcelona: www.ub.edu/agenciaqualitat/normativaespecifica. Asimismo, el centro dispone de una normativa de soporte al estudiante para el desarrollo de dicho trabajo: http://www.cett.es/html/cast/masteenturis_trabfinaldemaste.html</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Orientarse al negocio		

CG2 - Trabajar en equipo		
CG3 - Empezar proyectos innovadores		
CG4 - Ejercer el liderazgo		
CG5 - Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.		
CG6 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.		
CE2 - Coordinar y conducir la actividad comercial en las empresas hoteleras y de restauración.		
CE3 - Adaptar el estilo de dirección a los diferentes contextos situacionales de la empresa.		
CE4 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros y humanos en las empresas hoteleras y de restauración.		
CE5 - Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.		
CE6 - Definir las políticas necesarias para la consecución de los objetivos derivados del análisis estratégico de la empresa.		
CE7 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.		
CE8 - Desarrollar las habilidades digitales necesarias para la gestión de la información en el ámbito de la dirección de empresas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo tutelado	55	20
Trabajo autónomo	325	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de aplicación		
Búsqueda de información		
Recensiones bibliográficas		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales	0.0	40.0
Instrumentos basados en la observación	30.0	70.0
Trabajos realizados por el estudiante	30.0	70.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Barcelona	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	62.0	79.0	45.0
Universidad de Barcelona	Profesor Titular de Escuela Universitaria	38.0	33.0	55.0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver anexos. Apartado 6.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver anexos. Apartado 6.2				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver anexos, apartado 7.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
75	23	95
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver anexos, apartado 8.		

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tal como se indica en el punto 9, tiene establecido en su programa AUDIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales:

a) Resultados de aprendizaje

La Agencia para la Calidad de la UB, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos en cada centro respecto a sus diferentes titulaciones. Anualmente se envían al decano/director, como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia para que las haga llegar a los jefes de estudios/coordinadores correspondientes para su posterior análisis.

También en el momento de diseñar un nuevo plan de estudios, el centro hace una estimación de todos los datos históricos que tiene, justificando dicha estimación a partir del perfil de ingreso recomendado, el tipo de estudiantes que acceden, los objetivos planteados, el grado de dedicación de los estudiantes en la carrera y otros elementos de contexto que consideren apropiados. Estas estimaciones se envían a la Agencia para la Calidad de la UB.

Anualmente, la Comisión de Máster hará un seguimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. También revisará las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación y definirá las acciones derivadas del seguimiento que se remiten al decanato/dirección del centro.

b) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro

La Agencia para la Calidad de la UB, remite al decano/director, coordinadores de máster y directores de departamento los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.

Los directores de departamento informarán de los resultados en el consejo de departamento.

Los coordinadores de máster solicitarán a los jefes de departamento que elaboren un informe sobre la acción docente del profesorado, como también, las acciones que se llevarán a cabo para mejorarla.

El coordinador de máster, con los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado, y los informes elaborados por los directores de departamento elaborará un documento de síntesis que presentará a la comisión de coordinación de máster para analizarlo.

La administración del centro gestionará las encuestas de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro y elaborará un informe de los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. El informe se debatirá en la Junta de centro.

c) Resultados de la inserción laboral

Tal y como se ha venido haciendo con las titulaciones de grado y doctorado, se pretende llevar a cabo los estudios de inserción laboral de los titulados de Máster.

AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de las siete universidades públicas catalanas, gestiona, de momento, las encuestas de inserción laboral de los titulados de Licenciados, diplomados, Ingenieros y las de los de Doctorado; pero no las de Máster.

En este caso concreto de los estudios de Máster y hasta que no haya el acuerdo entre las Universidades públicas y AQU, será la Agencia de Calidad de la Universidad la que va a realizar este proceso

Una vez realizada la encuesta, la Agencia de Calidad de la Universidad de Barcelona remitirá los ficheros al decano/director del centro.

El decanato/dirección del centro analizará los datos y elaborará un informe "resumen" para conocer las vías por las que se hace la transición de los titulados al mundo laboral y para conocer el grado de satisfacción de los graduados con la formación recibida en la universidad (esta encuesta de satisfacción de la formación recibida se realiza una vez el titulado solicita su título). Dicho informe se debatirá en el Centro, a nivel de la comisión correspondiente.

Por otra parte y dada la importancia que tiene en los estudios de Máster el Trabajo Fin de Máster, anualmente la Comisión de Master debe analizar su desarrollo y debe informar al Centro para incluirlo en la memoria de seguimiento

d) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro

La Agencia para la Calidad de la UB, remite al decano/director, coordinadores de y directores de departamento los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.

Los directores de departamento informan de los resultados en el consejo de departamento. Los coordinadores de master solicitan a los jefes de departamento que elaboren un informe sobre la acción docente del profesorado, como también, las acciones que se llevarán a cabo para mejorarla.

El coordinador de master, con los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado, y los informes elaborados por los directores de departamento elaboran un documento de síntesis que presenta a la comisión de coordinación de master para analizarlo.

La administración del centro gestiona las encuestas de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro y elabora un informe de los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. El informe se debate en la Junta de centro.

La memoria de seguimiento está elaborada por cada comisión de master, y tiene que ser presentada para debate y posterior aprobación al centro. Ésta tendrá que incluir las siguientes acciones específicas que vienen condicionadas por la peculiaridad de cada titulación:

En el caso del trabajo de fin de carrera cada titulación tendrá que disponer de los resultados de la evaluación del comité externo, que puede estar compuesto por miembros del consejo asesor o personas propuestas por el mismo, que evaluarán la calidad de los mismos y su adecuación a las necesidades del sistema productivo y de innovación.

Prácticas externas, la UB dispone de una normativa para regular el proceso de prácticas externas y analizar su calidad, donde los tutores de prácticas en la empresa i/o institución y el tutor interno, mediante un protocolo establecido evaluará la situación del estudiante y los progresos obtenidos, así como en función de los puntos débiles destacados se propondrán mejoras en el programa. Este feedback también se extiende, al análisis de las encuestas realizadas y a la opinión expresada en las encuestas que mediarán la satisfacción del estudiante en las prácticas realizadas.

Los consejos asesores de cada centro tienen entre sus funciones la de asesorar al centro sobre las competencias necesarias de los titulados que contratan y los resultados obtenidos en el mercado de trabajo, de acuerdo a sus experiencias de contratación.

Por último, está previsto en los próximos años desarrollar un programa de seguimiento específico de grupos de control en determinadas titulaciones que permita, poder evaluar las competencias, habilidades y destrezas adquiridas por el estudiante. La progresión salarial y profesional del estudiante integrante de dicho grupo de control, será el mejor indicador para llevarlo a cabo.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.cett.es/html/cast/masteenturis_sistdegestidelacalid_pres_intr.html
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2013
------------------------	------

Ver anexos, apartado 10.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

La UB aprueba por sus órganos de gobierno los títulos de máster que se implantan y los que se extinguen por la implantación de esos nuevos títulos.

En las memorias de los nuevos títulos y también en el acuerdo se incorpora información sobre el cronograma de extinción a aplicar a cada título, indicando el curso en que el título inicia su extinción, y el curso en que estará totalmente extinguido.

A los efectos de informar a los estudiantes que están cursando el título de máster que iniciará su extinción, cada centro aprobará el proceso de extinción de cada una de las asignaturas del plan de estudios que se han impartido en el curso 2012-13.

Asimismo, se informará a los estudiantes mediante los canales usuales de difusión y junto al proceso de extinción de las asignaturas, de la tabla de reconocimiento entre las asignaturas del título que se extingue y las del nuevo título que se implanta y que también figura en este apartado.

Los estudiantes matriculados en el título que inicia su extinción podrán optar por continuar sus estudios en el plan de estudios iniciado, teniendo en cuenta la información facilitada relativa a la extinción de las asignaturas, o bien optar por pasar al nuevo título, donde se les aplicará el reconocimiento establecido en la tabla de reconocimiento.

El órgano responsable de la propuesta de extinción de las asignaturas es la comisión de coordinación del máster, que elevará su propuesta a la Comisión Académica y se elevará a la CACG para su aprobación.

El Jefe de Estudios del máster será el responsable de asesorar a los estudiantes sobre si continuar en el título en extinción o pasar al nuevo título.

La comisión de coordinación del máster resolverá, aplicando la tabla aprobada, los reconocimientos de asignaturas a los estudiantes que decidan pasar al nuevo título.

La presente modificación implica un cambio en la distribución de las asignaturas a cursar por el estudiante, con lo que se contempla la posibilidad de articular un reconocimiento de créditos para aquellos alumnos que no hayan finalizado la titulación en el momento de la implantación de la presente propuesta y que se refleja en el cuadro adjunto:

Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración			Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración		
Asignatura	Tipo	Créditos	Asignatura	Tipo	Créditos
Gestión de las personas y de las organizaciones	Obl	10 ECTS	Gestión de las personas y de las organizaciones	Obl	3 ECTS
Dirección Estratégica y económico-financiera	Obl	10 ECTS	Materia "Gestión de experiencias"	Opt	3 ECTS
Dirección de Márketing	Opt	5 ECTS	Dirección económico-financiera	Obl	6 ECTS
Dirección de operaciones hoteleras	Opt	5 ECTS	Dirección Estratégica	Obl	6 ECTS
Creación de servicios y productos hoteleros	Opt	5 ECTS	Dirección de Márketing	Obl	6 ECTS
Gestión de experiencias. Análisis de la clientela y satisfacción de necesidades	Opt	5 ECTS	Materia "Gestión de alojamientos turísticos"	Opt	3 ECTS
Dirección de Márketing: Nuevas fórmulas de restauración	Opt	5 ECTS	Materia "Gestión de alojamientos turísticos"	Opt	3 ECTS
Dirección de operaciones de restauración	Opt	5 ECTS	Materia "Gestión de experiencias"	Opt	3 ECTS
Catering y colectividades	Opt	5 ECTS	Dirección de Márketing	Obl	6 ECTS
Nutrición y seguridad alimentaria	Opt	5 ECTS	Materia "Gestión de restaurantes y colectividades"	Opt	3 ECTS
			Materia "Gestión de restaurantes y colectividades"	Opt	3 ECTS
			Materia "Gestión de experiencias"	Opt	3 ECTS
			Materia "Gestión de restaurantes y colectividades"	Opt	3 ECTS

Es necesario observar que en la propuesta de tabla de reconocimiento de créditos, aquellas asignaturas que deben ser reconocidas por créditos optativos, se ha considerado conveniente hacerlo sobre "créditos de la materia" en lugar de una asignatura concreta.

Elo responde a la posibilidad de que en un curso académico en concreto se pueda modificar levemente alguna de las propuestas de asignaturas optativas, siempre y cuando sea aprobado por la CACG de la Universidad de Barcelona.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4311520-08070301	Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración-Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Vía de les Corts Catalanes 585	08007	36 / 47 Barcelona	Barcelona

EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vr-paiq@ub.edu	934031128	934035511	
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vr-paiq@ub.edu	934031128	934035511	
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
	934031128	934035511	

ANEXOS : APARTADO 2

Nombre : Justificación.pdf

HASH SHA1 : Ol+oDpcqPJL1+SLwXNJq2UFqV9E=

Código CSV : 100259589890319839146101

Justificación.pdf

ANEXOS : APARTADO 3

Nombre : MODHIR 4.Acceso y Admisión de Estudiantes.pdf

HASH SHA1 : C4lqHnaQr6GYqm7t4ifrVrq42Ec=

Código CSV : 89752556133454693322877

MODHIR 4.Acceso y Admisión de Estudiantes.pdf

ANEXOS : APARTADO 5

Nombre : MODHIR 5.1_Planificacion enseñanzas_AQUalega.pdf

HASH SHA1 : q9H1HT94LmwXl0195fXB4GM7jJk=

Código CSV : 100259603703231067168662

MODHIR 5.1_Planificacion enseñanzas_AQUalega.pdf

ANEXOS : APARTADO 6

Nombre : MODHIR 6 Personal Acad_AQUalega.pdf

HASH SHA1 : C43rkb3iMa6ztUFV3uEp4Rdse7A=

Código CSV : 100259618630524550036102

MODHIR 6 Personal Acad_AQUalega.pdf

ANEXOS : APARTADO 6.2

Nombre : MODHIR 6.2.Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 : jweKHu30PohMOYrAC75O/Tq1mOY=

Código CSV : 89752589158343107382110

MODHIR 6.2.Otros Recursos Humanos.pdf

ANEXOS : APARTADO 7

Nombre : MODHIR 7 Recursos materiales y servicios.pdf

HASH SHA1 : HYQYVzMzLa3+mh0Sad+/xYAsyBc=

Código CSV : 89752593633355789227457

MODHIR 7 Recursos materiales y servicios.pdf

ANEXOS : APARTADO 8

Nombre : MODHIR 8.Justificacio Previsions.pdf

HASH SHA1 : L7EIZgdLOCjqXa74PR12HSxe57k=

Código CSV : 100259635661479803100781

MODHIR 8.Justificacio Previsions.pdf

ANEXOS : APARTADO 10

Nombre : calendario implantacion y certificado supresión_nou.pdf

HASH SHA1 : Wt0id0Hru9ehFCQIs9QhblsYPg8=

Código CSV : 89752612193514986715560

calendario implantacion y certificado supresión_nou.pdf

ANEXOS : APARTADO 11

Nombre : DELEGACION RECTOR UB EN VICERRECTOR.pdf

HASH SHA1 : pX0RU0hfy+0PvIa7dXWjdtKdjbc=

Código CSV : 89752629025376185401583

DELEGACION RECTOR UB EN VICERRECTOR.pdf

