



**ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO**
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR
BARCELONA

CENTRO
ADSCRITO:



UdG

**MEMORIA PARA LA SOLICITUD DEL TÍTULO OFICIAL DE
GRADUADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA**

INDICE

1 Descripción del título.....	4
1.1 Denominación	4
1.2 Universidad solicitante.....	4
1.3 Tipo de enseñanza.....	4
1.4 Numero de plazas de nuevo ingreso ofertadas (estimación para los cuatro primeros años).....	4
1.5 Número de créditos de matrícula por estudiante y periodo lectivo y requisitos de matriculación. ...	4
1.6 Resto de información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título de acuerdo con la normativa vigente:.....	7
2 Justificación	9
2.1 Justificación del título propuesto, que deberá argumentar el interés académico, científico o profesional del mismo.....	9
2.2 Referentes internos y externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas.....	25
2.3 Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios.....	37
2.4 Conclusiones	40
3 Objetivos	42
3.1 Objetivos generales de la formación del Grado en Gestión Hotelera y Turística	44
3.2 El diseño del perfil competencial del Grado en Gestión Hotelera y Turística.....	45
4 Admisión de estudiantes.....	52
4.1 Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la universidad y la titulación.	52
4.2 Criterios de Acceso	57
4.3 Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.....	58
4.4 Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la Universidad	63
5 Planificación de las enseñanzas.....	68
5.1 Estructura de las enseñanzas.....	68
5.2 Planificación y gestión de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida.....	79
5.3 Descripción general de los módulos y asignaturas del plan de estudios.....	83
5.4 Descripción detallada de los módulos y materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el plan de estudios.....	92
6 Personal académico	93
6.1 Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios del Grado en Gestión Hotelera y Turística.....	93
7 Recursos materiales y servicios	118
7.1 Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles	118
8 Resultados previstos	126
8.1 Valores cuantitativos estimados por los indicadores y su justificación	126

8.2	Progreso	128
9	Sistema de garantía de calidad del título.....	131
9.1	Responsables del sistema de garantía de la calidad del plan de estudios.....	131
9.2	Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.....	132
9.3	Procedimientos para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.....	135
9.4	Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación.	138
9.5	Procedimientos de análisis de la satisfacción de los diferentes colectivos implicados y de atención de las sugerencias y de las reclamaciones.....	139
9.6	Criterios y procedimientos específicos para una posible extinción del Título.....	141
10	Calendario de implantación	143
10.1	Cronograma de implantación del título.....	143
10.2	Adaptación de los estudiantes procedentes de los planes de estudios preexistentes	144
10.3	Enseñanzas que se extinguen	146

MEMORIA PARA LA SOLICITUD DEL TÍTULO OFICIAL DE GRADUADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA

I Descripción del título

I.1 Denominación

GRADUADO EN GESTION HOTELERA Y TURISTICA

El estudiante podrá optar a una mencion de 30 ECT (optativas + Trabajo fi de master)

- Mención Hotelería Internacional
- Mención Gastronomía
- Mención Restauración y Eventos

1.2 Universidad solicitante

UNIVERSITAT DE GIRONA (UdG)

Centro responsable de las enseñanzas conducentes al título

ESCOLA UNIVERSITARIA D'HOTELERIA I TURISME DE SANT POL DE MAR (EUHT StPOL)

Centro adscrito a la UdG

1.3 Tipo de enseñanza

Enseñanza presencial

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

Año académico	Plazas
2010-11	30
2011-2012	30
2012-2013	30

1.5 Número de créditos de matrícula por estudiante y periodo lectivo y requisitos de matriculación.

I.5.1 Número de créditos del título:

240 ECTS

1.5.2 Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiantes y periodo lectivo, y en su caso, normas de permanencia.

Alumnos de primer curso: Mínimo 30 ECTS

Los estudiantes que se matriculen por vez primera en unos estudios deben matricularse exclusivamente de los créditos de primer curso. Como mínimo tienen que matricularse de 30 créditos.

Exceptuando el primer año, los estudiantes deben matricularse de un mínimo de 24 créditos, salvo que el número de créditos pendientes para finalizar los estudios sea inferior o que los requisitos de matriculación en los estudios lo impidan.

Para continuar los mismos estudios, todos los estudiantes tienen que superar en los dos primeros años académicos asignaturas o módulos con un valor total mínimo de 30 créditos. En caso contrario, no podrán continuar estos estudios en la UdG. A estos efectos no computan los créditos reconocidos.

Los estudiantes que se han matriculado por primera vez en unos estudios y en el primer año académico no aprueben 30 créditos sólo podrán matricularse en el segundo año académico de créditos de primer curso.

Los estudiantes disponen de tres convocatorias de calificación para superar cada asignatura o módulo (se establece una convocatoria de calificación por año académico). En caso de que el estudiante no supere la asignatura o módulo en la tercera convocatoria podrá solicitar una cuarta y última convocatoria de gracia a la dirección del centro docente que, debidamente informada, la tramitará a la Comisión Académica i de Convalidaciones para que elabore la correspondiente propuesta de resolución del rector o rectora.

Normas de permanencia: Transcribimos las Normas de permanencia de la Universitat de Girona que rigen en este Centro desde el año académico 2009-10:

Normas de permanencia y progresión en los estudios oficiales de grado en la Universidad de Girona

Las presentes normas fueron aprobadas por el Consejo Social de la UdG en la sesión CU 1/09, de 1 de junio de 2009, y quedan pendientes del visto bueno por parte del Consejo de Coordinación Universitaria.

Preámbulo

Es voluntad de la Universidad de Girona promover la calidad de los estudios tanto con respecto a los resultados académicos como a la eficiencia de las titulaciones. Entre los diferentes aspectos que contribuyen a alcanzar este objetivo, destaca la progresión académica que tienen que seguir los estudiantes, acompañada de un adecuado seguimiento de la secuencia de materias programadas en los diferentes planes de estudio. También es misión de esta universidad velar por el aprovechamiento académico de los estudiantes e impulsar el ejercicio responsable de sus derechos y deberes.

Artículo 1. Ámbito de aplicación

1. Esta normativa tiene como finalidad establecer las normas de permanencia y regular la progresión académica de los estudiantes que cursen enseñanzas universitarias de grado organizadas de acuerdo con lo que dispone el RD 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

2. Estas normas se formulan de manera que el establecimiento de la dedicación a los estudios depende de los mismos estudiantes y, en consecuencia, les posibilita la dedicación a tiempo parcial.

Artículo 2. Definición

1. Convocatorias de calificación: se entiende por convocatoria de calificación cada una de las veces que los estudiantes son calificados definitivamente respecto de un curso académico en las asignaturas o módulos de los que están matriculados.

2. Periodos de convocatorias de calificación: se entiende por periodos de convocatorias de calificación cada uno de los periodos del curso académico en los que corresponde calificar a los estudiantes. El calendario académico de la Universidad establecerá los que corresponden para cada curso.

Artículo 3. Periodos y convocatorias de calificación

1. Cada módulo o asignatura tiene una única convocatoria de calificación por curso académico en el correspondiente expediente del estudiante, de acuerdo con la normativa de evaluación y el calendario académico de la Universidad de Girona, vinculada a los periodos establecidos en el calendario académico a que se refiere el punto 2 del artículo anterior.

2. Los estudiantes disponen de tres convocatorias de calificación para superar cada asignatura o módulo. En caso de que el estudiante no supere la asignatura o módulo en la tercera convocatoria podrá solicitar una cuarta y última convocatoria de gracia a la dirección del centro docente que, debidamente informada, la enviará a la Comisión Académica y de Convalidaciones para que elabore la propuesta de resolución del rector o rectora correspondiente.

3. Para no contabilizar convocatorias de calificación, el estudiante puede solicitar la anulación de la matrícula hasta la fecha que a este efecto establezca el calendario académico de la Universidad de Girona.

4. La calificación de “No presentado” agota convocatoria de calificación a los efectos previstos en esta normativa.

5. Los estudiantes que agoten el número de convocatorias de calificación establecido para una asignatura o módulo deberán abandonar los estudios.

Artículo 4. Régimen específico de permanencia de los estudiantes de primer curso

1. Los estudiantes que se matriculen por vez primera en unos estudios deben matricularse exclusivamente de los créditos de primer curso. Como mínimo tienen que matricularse de 30 créditos.

2. Para continuar los mismos estudios, todos los estudiantes tienen que superar en los dos primeros años académicos asignaturas o módulos con un valor total mínimo de 30 créditos. En caso contrario, no podrán continuar estos estudios en la UdG. A estos efectos no computan los créditos reconocidos.

3. Los estudiantes que se han matriculado por vez primera en unos estudios y en el primer año académico no aprueben 30 créditos sólo podrán matricularse en el segundo año académico de créditos de primer curso.

4. Los estudiantes que se matriculen por vez primera en unos estudios y obtengan el reconocimiento de créditos superados en otros expedientes académicos podrán matricularse de créditos de cursos superiores hasta el límite establecido de 60 en total, de acuerdo con la secuencia prevista en el plan de estudios correspondiente. Estos estudiantes, si no aprueban 30 créditos, tendrán que matricularse en el segundo año académico de los créditos pendientes. Podrán matricularse también de créditos nuevos siempre y cuando no se superen los 60 créditos entre los matriculados en el curso anterior y los nuevos.

5. Cuando, de acuerdo con esta normativa, un estudiante se encuentre en situación de no poder continuar los estudios que ha iniciado sólo podrá volver a hacer la preinscripción a cualquiera de las demás enseñanzas de la UdG. Sólo podrá volver a acceder a los primeros estudios procedentes de otras titulaciones, ya sea como titulado o por traslado de expediente.

Artículo 5. Progresión en las enseñanzas

1. Para progresar en las enseñanzas, el estudiante cada curso debe matricularse obligatoriamente de las asignaturas o módulos no superados en cursos anteriores.
2. Exceptuando el primer año, los estudiantes deben matricularse de un mínimo de 24 créditos, salvo que el número de créditos pendientes para finalizar los estudios sea inferior o que los requisitos de matriculación en los estudios lo impidan.
3. Se establecen en 75 créditos el máximo permitido de matrícula, de manera que los estudiantes que tengan pendientes créditos de cursos anteriores, por el hecho de que obligatoriamente deben matricularse de ellos antes que de los créditos nuevos, sólo pueden matricularse de la totalidad de los créditos correspondientes al nuevo curso si la suma de los créditos pendientes y la de los créditos del nuevo curso se encuentra dentro de este límite.

Artículo 6. Reclamaciones derivadas de la aplicación de esta normativa

La resolución de las solicitudes relativas al régimen de permanencia o progresión en los estudios corresponde al rector o rectora, que previamente debe valorar las circunstancias alegadas por los estudiantes y los informes o propuestas de resolución elaborados por los órganos de dirección de los centros docentes de los estudiantes afectados. Las resoluciones del rector o de la rectora agotan la vía administrativa y pueden recurrirse ante la jurisdicción contenciosa administrativa.

Disposición adicional

La Comisión de Docencia de la UdG analizará anualmente los resultados de la aplicación de esta normativa que elaborará el órgano de la Administración de la Universidad encargado del tratamiento de la información académica y de la evaluación, y será la responsable de evaluarla según el rendimiento académico de los estudiantes y el sistema de financiación que se establezca para las universidades.

Disposición transitoria primera

Dado que el calendario académico de la Universidad para el curso 2009-2010 ya ha sido aprobado, se establecen como fechas límite para pedir la anulación de matrícula de la asignatura a efectos de convocatorias de calificación el 31 de octubre de 2009 para asignaturas del primer semestre y el 26 de marzo de 2010 para las del segundo trimestre y anuales.

Disposición transitoria segunda

A efectos de cómputo de convocatorias de calificación no se tendrán en cuenta las convocatorias agotadas hasta la entrada en vigor de esta normativa.

Disposición final única. Entrada en vigor

Las presentes normas de permanencia y progresión en los estudios oficiales de grado de la UdG entrarán en vigor en el curso académico 2009-2010.

1.6 Resto de información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título de acuerdo con la normativa vigente:

1.6.1 Rama de conocimiento:

Ciencias sociales y jurídicas

I.6.2 Naturaleza del Centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios:

Centro adscrito a la Universitat de Girona

I.6.3 Profesiones a las que capacita una vez obtenido el título:

- Cargos directivos de cadena hotelera
- Director de hotel
- Director de departamental de hotel
- Cargos directivos de grupo de restauración
- Director de restaurante
- Responsables de la gestión de empresas de restauración colectiva
- Responsables de la gestión de empresas de catering
- Responsables de la gestión de restauración en establecimientos sanitarios.
- Responsables de la gestión de congresos y eventos
- Consultoría y asesoramiento de empresas hoteleras y de restauración, colectividades, catering, servicios hoteleros en establecimientos sanitarios

I.6.4 Lengua/s utilizada en docencia y exámenes:

Las lenguas utilizadas en la impartición de docencia y exámenes son el Castellano, Catalán e Inglés. Por otro lado en las asignaturas de idiomas se utilizaran las correspondientes lenguas especialmente Francés y Alemán.

2 Justificación

2.1 Justificación del título propuesto, que deberá argumentar el interés académico, científico o profesional del mismo.

2.1.1 Interés profesional

La actividad turística y de hostelería presenta el conjunto de **perfiles profesionales** que, de acuerdo con el “Libro Blanco del Título del Grado de Turismo” (2004) para el ámbito del turismo y el estudio “Los sectores de la hostelería en 2007”, publicado por la FEHR (Federación Española de Hoteles y Restaurantes), para el sector de hostelería, exponemos a continuación:

- Productos y actividades turísticas
- Planificación y Gestión Pública de destinos
- Intermediación
- Transporte y logística
- Formación, Investigación y Consultoría
- Alojamiento
- Restauración
- Eventos
- Colectividades
- Catering
- Servicios generales hospitalarios de hostelería

De los anteriores **perfiles** pueden encuadrarse dentro de lo que se considera propiamente **TURISMO** y, por tanto, en el ámbito de la formación del **Grado en Turismo**, los siguientes:

- Productos y actividades turísticas
- Planificación y Gestión Pública de destinos
- Intermediación
- Transporte y logística
- Formación, Investigación y Consultoría

De los anteriores **perfiles** pueden encuadrarse dentro de lo que se considera propiamente **HOSTELERIA** y, por tanto, justificando un nuevo **Grado** que los cubra, los siguientes:

- Alojamiento
- Restauración
- Eventos
- Colectividades

- Catering
- Servicios generales hospitalarios de hostelería

Cabe decir que el perfil Alojamiento puede ubicarse también en ciertos aspectos como parte de la formación del Grado en Turismo.

Por otro lado, el perfil de Servicios generales hospitalarios de hostelería viene a dar respuesta de formación que un centro hospitalario necesita para las áreas operativas y de gestión siguientes:

- Mantenimiento y logística hotelera y de restauración
- Limpieza (Housekeeping hospitalario)
- Restauración y dietas

El Grado en Gestión Hotelera y Turística que proponemos no solamente queda diferenciado por los perfiles cuya formación va a cubrir, sino que presenta un ámbito de docente de amplísimo espectro, y que complementa el ámbito docente del habitual Grado en Turismo

2.1.1.1 Empresas y empleo en hostelería

España dispone de uno de los parques de empresas hoteleras y de restauración más importante de Europa tal y como queda reflejado en las tablas que se exponen a continuación.

Unidad: número de empresas

		Total
1. Hoteles y establecimientos hoteleros (CNAE 551,552)		
	TOTAL	20443

Fuente: Instituto Nacional de Estadística 2005

Unidad: número de empresas

		Total
2. Restauración (CNAE 553,554,555)		
	TOTAL	261997

Fuente: Instituto Nacional de Estadística 2007

La industria turística ocupa en España un total de 2.3 millones de trabajadores que representa el 12,3% del total del país según datos del INE (2007).

El total de trabajadores de la actividad denominada “Hoteles y establecimientos hoteleros” y “Restauración” asciende a 1,3 millones de trabajadores, lo que representa el 57% de los empleos que genera la actividad turística. INE (2007)

De este colectivo, aproximadamente, según datos del Plan Estratégico del Turismo Español: Horizonte 2020, el 20% tienen una formación superior o postsecundarios.

2.1.1.2 Las profesiones de la hostelería

De acuerdo al estudio expuesto en los puntos anteriores y teniendo en cuenta la investigación llevada a cabo en el Libro Blanco del Título de Grado en Turismo (2004), podemos proponer una clasificación de las profesiones en hostelería.

Líneas de negocio en hostelería (segmentación horizontal)

Siguiendo el citado Libro Blanco podemos afirmar que, en la segmentación horizontal de la actividad turística, las áreas de Alojamiento y Restauración se constituyen como dos líneas de negocio con personalidad propia y diferenciada con respecto al resto de áreas de la actividad turística:

El ámbito Alojamiento abarca todos los establecimientos hoteleros y extrahoteleros, incluyendo camping, residencias rurales, alquiler de apartamentos, clubes de vacaciones y un largo etcétera. Es un ámbito muy variado donde los perfiles profesionales pueden cambiar, no sólo por el tipo de establecimiento, sino por su categoría y su especialización.

El ámbito Restauración incluye los trabajos relacionados con la gestión tanto de los diversos tipos de restaurantes, como en empresas de hostelería de colectividades o empresas de catering, así como en las unidades de negocio correspondientes al ámbito de alojamiento.(Libro Blanco, pag. 93).

Tipología de profesiones (segmentación vertical)

En cada una de las áreas señaladas “podemos establecer diferentes tipologías de profesionales” (Libro Blanco: pág.:94) que constituyen la segmentación vertical siguiente:

- Dirección corporativa
- Dirección de operaciones
- Cargos intermedios
- Personal de base

Clasificación de profesiones en hostelería

Analizando la tipología de empresas y las tipologías profesionales de los puntos 2 y 3 podemos configurar la clasificación de profesiones en hostelería que serán objeto de un nivel de formación de Master, Grado o Formación Profesional que exponemos en la tabla que sigue:

Tabla: profesiones de hosteleria

ÁREA	TIPO EMPRESA	PROFESION	F. PR.	GRADO	MASTER
Alojamiento (20443 negocios)	Hotel	Director corporativo (I)			X
		Subd. Corporativo (I)			X
		Director de hotel		X	
		Subdirector de hotel		X	
		Director de alojamiento		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Camping	Director corporativo (I)			X
		Subd. Corporativo (I)			X
		Director de camping		X	
		Subdirector de camping		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Ciudad de vacaciones	Director corporativo (I)			X
		Subd. Corporativo (I)			X
		Director de C.V.		X	
		Subdirector de C.V.		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Alojamientos rurales	Director de A.R.		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		

	Resorts	Director corporativo (I)			X
		Subd. Corporativo (I)			X
		Director de hotel		X	
		Subdirector de hotel		X	
		Director de alojamiento		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Paradores de Turismo	Director de hotel		X	
		Administrador		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		

ÁREA	TIPO EMPRESA	PROFESION	F. PR.	GRADO	MASTER
Restauración (261997 negocios)	Hotelera	Director de F&B		X	
		Subdirector de F&B		X	
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Restaurante comercial	Director corporativo (I)			X
		Subd. Corporativo (I)			X
		Director de restaurante		X	
		Subdirec. de restaurante		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Colectividades	Director corporativo (I)			X
		Subd. Corporativo (I)			X

		Director de operación		X	
		Subdirector de operación		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Eventos (3)	Director corporativo (I)			X
		Subd. Corporativo (I)			X
		Director de operación		X	
		Subdirector de operación		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		

(1) Con el calificativo “corporativo” queremos significar no solo el puesto de director general sino también los directores de las divisiones que componen el organigrama estructural y funcional de la cadena o grupo hotelero o de restauración: División administrativa- financiera, División de Recursos Humanos, División de Comercialización, División de Calidad, División de Operaciones y Explotación.

(2) El término “Colectividades” incluye:

- la restauración con servicio de catering de alta gama
- la restauración con servicio de catering a empresas
- la restauración con servicio de catering a medios de transporte
- la restauración hospitalaria
- la restauración de centros de enseñanza
- la restauración a centros penitenciarios

(3) El término “Eventos” incluye:

- Restauración de banquetes a demanda.
- Restauración en Salones de Ferias Comerciales
- Restauración de Congresos y Convenciones
- Restauración en Exposiciones varias
- Restauración en Certámenes y Premios

Las profesiones que desarrollarán los futuros graduados en dirección hotelera son 21:

- En empresas de alojamiento: 13
- En empresas de restauración: 8

Inserción laboral de los estudiantes de la especialidad de dirección hotelera de EUHT StPOL

EUHT StPOL es la única Escuela Universitaria española que imparte una formación de dirección hotelera a sus estudiantes al modo en que se imparte en el contexto internacional, permitiéndoles obtener paralelamente la titulación universitaria de Diplomatura ya que los estudiantes deben superar, al mismo tiempo las asignaturas del Plan Docente de la Diplomatura de Turismo que es la única titulación universitaria en el ámbito turístico-hotelerero.

Por esta razón la Comisión se ha centrado para el estudio del apartado de inserción laboral en los titulados de la propia Escuela.

Muestra participante

Para ofrecer datos objetivos en este apartado la Comisión ha elaborado un Cuestionario que ha dirigido a los titulados de las promociones 2001, 2002, 2003, 2004 y 2005 con el que se pretende disponer de una información valiosa en cuanto al grado de inserción laboral de los estudiantes que han cursado la especialidad de dirección hotelera en EUHT StPOL y poderlos comparar con el grado de inserción de los titulados de la Diplomatura de Turismo (Libro Blanco de Grado en Turismo).

La Comisión ha seguido la metodología utilizada en otros estudios similares (Diseño de las titulaciones de grado de Pedagogía y Educación Social) en la elaboración del estudio de inserción laboral de los titulados de Dirección Hotelera.

Así, el número de estudiantes de último año de cada una de las promociones estudiadas nos da una media de 24 estudiantes, por lo que la Comisión ha seleccionado 6 estudiantes de cada promoción, es decir 1 de cada 4 estudiantes de cada proporción..

Dado que el grado de feminidad del grupo de estudiantes es del 60% han participado en el estudio 20 mujeres y 10 hombres

Resultados obtenidos

La muestra resultante obtenida ha sido del 100% en cada promoción.

Los resultados de la aplicación del instrumento de medición del grado de inserción han sido:

- a) El porcentaje de inserción laboral es del..... 89 %
varones..... 90 %
mujeres..... 88%

La dificultad para encontrar un empleo relacionado con los estudios realizados prácticamente no existe para estos titulados ya que el periodo medio que tardan en conseguir un empleo es de menos de 3 meses (75%) y solamente un 15% ha necesitado más de 6 meses para conseguir un empleo.

b) La movilidad laboral de los titulados de estas promociones es inferior a los titulados de otros estudios:

- un 18 % han tenido desde su graduación más de tres contratos.
- un 37% solamente 3 contratos
- un 26% dos contratos
- un 18% no ha cambiado de empresa desde su graduación

c) El actual trabajo que realizan los egresados de Dirección Hotelera de EUHT StPOL se realiza en el ámbito de la hostelería (un 59%). Llevan a cabo un trabajo no relacionado con los estudios de Dirección Hotelera o turístico en general uno de cada cuatro titulados.

d) Los medios utilizados para encontrar su primer empleo relacionado con los estudios de Dirección Hotelera han sido:

Un 37% a través de los servicios de la Escuela (prácticas en empresa programadas y bolsa de trabajo).

Un 25% a través de contactos propios de los titulados o familiares.

Un 19% por Internet.

e) Los ámbitos empresariales donde desarrollan su trabajo los titulados que están relacionados con los estudios cursados son:

Empresa privada: el 96%

Hoteles: el 52%

Restauración: 17%

f) La calidad de las funciones que desarrollan en sus empresas los titulados es la siguiente:

Nivel de subdirección de empresa: 30%

Nivel de dirección de empresa: 25%

Nivel de Cuadro técnico: 25%

Nivel de Adjunto a dirección: 10%

Nivel de subdirector de departamento: 10%

g) Las competencias principales que llevan a cabo en el desarrollo de su trabajo son:

Coordinación: 23%

Formación: 20%

Planificación: 19%

Evaluación: 11%

Explotación: 10%

h) El grado de adecuación de los estudios cursados con relación a las necesidades de su ocupación actual es según los encuestados la siguiente:

Poco adecuada: 22%

Bastante adecuada: 52%

Muy adecuada: 26%

i) Las principales lagunas metodológicas de formación han sido:

Especialización de la carrera: 27%

Poca relación teoría – práctica: 23%

Mayor profundidad en los contenidos: 23%

Las principales lagunas relacionadas con los contenidos de formación han sido:

Área administrativa: 20%

Relaciones públicas y Comunicación: 17%

Recursos Humanos: 13%

Lenguas extranjeras: 10%

Conclusiones en relación con los diplomados en turismo

Proyección comparativa sobre los resultados obtenidos de los Diplomados en Turismo en el estudio similar que figura en el Libro Blanco del Grado de Turismo antes citado.

Perfil de los titulados

	Dirección Hotelera	Diplomatura de Turismo
Varones	40%	20%
Mujeres	60%	80%

Inserción Laboral muy favorable

	Dirección Hotelera	Diplomatura de Turismo
Inserción laboral	89%	84.56%
Inserción profesional	75%	51.74%

El tiempo necesario para conseguir un empleo relacionado con los estudios cursados desde el momento de su graduación es menor a 6 meses en un 90% de los titulados en dirección hotelera, mientras que los titulados en turismo es de menos de un año en un 75%.

	Dirección Hotelera	Diplomatura de Turismo
Tiempo necesario	Menos 6 meses 90%	Menos de 12 meses 75%

Ambito de trabajo de los titulados:

	Dirección Hotelera	Diplomatura de Turismo
Hoteles	52%	39%
Restaurantes	17%	6%
Intermediación Tur.	8%	24%
Transporte	-	9%

Grado de satisfacción de los titulados con la formación recibida

	Dirección Hotelera	Diplomatura de Turismo
Nada adecuada	22%	30%
Poco adecuada		
Bastante adecuada	52%	47%
Muy adecuada	26%	23%

Otras conclusiones de inserción laboral del titulado de dirección hotelera

Vía de contratación

Servicios de la escuela	37%
Contactos propios y de familiares	25%
Internet	19%

Calidad de empleo

Función de dirección general	25%
Función de Subdirección general	30%
Función de adjunto a dirección	10%
Función de subdirector de departamento	10%
Función de cuadro técnico	25%

Áreas competenciales en el desarrollo del trabajo de los titulados en dirección hotelera

Coordinación	23%
Formación	20%
Planificación	19%
Evaluación	11%
Explotación	10%

Lagunas de contenido en la formación recibida

Área administrativa	20%
Relaciones Públicas y Comunicación	17%
Dirección de Recursos Humanos	13%
Lenguas extranjeras	10%
Habilidades sociales	8%

Interés y reconocimiento del Grado por las instituciones del sector

Paralelamente, es ya tradicional la demanda de las instituciones, los empresarios y profesionales de la hostelería a las autoridades para que se imparta una formación universitaria reglada específica que venga a dotar de las competencias adecuadas a los directivos del sector.

A continuación exponemos las muestras del interés que ha suscitado el Plan de Estudios del Grado que solicitamos en:

- a) La Generalitat de Catalunya
- b) La Federación Española de Hoteles y Restaurante (FEHR)
- c) La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT)
- d) El Grup SERHS: primer grupo turístico de Catalunya.

Con todo ello, podemos afirmar que

Bajo el punto de vista del interés profesional, queda justificada la necesidad del Grado en Gestión Hotelera y Turística que este Centro propone.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Innovació,
Universitats i Empresa
Direcció General de Turisme

Sr. Jose Hernandez
Director Académico
Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar
Crta. N-II, Km 664
08395 Sant Pol de Mar (Barcelona)

Barcelona, 9 de septiembre de 2009

Querido Sr. Hernández,

Hemos recibido la memoria del nuevo Grado en dirección hotelera que presenta la Escuela Universitaria que dirige.

Una vez estudiada y analizada por los servicios técnicos, tanto de esta Dirección General como de Turismo de Cataluña, quiero manifestar el apoyo, tanto de la Dirección General de Turismo como del Consorcio Turismo de Cataluña a que este Grado se pueda llevar a cabo en vuestra escuela.

Es un mandato dentro del Plan Estratégico de Turismo de Cataluña 2005-2010, en su apartado 7.4 "La potenciación de Cataluña como referencia internacional en formación turística", por este motivo necesitamos titulaciones que especialicen la formación genérica en turismo a causa de la diversidad de este sector

Cataluña dispone actualmente de 2.741 hoteles y 274.597 plazas hoteleras, por lo tanto, somos una de las principales referencias europeas en este sector. Si queremos que el estado español continúe siendo una de las primeras destinaciones mundiales, hace falta un Grado en dirección hotelera como lo que plantea la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar, que responde a las necesidades de uno de los sectores más complejos del turismo como es el sector hotelero.

Atentamente,

Joan C. Vilalta i Serrano
Director General de Turismo y Presidente del Comité Ejecutivo de Turismo de Cataluña

Passeig de Gràcia, 105
08008 Barcelona
Tel. 93 484 95 00
Fax 93 484 95 24



CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Sr. José Hernández - Director Académico
**Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme
de Sant Pol de Mar**
Ctra. N-II, Km 664
08395 Sant Pol de Mar (Barcelona)

Madrid, 14 de julio de 2009

Apreciado Sr. Hernández,

Recibida y analizada la Memoria del nuevo Grado en Dirección Hotelera que presenta la Escuela Universitaria de Hostelería de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL), adscrita a la Universitat de Girona, quiero manifestar como Presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) mi más firme apoyo a esta iniciativa por:

1. Considerar los objetivos y el contenido del Grado en Dirección Hotelera que presenta la Memoria como muy adecuado a la preparación profesional que demanda el sector.
2. Porque valoro el Grado en Dirección Hotelera como necesario y largamente solicitado por el sector hotelero y alojamiento en general, el de restauración, así como actividades asimiladas como la gestión de las Residencias de Tercera Edad y la gestión de los Servicios Generales de los centros hospitalarios.
3. Que resulta incomprensible que un país como España, pionero turístico y que ocupa el segundo lugar mundial en la recepción e ingresos turísticos, no disponga de una titulación universitaria propia mientras que la mayoría de los países de su entorno europeo ofrecen desde hace años titulación universitaria en Hospitality/Hotel Management.
4. Que considero el Grado en Dirección Hotelera como un instrumento de valor estratégico para el sector, de tal manera que los nuevos graduados serán capaces de aportar al sector los factores de renovación empresarial, de competitividad y de innovación a los que hace referencia el Plan Estratégico del Turismo Español: Turismo 2020.

Atentamente,

Joan Molas
Presidente

Madrid, 29 de julio de 2009

D. José Hernández
Director
Escuela de Hostelería de San Pol

Estimado amigo:

Recibida y analizada la Memoria del nuevo Grado en Dirección Hotelera que presenta la Escuela Universitaria de Hostelería de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL), adscrita a la Universitat de Girona, quiero manifestar como Presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR) lo siguiente:

1. La inquietud y el interés que, desde el inicio de su andadura, esta Federación ha manifestado en todas las instancias responsables para conseguir un plan docente de rango universitario para la formación de los cuadros directivos, dada la importancia económica y social de esta actividad que se valora en más de cien mil millones de euros anuales y que proporciona más de un millón y medio de puestos de trabajo.
2. Que resulta incomprensible que un país como España, pionero turístico y que ocupa el segundo lugar mundial en la recepción e ingresos turísticos, no disponga de una titulación universitaria propia mientras que la mayoría de los países de su entorno europeo ofrecen desde hace años titulación universitaria en Hospitality/Hotel Management.
3. Que con el contenido y metodología teórico-prácticos del Grado en Dirección Hotelera que presenta la Memoria de EUHT StPOL los futuros graduados en dirección hotelera dispondrán de las competencias profesionales idóneas para el sector del alojamiento, la restauración y otros afines como la gestión de las Residencias de tercera edad y servicios generales de los hospitales.
4. Que considero el Grado en Dirección Hotelera como un instrumento de valor estratégico para el sector, de tal manera que los nuevos graduados serán capaces de aportar al sector los factores de renovación empresarial, de competitividad y de innovación a los que hace referencia el Plan Estratégico del Turismo Español: Turismo 2020.

Por lo que como Presidente de esta Federación quiero manifestar mi firme apoyo a la iniciativa de EUHT StPOL y de la Universitat de Girona para que en el año académico 2009-10 pueda impartirse el Grado en Dirección Hotelera en España.



FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

Camino de las Huertas, 18 · 28223 Pozuelo de Alarcón (MADRID) · Tel.: 91 352 91 56 · Fax: 91 352 90 26 · e-mail: fehr@fehr.es · www.fehr.es



Presidència

GRUP
SERHS

Pineda de Mar, 12 de junio de 2008

Sr. Ramon Serra Agut
Presidente de la **EUHT StPOL**
Hotel Gran Sol
Ctra. Nacinal II, s/n.
08395 SANT POL DE MAR

Distinguido señor Serra,

Reciba mi apoyo personal y de la institución que represento a la solicitud del "Grado en Dirección Hotelera" de l'EUHT StPOL.

La EUHT StPOL nos ha demostrado en su larga trayectoria de más de 40 años y la experiencia de que dispone en este campo, que ofrece las garantías adecuadas para llevar a cabo la formación universitaria en hostelería.

Avalamos la necesidad y satisfacción de que el futuro del sector, en el ámbito de la dirección de las empresas hoteleras y de restauración españolas, se fundamente en una carrera universitaria.

De esta manera, nuestro país quedaría equiparado en esta categoría de formación al resto de países europeos y otros de primer nivel económico.

Por todo lo expuesto con anterioridad, acreditamos el compromiso y seriedad de la EUHT StPol ante la formación turística a lo largo de su trayectoria profesional.

Atentamente.

Ramon Bagó Agulló

2.1.2 Interés académico y científico

La gestión hotelera y de restauración es distinta a la gestión del resto de empresas de la actividad turística.

Las empresas que se dedican al negocio del alojamiento y la restauración se integran en el ámbito de empresas del Sector Servicios y presentan una estructura funcional, en parte, común al resto de empresas y, en parte, extraordinariamente específica y singular.

Por otro lado, estas empresas son consideradas genéricamente como parte del conjunto de negocios que se generan con la actividad turística. Sin embargo, existen las mismas diferencias de gestión, por ejemplo, entre un hotel y una agencia de viajes que entre un hotel y una entidad bancaria.

Las características comunes a las empresas de servicios y por lo tanto también las de hostelería son esencialmente cuatro (Kloter:2004) :

- **Intangibilidad:** Los servicios no se pueden ver, probar, sentir, oír y oler antes de la compra
- **Carácter indisociable:** Los servicios no se pueden separar de sus proveedores
- **Variabilidad:** La calidad de los servicios depende de quién, cuándo, dónde y cómo los proporcione
- **Carácter perecedero:** Los servicios no se pueden almacenar para venderlos o utilizarlos más tarde

Las características específicas más significativas de las empresas de hostelería se refieren a que (Blasco:2002; Kloter:2004) :

- Altos costes de inversión y ritmo muy alto de reinversión
- Rediseño permanente del producto a ofrecer a los clientes
- Escasa posibilidad de previsión de cantidad y clase de servicios a prestar
- La banda de elaboración de productos y servicios se desarrolla a lo largo de las 24 horas
- Es un producto rígido: limitación de oferta de un hotel con 100 plazas o un restaurante de 75 plazas.
- Técnicas profesionales de servicio y de gestión específicas

Así está recogido en la planificación de los estudios de la Familia de Hostelería y Turismo de Formación Profesional de ciclo superior en los que existe la oferta diversificada en:

- Ciclo Superior de Restauración
- Ciclo Superior de Alojamientos
- Ciclo Superior de Agencias de Viaje
- Ciclo Superior de Información y Comercialización Turísticas

- Ciclo superior de Animación Turística

*De acuerdo al punto anterior, la Familia de Hostelería y Turismo de la Formación Profesional tendría los referentes universitarios del **Grado en Turismo** ya existente que cubre las necesidades formativas de la intermediación, información, animación y comercialización y el **Grado en Gestión Hotelera y Turística** que proponemos y que cubre las necesidades formativas de la restauración y los alojamientos hoteleros.*

Una formación inicial universitaria que tenga en cuenta esta problemática como es el enfoque previsto del Grado en Gestión Hotelera y Turística que se solicita, no solo paliaría la cuestión sino que dotaría al sector de talentos directivos con las competencias adecuadas.

2.2 Referentes internos y externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas.

2.2.1 Evolución histórica de los estudios superiores de turismo en España

- 1957.- El Centro Español de Nuevas Profesiones crea en Barcelona la primera Escuela de Turismo con el objetivo de cubrir las necesidades formativas de los cuadros medios y directivos de la actividad turística que inicia el despegue en España en este periodo histórico.
- 1963.- El Ministerio de Información y Turismo crea la Escuela Oficial de Turismo que impartirá los estudios de “Técnicos de Empresas Turísticas” y tutelaré los centros privados que impartirán estos estudios en toda la geografía española. Se trata de una titulación dependiente del Ministerio de Información y Turismo pero sin validez académica.
- 1980.- Los estudios de “Técnicos de Empresas Turísticas” pasan a ser estudios dependientes del Ministerio de Universidades y la titulación que pasa a ser “Técnicos de Empresas y Actividades Turísticas”, siendo equivalentes a una Diplomatura Universitaria a efectos académicos, corporativos y profesionales.
- 1996.- Se crea la Diplomatura Universitaria en Turismo que se impartirá en las universidades y escuelas universitarias públicas y privadas.

2.2.2 Evolución de la formación superior hotelera en España

- 1966.- Se crea la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar que imparte un programa de Dirección Hotelera como título propio en sus instalaciones de Hotel-Escuela.
- 1969.- La Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar se convierte en Escuela de Hostelería y Turismo, legalmente reconocida por el Ministerio de Información y Turismo, con el fin de poder impartir el título oficial de “Técnicos de Empresas Turísticas” por el cual los estudiantes del programa de Dirección Hotelera, al superar también las asignaturas del programa de TET, adquieren la titulación oficial que les capacita para los puestos directivos que regula el Estatuto Ordenador de las Empresas Turísticas.

En la década de los noventa varias universidades españolas inician programas de Dirección Hotelera que tienen una duración de tres años y titulación propia no oficial. Podemos citar las siguientes:

- Universitat Autònoma de Barcelona (UAB): Se crea un centro vinculado a la UAB en su campus de Bellaterra que imparte estudios de Graduados en Dirección Hotelera (título propio). En la actualidad sigue impartiendo estos estudios en paralelo a la Diplomatura de Turismo.
- Universitat de Barcelona (UB): Se crea una escuela universitaria adscrita a la UB en la localidad de Sitges que también impartirá durante unos años los estudios de Graduados en Dirección Hotelera (título propio de la UB). En la actualidad no existe este centro.
- Universitat de Les Illes Balears: crea una Escuela Superior de Hostelería que imparte los estudios de titulación propia de Dirección Hotelera. En la actualidad sigue impartiendo estos estudios en paralelo a la Diplomatura de Turismo.
- Universidad de Alcalá de Henares: Durante unos años imparte un programa de Dirección Hotelera con titulación propia que ya no existe en la actualidad.
- Universidad de Santiago de Compostela: se crea por la Xunta de Galicia un Centro vinculado a esta Universidad para impartir estudios de Dirección Hotelera bajo la tutela de la Escuela Hotelera de Lausana (Suiza) que sigue impartiendo en la actualidad.
- A través de la entidad HECANSA el Gobierno canario crea en Tenerife y en Gran Canaria dos centros, bajo la fórmula de Hotel-Escuela, que imparten una formación superior hotelera con titulación propia.

En la primera década de este siglo se incorporan dos centros a la oferta formativa de Dirección Hotelera:

- La Escuela de Hostelería “Les Roches” de Marbella(Málaga) que imparte un programa de Dirección Hotelera con titulación de “Bachelor” profesionalizador bajo la tutela de una universidad anglosajona.
- La Escuela de Hostelería de Sevilla que imparte una “diplomatura” propia en Dirección Hotelera con una vinculación a la Universidad privada de San Jorge de Zaragoza.

En la actualidad, además de los grados de turismo, también ha sido verificado por ANECA un grado en Gestión Turística y Hotelera (Universidad Ramón Llull) con un curriculum formativo mixto que incluye formación turística y un complemento formativo en gestión hotelera y de restauración.

2.2.3 Referentes españoles

En la actualidad en España se pueden cursar estudios de Grado en Turismo en las Facultades y Escuelas Universitarias ya verificadas por ANECA

Centros que imparten formación en dirección hotelera con titulación “propia”, no con titulación oficial universitaria:

- Universidad Autónoma de Cataluña:
 - o Graduado en dirección hotelera (3 años)
- Centro Superior de Hostelería de Galicia:
 - o Diploma de Gestión de Empresas hoteleras (3 años)
 - o Gran Diploma de Gestión y Dirección de Empresas Hoteleras (1 año después del Diploma de Gestión anterior)
- Escola d'hoteleria de les Isles Balears:
 - o Dirección Hotelera Internacional (4 años)
- Escuela de Hostelería “Les Roches” de Marbella
- Escuela de Hostelería de Sevilla

Grado universitario oficial con formación turístico-hotelera:

- Escuela de Turismo Sant Ignasi de Barcelona (URLL)
 - o Grado en Gestión Turística y Hotelera (4 años)

2.2.4 Referentes internacionales equivalentes

Se ubican en la práctica totalidad de los países desarrollados de la Unión Europea, Suiza, EE.UU., y Canadá, así como otros estados. Ofrecen una formación hotelera de carácter universitario desde hace años en las denominadas “Escuelas Hoteleras” agrupadas en la Asociación Internacional “EUHOFA” (International Association of Hotelschools).

La relación de estos centros sería larga y son fácilmente localizables a través de Internet.

Exponemos a continuación una relación internacional, así como unas tablas de análisis comparativo de una selección de instituciones docentes pertenecientes a varios países europeos que ofrecen la titulación de Bachelor en Dirección Hotelera y que están consideradas como referencias internacionales.

Holanda: (4 años)

- **Hotelschool The Hague: International University of Hospitality Management**

Bachelor Degree Business Administration in Hotel Management

<http://www.hotelschool.nl/programmes/bachelor/the-bachelor-programme.html>

Ofrece uno de los programas de gestión hotelera con más tradición de Holanda. La carrera, de 4 años de duración, incluye dos periodos de prácticas de 6 meses cada uno.

Criterio	Descripción
----------	-------------

Titulación	Bachelor Degree Business Administration in Hotel Management
Duración	4 años
Posibilidad de Master	Master in Hospitality Management (1 año)
Estructura de estudios	Fase 1: 1,5 años 1 curso lectivo 6 meses de prácticas Fase 2: 1 año 1 curso lectivo Fase 3: 1,5 años 1 curso lectivo 6 meses de prácticas

Dinamarca (3.5 años)

- **Copenhagen Hospitality College**

BA in International Hospitality Management

http://www.hrs.dk/videregaaende_uddannelser/ba-in-hospitality-management.aspx

El sistema educativo danés ofrece estos estudios, de tres semestres de duración, que se cursan después de una carrera previa de 4 semestres (Advanced Programme in Service, Hospitality and Tourism Management) con la obtención final del título de Bachelor. Entre sus instalaciones se cuenta con restaurantes abiertos al público donde sus alumnos realizan prácticas durante los 4 semestres anteriores a estos estudios.

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor in International Hospitality Management
Duración	3.5 años
Posibilidad de Master	
Estructura de estudios	Fase 1: 4 semestres lectivos Advanced Programme in Service, Hospitality and Tourism Management Fase 2: 3 semestres lectivos

	I semestre de prácticas
--	-------------------------

Gran Bretaña: (4 años)

- University of Strathclyde, Glasgow**

Bachelor in Hospitality & Tourism Management

<http://www.strath.ac.uk/management/htm/degreestructure/>

Los tres primeros cursos son introductorios en general y en negocios. El cuarto año sirve de especialización donde se puede elegir entre gestión hotelera, turística o una combinación entre ambas.

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor in Hospitality & Tourism Management
Duración	4 años
Posibilidad de Master	Master in Hospitality & Tourism Management
Estructura de estudios	Primer año: • Conceptos y operaciones básicos Segundo año: • Formación empresarial Tercer año: • Practicas de empresa Cuarto año: • Especialización en gestión hotelera, en gestión turística o en una combinación de ambas.

- University of Surrey**

BSc (Hons) Degree in International Hospitality Management

BSc (Hons) in International Hospitality and Tourism Management

<http://www2.surrey.ac.uk/undergraduate/courses/ihm/>

El plan de estudios es similar al de Strathclyde, pero se diferencia en que la universidad dispone de un restaurante donde durante el primer año los alumnos hacen prácticas tanto en la cocina como en la parte de servicio. La misma facultad ofrece una carrera básicamente hotelera y otra versión en la que se combina con gestión turística.

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor Hons. Degree in International Hospitality Management
Duración	4 años
Posibilidad de Master	Master in International Hotel Management (1 año)
Estructura de estudios	Primer año: • Conceptos y operaciones básicos Segundo año: • Formación empresarial Tercer año: • Practicas de empresa Cuarto año: • Formación estratégica.

Finlandia: (3,5 años)

- **Haaga Helia University of Applied Sciences**

Degree Programme in Hotel, Restaurant and Tourism Management <http://www.haaga-helia.fi/en/education/polytechnic-degree/dp-in-hotel-restaurant-and-tourism-management>

Junto con EUHT StPOL es uno de los pocos hoteles-escuela universitarios de Europa. Disponen de un hotel *Best Western* de tres estrellas que sirve como laboratorio de prácticas reales de sus alumnos. La carrera prepara a futuros gestores-directores de hoteles, restaurantes y empresas del sector turístico.

Criterio	Descripción
Titulación	Degree Programme in Hotel, Restaurant and Tourism Management
Duración	3,5 años (210 ECTS)
Posibilidad de Master	Master in Hospitality Management (90 ECTS)
Estructura de estudios	Primer año: 69 ECTS Segundo año: 56 ECTS

	Tercer año: 46 ECTS 6 meses de prácticas
--	--

Suiza: (4 años)

- **École Hôtelière de Lausanne (Swiss University of Applied Sciences)**

Bachelor of Science in International Hospitality Management

<http://www.ehl.edu/eng/Study-at-EHL/Bachelor>

La primera escuela de dirección-gestión hotelera del mundo y una de las dos más prestigiosas del mundo juntamente con Cornell. EHL ofrece la combinación de contenidos teóricos de gestión con los prácticos en los varios restaurantes de los que su campus dispone. Los alumnos combinan las clases en el campus con las prácticas en el sector hotelero en semestres alternos.

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor of Science in International Hospitality Management
Duración	4 años: 1 prep.+3)
Posibilidad de Master	Master in Hospitality Management (90 ECTS)
Estructura de estudios	• Preparatory Year: - o Fundamentals of hospitality - o Industry internship in hotel operations • Year I: - o Principles of hospitality management • Year II: - o Creating added value / - o Hospitality internship at management level (20 semanas) • Year III: a) Developing strategic vision for the hospitality industry

- **Les Roches Gruyère University of Applied Sciences**

BSc in Hospitality Management

BSc in Hospitality Management with focus on Food&Beverage Management

http://www.lrguas.ch/les_roches_gruyere/en/en-en/home/academic_programmes/bsc-with-specialisation-in-international-hosp

Se encuentra entre las tres escuelas hoteleras más prestigiosas de Suiza. El plan de estudios es similar al de EHL. Ofrece una mención en gestión de alimentos y bebidas. Dicha universidad pertenece a Laureate International Universities.

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor in Hospitality Management (with specialization in international hospitality management)
Duración	4 años: (1 prep.+ 3)
Posibilidad de Master	
Estructura de estudios	• Preparatory Year: - o 1º semestre lectivo - o 2º semestre: internship I • Year I: - o 1º semestre internship II - o 2º semester lectivo • Year II: - o 3º semestre: internship II - o 4º semester lectivo • Year III: a) 5º semester lectivo b) 6º semester lectivo

Portugal (3 años)

- **Escola Superior de Hotelaria I Turismo do Estoril**

Licenciatura em Direcção e Gestão Hoteleira

Licenciatura em Produção alimentaria em restauração

http://www.eshte.pt/index.php?option=com_content&task=view&id=58&Itemid=257

Ofrecen dos licenciaturas dentro del sector hotelero: dirección y gestión hotelera, y dirección en producción alimentaria en restauración, siendo probablemente la única con estos contenidos en Europa.

Criterio	Descripción
----------	-------------

Titulación	Licenciatura em Direcção e Gestão Hoteleira
Duración	3 años
Posibilidad de Master	Executive Master em Gestão Hoteleira (EMGH)
Estructura de estudios	• Primer año: - o 1º semestre lectivo - o 2º semestre lectivo • Segundo año: - o 3º semestre: lectivo - o 4º semestre ▪ lectivo 27 ects ▪ prácticas I 8 ects • Tercer año: a) 5º semestre lectivo b) 6º semestre ▪ lectivo 28 ects ▪ prácticas II 8 ects

Estados Unidos (4 años de duración)

- **Cornell University**

Bachelor of Science in Hotel Administration

<http://www.hotelschool.cornell.edu/>

Es la referencia a nivel internacional en Administración y Dirección Hotelera. Al pertenecer a una universidad con varios campos de educación, ofrece varios itinerarios de especialización dentro de la carrera, que está orientada principalmente en la administración, dirección y gestión de hoteles, restaurantes y empresas de servicios. Aunque no se da tanta importancia en la parte operativa práctica como en Europa, incluye asignaturas donde los alumnos deben hacer prácticas ocasionales en el hotel que la universidad gestiona en el mismo campus: The Statler Hotel. Profesores en activo y eméritos de esta facultad (School of Hotel Administration) forman parte del cuerpo docente visitante de EUHT StPOL desde hace más de 20 años. Sus itinerarios de especialización (Minor) están principalmente basados en alta dirección de hoteles, alimentos y bebidas, finanzas y bienes y raíces de empresas hoteleras.

- **Florida International University**

Bachelor of Science in Hospitality Management

http://hospitality.fiu.edu/bachelor_science_hospitality_management.asp

Está reconocido como el Segundo mejor programa en Dirección Hotelera de EEUU. El plan de estudios es parecido al de Cornell aunque no disponen de un hotel donde

los alumnos pueden hacer sus prácticas. Sus itinerarios de especialización son Dirección de hoteles, dirección de restauración y dirección en turismo y viajes.

- **University of Nevada, Las Vegas**

Bachelor of Science in Hotel Administration

<http://hotel.unlv.edu/>

Reconocido como el tercer mayor programa de EEUU. Disponen de dos restaurantes donde los estudiantes realizan prácticas de algunas asignaturas. Las especializaciones que ofrecen son: alimentos, bebidas, hotelería, alojamiento y resorts, y eventos. La misma facultad ofrece la carrera de Gaming Management, siendo Las Vegas la capital mundial del juego.

- **Penn State University**

Bachelor of Science in Hotel, Restaurant and Institutional Management

<http://admissions.psu.edu/academics/majors/majors.cfm?displayBy=alpha#H>

Se trata de un programa académico básicamente teórico donde se preparan a futuros directivos y gestores de empresas hoteleras, de restauración y de instituciones de servicios en general.

- **Johnson & Wales University**

Bachelor of Science in Hotel and Lodging Management

Bachelor of Science in Restaurant, Food & Beverage Management

<http://www.jwu.edu/content.aspx?id=19614>

Conocida como la “Universidad Profesional”, JWU ofrece carreras donde la parte operativa tiene una importancia destacada. Dispone de 4 campus por todos los EEUU y es el plan de estudios que más se parece a la formación universitaria hotelera que se imparte tradicionalmente en Europa donde los conocimientos técnicos y prácticos son un complemento a la parte académica. Disponen de restaurantes donde sus alumnos hacen prácticas. Es la única universidad que ofrece un *Bachelor* en gestión de alimentos y bebidas de EEUU.

- **Georgia State University**

Bachelor in Business Administration Hospitality

<http://robinson.gsu.edu/hospitality/programs/undergrad/index.html>

GSU se ha diferenciado del resto de programas hoteleros de EEUU en que es la sede de “Club Managers of America”. Esto ha hecho que se haya especializado en la dirección y gestión de Clubes deportivos, sociales, etc.

- **University of Denver**

Bachelor of Science in Hospitality, Restaurant and Tourism Management

<http://daniels.du.edu/schoolsdepartments/hrtm/degreesprograms/degreeplans.html>

La carrera se basa en la dirección-gestión de empresas principalmente hoteleras, de restauración y servicios e incluye una mención en turismo y viajes. Es una de las pocas carreras de la actividad económica turística que incluye la sección de viajes

pues en aquel país (como varios países Europeos y de otros continentes) se entiende que la parte más importante de la actividad turística es la de hoteles, restaurantes, eventos y similares (*hospitality industry*).

México: (4 años de duración)

- **Universidad de las Américas, Puebla**

Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes

<http://www.udlap.edu.mx/ofertaacademica/licenciaturas/hotelesyrestaurantes/>

Es la referencia en México de los estudios universitarios en administración hotelera y de restaurantes. Están basados principalmente en el modelo de formación de *hospitality* de EEUU. Los estudios son principalmente teóricos en administración de empresas, principalmente hoteleras. Disponen de talleres operativos de cocina. Los alumnos hacen ciertas prácticas en un hotelito gestionado por el departamento: “Hostal San Angel”. EUHT StPOL ofrece anualmente un curso operativo en gestión de alimentos y bebidas a los alumnos de esta licenciatura.

- **Universidad Intercontinental**

Licenciatura en Administración Hotelera

<http://www.uic.edu.mx/index.php/ofertaacademica/licenciaturas/67>

El modelo está basado en los planes de estudios de EEUU principalmente. Disponen de laboratorios y talleres de cocina donde los alumnos aprenden las técnicas necesarias

Guatemala: (5 años de duración)

- **Universidad Rafael Landivar**

Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes

http://www.url.edu.gt/PortalURL/Principal_01.aspx?sm=c2&s=137&sm=c3

Universidad de la orden Jesuita que se distingue en las carreras de negocios. El plan de estudios de esta carrera es parecido al de la Universidad de Las Américas de Puebla. Es la referencia en esta formación en la región centroamericana. Ofrecen un plan de estudios que comparte contenidos con la Licenciatura en Administración de Empresas y durante los dos últimos años se especializan en la parte estrictamente hotelera. EUHT StPOL ofrece anualmente un curso operativo en gestión de alimentos y bebidas a los alumnos de esta licenciatura.

Como puede observarse, las características generales del Bachelor en Dirección Hotelera son:

- Duración de 3- 4 años (alrededor de 180 - 240 ECTS)
- Idioma del curso: materno y el inglés

- Inicio de las actividades del curso: en el semestre de otoño (septiembre)
También en el semestre de primavera (enero)
- Bachiller europeo (acceso a la universidad) como requisito previo.
- Estructura de los contenidos en forma de módulos que se desarrollan en dos semestres.
- Los módulos pueden ser: Troncales (core currículo)
Optativos (elective currículo)
Prácticas
- Todos los programas incluyen el Proyecto Final.
- La mayoría de Centros presenta un programa internacional.

2.2.5 Interés académico, científico o profesional en el que convergen los referentes y el título propuesto.

Convergencia académica:

Criterio	Referentes Internacionales	Grado propuesto
Nivel académico	Universitario oficial	Universitario oficial
Duración	4 años	4 años
Requisitos de acceso	Estudios que dan acceso a la universidad	Selectividad
Ámbitos de estudio	Hoteles y Restaurantes	Hoteles y Restaurantes
Estructura del plan docente	Modular Teórico – práctico	Modular Teórico-práctico
Temporalidad	Semestral	Semestral
Áreas de conocimiento	Operaciones Empresa Ciencias transversales Idiomas Proyecto final Internship	Operaciones Empresa Ciencias transversales Idiomas Proyecto final Prácticas departamentales

	Work Placement	internas Prácticas en empresa
Internacionalidad	Posibilidad de movilidad de profesorado y de estudiantes	Posibilidad de movilidad de profesorado y de estudiantes

Convergencia científica o profesional:

El argumento fundamental que podemos aportar en la convergencia científica entre los referentes internacionales y el Grado que solicitamos se encuentra en la afinidad de enfoque académico y de investigación en el sector una vez que la titulación universitaria en España sea similar a la de los países referenciados. Hasta el momento, al no existir una correspondencia en la titulación universitaria con España en el sector hotelero y de restauración, se hacía muy difícil poder llevar a cabo proyectos de investigación con carácter internacional: los posibles “partners” extranjeros requerían una equiparación de contenidos formativos y de titulación. Con la aprobación del nuevo Grado, podremos integrarnos en las diversas redes de investigación en el ámbito europeo e internacional en general.

La argumentación de la convergencia profesional se fundamenta en el hecho de que el Grado que se solicita va a proporcionar, en España, a los directivos del sector hotelero y de restauración el mismo nivel de titulación académica y la equiparación con los otros centros internacionales en la adquisición de las competencias profesionales requeridas para las funciones directivas del sector.

La puesta en funcionamiento del Grado en Gestión Hotelera y Turística quedaría justificada ya que nuestro país quedaría equiparado a la mayoría de los países de nuestro entorno en cuanto a la oferta de formación universitaria en este campo y, además, se cubriría la laguna de posibilidad de movilidad en este campo de formación que las autoridades políticas y económicas españolas han considerado como estratégico por la falta de talentos (Plan Estratégico del Turismo Español 2020).

2.3 Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios.

2.3.1 Para llevar a cabo esta Memoria la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL) ha seguido lo establecido en

- a) el documento Libro Blanco del Grado de Turismo (ANECA.-2004)
- b) Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (ANECA 2007.
- c) REAL DECRETO 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

EUHT StPOL ha constituido dos grupos de trabajo:

La Comisión Coordinadora

La Comisión Académica

2.3.2 Comisión Coordinadora

La composición de la Comisión Coordinadora, que tiene la misión de llevar la responsabilidad del diseño del perfil de formación del Graduado en Gestión Hotelera y Turística, está integrada por el presidente del Consejo de Dirección, el Director Académico, el Administrador, el director de relaciones externas de EUHT StPOL y el psicólogo del Centro.

2.3.3 Son funciones de la Comisión Coordinadora:

- Elaborar el borrador del perfil de formación
- Redactar un perfil de formación que se someta a consulta pública
- Proponer la consulta pública
- Diseñar la forma de consulta
- Elaborar un instrumento adecuado para proceder a la consulta
- Fijar los niveles de consulta interna y externa colectivos que se han de consultar, medios de recogida de la información.
- Fomentar y estimular la participación durante el periodo de consulta pública.
- Recoger los resultados de la consulta: analizar los datos, depurar y proponer el perfil de formación
- Elaborar el perfil de formación

2.3.4. La composición de la Comisión Académica está integrada por el Director Académico, dos profesores, un antiguo alumno y el subdirector general de un grupo empresarial del ámbito de la hostelería.

2.3.5. Son funciones de la Comisión Académica:

- Revisar el borrador del perfil de formación elaborado inicialmente por la Comisión Coordinadora y emitir un informe crítico sobre el perfil de formación
- Difundir y comunicar a sus respectivos colectivos el trabajo que se lleva a cabo
- Responsabilizarse del proceso de administración y de recogida de los cuestionarios.

2.3.6. Para proceder a la elaboración del perfil de formación, la Comisión Coordinadora ha creído conveniente elaborar y validar, previamente, el profesigramas y el psicograma del director de hotel.

Con estos instrumentos se propondrá el perfil profesional del director de hotel que servirá de base para fundamentar las competencias generales y específicas que los estudiantes deberán adquirir durante sus estudios y que serán exigibles para otorgar el título.

2.3.7. La Comisión Coordinadora ha considerado oportuno constituir tres grupos de consulta interna y externa para validar los indicadores del perfil profesional del director de hotel así como las competencias que se propondrán en su momento.

Estos tres grupos están constituidos por:

Grupos y asociaciones empresariales que son los siguientes:

Grupos empresariales: 11

Grupo: NH Hoteles: Sede corporativa: Madrid

Grupo: Hoteles Jale: Sede corporativa: Cádiz

Grupo: Hoteles Barceló: Sede corporativa: Palma de Mallorca

Grupo: Paradores: Sede corporativa: Madrid

Grupo: Hoteles Hospes: Sede Corporativa: Madrid

Grupo: Hoteles Hesperia: Sede Corporativa: Barcelona.

Grupo: Hotetur Hotels: Sede Corporativa: Palma de Mallorca

Grupo: Riu Hotels: Sede Corporativa: Palma de Mallorca

Grupo: Starwood: Sede Corporativa: Madrid

Grupo: Hilton Hotels: Sede Corporativa: Madrid

Grupo: Paradis de Restauración: Sede Corporativa: Barcelona

Asociaciones: 2

Patronato de Turismo Girona- Costa Brava: Sede corporativa: Girona

Gremi d'hotels del Maresme: Sede corporativa: Calella

Claustro de profesores de EUHT StPOL: (de los 17 han participado 11)

Dr. Juan José Molina: profesor de Patrimonio Cultural

Dr. Jesus Alvarez: profesor de Trabajo Final

Dr. Javier Estruch: profesor de Recursos Territoriales Turísticos

Dra. M^a José Conde: profesora de Geografía Turística

D. Joan Haro: Profesor de Marketing

Sra. Ana Santiñá: profesora de alemán.

Sra. Rosa Domingo: profesora de inglés

Sra. Martine Rouselt: profesora de francés

D. Albert Gelpí: profesor de Recursos Humanos

D. Miquel Vives: profesor de Estructura del Mercado Turístico

D. Jaume Bancells: profesor de Organización y Gestión de alojamientos y Restauración.

Antiguos alumnos, seleccionados de forma aleatoria: 18

	V	M	finaliza estudios	Cargo
Eduardo Ollé	x		1980	Director Parador Segovia y la Granja
Vicenç Pascual	x		1983	Director Gral. Hotel Aquahotel
Félix Aguilar	x		1985	Director Gral.Viatges Voramar
Fernando Gómez	x		1987	Director Gral. H. Mar Menuda
Josep Altayó	x		1988	Director Grl Hosteleria de Montserrat
Mercedes Gargallo		x	1989	Propietaria Restaurante
M ^a Carmen Torres		x	1990	Directora de Hotel
Jorge Alarcón	x		1991	Propietario Restaurante Zarag.
Emilia Bauli		x	1992	Administrativa Notaría
Bruno Hallé	x		1993	Socio-Director Magmatourismo
Gonzalo Súnico	x		1994	Director Gral H. Baceló P.Umb.
Sonia Gil		x	1996	Profesora European University
Jorge Moll	x		1997	Administr. G. Riberpuig, sa - divisió hotels
Javier Otondo	x		1999	Director Gral. Hotels IBB
Berta Vilardell		x	2000	Directora Exp.. Hoteles Sidorme
David Medina	x		2001	Director Hilton Madrid
Nuria Alcalá		x	2002	Directora Calidad H. Solmelià
Pedro Quetglas	x		2004	Director Yield Management

2.4 Conclusiones

A modo de resumen podemos exponer los argumentos básicos que justifican la implantación del Grado en Gestión Hotelera y Turística en el sistema universitario español:

La importancia de la actividad turística en nuestro país que aporta anualmente un 12% de PIB. En el conjunto de los sectores que integran esta actividad socioeconómica que denominamos “turismo”, el sector de la hostelería, en el que se incluyen los establecimientos de alojamiento hotelero y extrahotelero y los establecimientos de restauración comercial, de colectividades y la neo restauración, se constituye como el primero de la actividad turística por el número de empresas, número de puestos de trabajo y por la creación de riqueza y efecto multiplicador de su negocio.

La necesidad de talentos en la actividad turística en general pero en especial en el sector de la hostelería. Los niveles y la calidad de la inserción laboral de los titulados que proceden de centros donde se imparte un programa de dirección hotelera son muy superiores. Por otra parte, el desarrollo y la promoción de una carrera profesional para estos titulados es más rápida y mejor dotada desde el punto de vista salarial o de reconocimiento social.

La equiparación internacional, ya que los países más influyentes de nuestro entorno occidental y otros de diferentes ámbitos geográficos presentan una oferta de formación universitaria específica de “Hotel Management”. La carencia del programa de Grado en los ámbitos de la Hostelería y Restauración en nuestro país, supondría limitar en gran medida la libertad de nuestros estudiantes para elegir una doble titulación o una formación de carácter internacional tan adecuada para la gestión multicultural del sector de la hostelería.

La necesidad de fundamentación científica de la actividad de hostelería quedaría cubierta con la formación universitaria en este campo ya que va a dotar a los futuros graduados de las bases teóricas idóneas para la investigación básica y para la investigación aplicada. El sector de la hostelería presenta unas carencias comparativas importantes en aspectos varios como la innovación, la competitividad, la actualización y estandarización de los procesos de gestión y de explotación.

RECAPITULACION PUNTOS CLAVE

El interés profesional que justifica la implantación del Grado que se presenta ha quedado manifiesto en el análisis efectuado, ya que cubre las necesidades formativas que se requieren en los ámbitos reseñados anteriormente en este mismo apartado.

De otra parte el nuevo Grado cuenta con el visto bueno de la Administración pública catalana del sector, así como de las entidades rectoras de la hostelería y la restauración de España, y la representación del mundo empresarial a través del Grup Serhs que es el primer grupo turístico de Catalunya.

Finalmente, el interés profesional ha quedado analizado en este apartado mediante la aportación de los datos estadísticos oficiales sobre la conformación geográfica y estructural y la rentabilidad de las empresas del sector que, en su conjunto, contribuyen al producto interior bruto del país con más de cien mil millones de euros anuales.

El interés académico que justifica la implantación del Grado en Gestión Hotelera y Turística queda expuesto en el presente apartado con dos argumentos importantes:

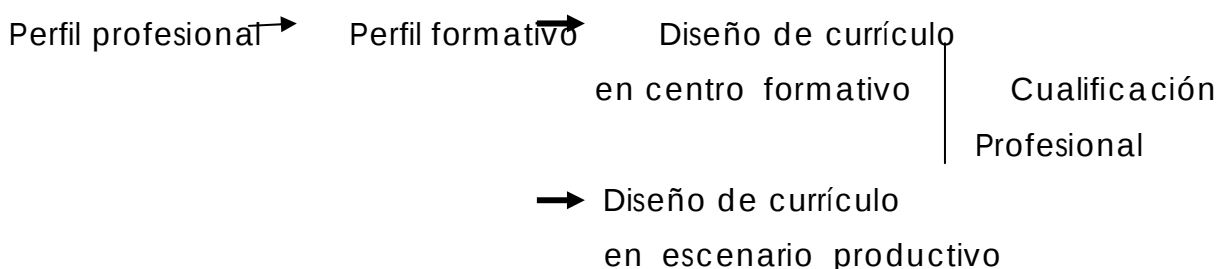
- **La complementariedad del nuevo Grado con las titulaciones de formación profesional ya existentes. Mientras las titulaciones propiamente turísticas ya disponen del Grado en Turismo complementario del nivel universitario, las titulaciones de ámbito propiamente hotelero y de restauración completarían el nivel universitario con el Grado que presentamos.**
- **Los referentes internacionales expuestos en este apartado, que ofrecen posibilidades de internacionalización y de movilidad de profesores y estudiantes.**

3 Objetivos

Una vez expuestos los argumentos que justifican la implantación del Grado en Gestión Hotelera y Turística en el sistema de formación universitaria, y de acuerdo a las fuentes de documentación que nos sirven de guía en la Memoria, procederemos a desarrollar los objetivos del Plan Docente.

El punto de partida, como exponemos en el esquema, será la elaboración del perfil profesional del director de empresas hoteleras. El perfil profesional nos conducirá a la elaboración del perfil de formación que, a su vez, nos guiará para la elaboración del diseño curricular del Grado.

EL PERFIL PROFESIONAL COMO REFERENTE PARA LA FORMACION



La Comisión Académica ha elaborado con el concurso de los tres colectivos reseñados anteriormente en el apartado 2, un perfil profesional del director de empresas hoteleras como punto de partida a la elaboración del perfil de formación que se expone en el apartado 3.2 de la presente Memoria.

Exponemos los resultados del estudio del perfil profesional en el cuadro que sigue:

Dimensiones	Tareas	Aptitudes
Representar a la empresa	• Gestión de la representación en el interior y en el exterior • Captación de clientes • Activar la imagen de la empresa	• Saber comportarse socialmente • Talla humana y solvencia profesional. • Confianza en sí mismo.
Controlar la empresa	• Activar el rendimiento y la productividad	• Tacto • Atención extensiva
Dirigir la gestión de la empresa	• Supervisar la gestión económica • Conseguir los recursos para la explotación. • Gestión actualizada administrativa y normativa	• Sentido de la previsión • Sentido del rigor • Aptitud administrativa

Mantener en la empresa un clima social adecuado	• Reunirse con jefes y equipos • Estimular el compromiso de los equipos • Favorecer las buenas relaciones entre los jefes e inter-intra grupos. • Solucionar problemas de carácter profesional • Mediador de conflictos de empleados.	• Estar abierto y saber escuchar a los demás • Saber ser líder y tener ascendencia sobre los demás
Gestionar la información de la empresa	• Hacer llegar la información adecuada a los departamentos	• Visión de equipo • Capacidad de síntesis
Coordinar la actividad empresarial	• Estimular la conexión y coordinación inter - grupos • Controlar un nivel similar de profesionalidad en los departamentos • Sugerir aspectos transversales para el conjunto de departamentos.	• Saber planificar • Saber comunicar • Tener visión de conjunto
Asesorar a la empresa en los cambios de mejores prácticas de calidad	• Sugerir cambios en los procesos de explotación para mejorar la gestión. • Sugerir mejores prácticas de gestión. • Interés por la forma de evaluar el desarrollo de la gestión. • Sugerir a los jefes las formas de apoyo a los equipos de trabajo.	• Pensar y razonar con lógica • Comunicación: capacidad para transmitir ideas y admitir el diálogo y el intercambio.

Elaboración del perfil de formación del Gestión Hotelera y Turística Se ha establecido el perfil profesional del director de hotel integrado por siete dimensiones de funciones, veinte tareas fundamentales y dieciséis habilidades o aptitudes básicas a cultivar.

Este conjunto de información sirve de base para la elaboración del perfil de formación y su posterior validación por los tres colectivos seleccionados.

En este apartado se analiza en primer lugar los objetivos generales de la formación del Grado en Gestión Hotelera y turística.

A continuación, la Comisión Coordinadora realiza su validación por los tres colectivos la fundamentación científica de los contenidos del Grado.

Con todo ello, finalmente, se diseñan – y validan- las competencias específicas y genéricas o transversales que deberán adquirir los futuros graduados al superar el Currículum formativo.

3.1 Objetivos generales de la formación del Grado en Gestión Hotelera y Turística

El Grado en Gestión Hotelera y Turística ofrece un riguroso programa de cuatro años que cubre todos los aspectos básicos de la gestión:

- de los establecimientos de alojamiento hotelero y extrahotelero
- de los establecimientos de restauración comercial,
- de los eventos, catering, colectividades y de neo-restauración.

Incluye un currículum troncal para proveer una sólida formación en todas las funciones de tipo empresarial, humanístico y relacional que incluye 60 ECTS de formación básica.

Esta parte del plan docente tiene como objetivo “usar puntos comunes de referencia” (Tuning) para que los futuros profesionales puedan establecerse y “buscar empleo en otros países de la Unión Europea” (Tuning).

Otro objetivo es la consecución de “un cierto nivel de consenso con respecto a puntos de referencia acordados conjuntamente y reconocidos dentro de cada una de las áreas de las disciplinas específicas” (Tuning), en este caso del área de “Hotel Management”.

Otro objetivo del uso de puntos de referencia es el de dejar “espacio para la *diversidad, la libertad y la autonomía*” (Tuning) para ofrecer la posibilidad la selección de diferentes combinaciones de diseño de currículo formativo tanto complementarias como alternativas. (Tuning).

El plan docente presenta un **cuidadoso balance entre teoría y práctica** y, con la inclusión de casos de estudio y proyectos de grupo, los estudiantes adquieren, no solamente los conocimientos necesarios, sino también las competencias de liderazgo y profesionalismo para que puedan asumir un rol vanguardista en la futura generación de la actividad hotelera y de restauración.

Los objetivos generales anteriores garantizan a los estudiantes del Grado la adquisición y comprensión de los conocimientos propios de esta área de estudio que parte de la base de la educación secundaria de nivel de bachiller y que proporciona un nivel superior de aprendizaje apoyado en libros de texto avanzados y en experiencias profesionales innovadoras y vanguardistas.

Además, se garantiza a los estudiantes el saber aplicar los conocimientos adquiridos a su trabajo o vocación de manera profesional mediante la adquisición de las competencias específicas argumentando los procedimientos y resolviendo los problemas dentro de su área de estudio.

Los titulados del Grado en Gestión Hotelera y Turística tienen la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes en materia de diseño de productos, dirección de los recursos humanos, control de la gestión y comercialización para emitir juicios que incluyen una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Pueden transmitir información, ideas, problemas y soluciones a colectivos tanto especializados como no especializados.

Han desarrollado habilidades de aprendizaje necesarias para proseguir estudios de especialización con alto grado de autonomía.

Entre los principios generales que rigen la actividad profesional señalamos que el Graduado en Gestión Hotelera y Turística actuará:

- a) desde el respeto a los derechos fundamentales y de igualdad entre hombres y mujeres, debiendo incluirse, en los planes de estudios en que proceda, enseñanzas relacionadas con dichos derechos.
- b) desde el respeto y promoción de los Derechos Humanos y los principios de accesibilidad universal y
- c) diseño para todos de conformidad con lo dispuesto en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de Igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, debiendo incluirse, en los planes de estudios en que proceda, enseñanzas relacionadas con dichos derechos y principios.
- d) de acuerdo con los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos, y debiendo incluirse, en los planes de estudios en que proceda, enseñanzas relacionadas con dichos valores.

El programa queda complementado con la opción de un **currículum de materias electivas** que invitan a los estudiantes a explorar sus intereses específicos de profesión.

- 30 ECTS a elegir de una batería de materias optativas .

De acuerdo a lo anterior, el Plan docente que se propone dispondrá de TRES MENCIONES O ITINERARIOS, dentro de la formación de carácter optativo:

- **Mención Hotelería Internacional:** para los estudiantes que elijan el itinerario de la gestión de explotación de establecimientos hoteleros de las cadenas hoteleras internacionales.
- **Mención Gastronomía:** para los estudiantes que elijan el itinerario de la gestión de alimentos y bebidas desde un enfoque de la gestión de la cocina como en la actualidad son los Chefs- Restauradores.
- **Mención Restauración y Eventos:** para los estudiantes que elijan el itinerario de la gestión de banquetes, congresos, restauración social (colectividades) y servicios generales hospitalarios de hostelería.

3.2 El diseño del perfil competencial del Grado en Gestión Hotelera y Turística

En este apartado llevaremos a cabo la propuesta y validación del sistema de competencias que habrán de ser adquiridas para poder optar al título de Grado en Gestión Hotelera y Turística .

Tal y como hemos analizado y validado el perfil profesional del director de hotel, para proceder en el sistema de competencias contaremos con los tres colectivos ya citados en el capítulo anterior:

Claustro de profesores de EUHT StPOL

Graduados de EUHT StPOL

Grupos y Asociaciones empresariales

Para que el sistema competencial que propongamos sea validado por los tres colectivos, la Comisión Coordinadora ha dado el visto bueno al Cuestionario de consulta que ha elaborado la Comisión Académica con tres ámbitos de contenido, siguiendo a las fuentes de documentación habituales en esta Memoria: Proyecto Tuning, ANECA y AQU:

Fundamentos científicos

Competencias específicas

Competencias genéricas o transversales

Fundamentos científicos

El graduado en Gestión Hotelera y Turística ha de demostrar los conocimientos de las bases fundamentales y contextuales de la actividad hotelera y de restauración necesarias para comprender, interpretar, analizar y explicar el conjunto de relaciones socioeconómicas que se generan en su seno, así como para desarrollar adecuadamente las dimensiones funcionales que configuran su perfil profesional.

La Comisión Académica propone que, para conseguir este objetivo, el graduado en Gestión Hotelera ha de demostrar conocimientos y comprensión de:

1. Los diferentes enfoques de concepción y gestión que han desarrollado la actividad de la hostelería a lo largo de su historia.
2. Las ciencias transversales al desarrollo de la actividad empresarial y profesional de la hostelería, tales como la Sociología, Psicología, Estadística, Economía, Derecho, Comunicación, Matemáticas, Nutrición, Seguridad e Higiene alimentaria, Técnicas medioambientales,
3. Las técnicas de diseño, operación y explotación del producto de las empresas de hostelería.
4. Los sistemas de información y nuevas tecnologías.
5. Los principios y procedimientos de evaluación del control de la gestión de las operaciones y explotación de las empresas de hostelería.
6. Los principios y fundamento del desarrollo de la dirección de los equipos de trabajo y la gestión laboral.
7. Los fundamentos epistemológicos de los diferentes métodos de investigación de la teoría y la práctica de la actividad.
8. Los procedimientos y las técnicas aplicados a la construcción y a la adaptación de instrumentos de evaluación de la gestión.
9. Los diseños de productos hoteleros y de restauración.

Podemos relacionar en la siguiente tabla los fundamentos científicos con las variables que configuran el perfil profesional del director de hotel:

DIMENSION	APTITUDES	TAREAS	F. CIENTIFICO
Representación	- Saber comportarse socialmente - Talla humana y solvencia profesional. - Confianza en sí mismo.	Gestión interna y externa de la representación	2,4,6
		Captación de Clientes	1,2,3,4,5,7,9
		Activar la imagen de la empresa	2,4,6,8
Control	- Tacto - Atención extensiva	Activar el rendimiento y la productividad	2,3,4,5,6
Gestión	- Sentido de la previsión - Sentido del rigor - Aptitud administrativa	Supervisar la gestión económica	2,4,5
		Conseguir los recursos para la explotación.	1,2,4,6,7
		Gestión actualizada administrativa y normativa	2,4,5,9
Clima social	- Estar abierto y saber escuchar a los demás - Saber ser líder y tener ascendencia sobre los demás	Reunirse con jefes y equipos	2,4,6,8
		Estimular el compromiso de los equipos	
		Favorecer las buenas relaciones entre los jefes e inter-intra grupos.	4,6
		Solucionar problemas de carácter profesional	1,2,3,6
		Mediador de conflictos de empleados.	2,6
	Visión de equipo	Hacer llegar la	1,2,4,7,8,9

Información	• Capacidad de síntesis	información adecuada a los departamentos	
Coordinación	• Saber planificar • Saber comunicar • Tener visión de conjunto	Estimular la conexión y coordinación inter - grupos	4,6
		Controlar un nivel similar de profesionalidad en los departamentos	3,4,5
		Sugerir aspectos transversales para el conjunto de departamentos.	1,2,4,9
Asesoramiento	• Pensar y razonar con lógica • Comunicación: capacidad para transmitir ideas y admitir el diálogo y el intercambio.	Sugerir cambios en los procesos de explotación para mejorar la gestión.	1,2,3,7,8,9
		Sugerir mejores prácticas de gestión.	2,3,9
		Interés por la forma de evaluar el desarrollo de la gestión.	2,5,7,8
		Sugerir a los jefes las formas de apoyo a los equipos de trabajo.	4,5,6

Competencias específicas

La propuesta definitiva de las competencias específicas, de acuerdo con las fuentes de referencia, que la Comisión Académica ha diseñado para el nuevo Grado son:

1. Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera
2. Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial

3. Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.
4. Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.
5. Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.
6. Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Competencias genéricas

En relación con las competencias genéricas o transversales la Comisión Coordinadora , vista la literatura científica que existe sobre el tema y que queda reflejada en las fuentes consultadas y referenciadas anteriormente, ha optado por transcribir las competencias que señala el Proyecto Tuning y la Universitat de Girona a la que esta Escuela está adscrita, bajo la exposición siguiente:.

7. Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería
8. Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
9. Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
10. Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
11. Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
12. Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias
13. Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
14. Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades
15. Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
16. Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
17. Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
18. Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Tal y como venimos procediendo operativamente esta lista de competencias genéricas ha sido validada por los tres colectivos: Claustro de profesores, Antiguos alumnos graduados y Grupos empresariales y Asociaciones.

Concreción de competencias en términos de resultado de aprendizaje

Los estudiantes a la finalización del Grado en Gestión Hotelera y Turística demostrarán o podrán demostrar que:

1. tienen y comprenden los conocimientos
 - a. Que se recogen en los libros de texto avanzados de la sociología, la psicología, la antropología, la geografía, el derecho y los sistemas de comunicación que implican conocimientos de la vanguardia del campo de estudios de los hoteles y restaurantes.
 - b. Que proporcionan las técnicas de la gestión de la actividad hotelera.
2. saben aplicar los conocimientos
 - a. A través de la ejecución y defensa de criterios de la gestión departamental.
 - b. A través de la aplicación de los conocimientos de las técnicas de medición.
 - c. A través de las técnicas aprendidas de la gestión del clima social.
 - d. A través de la fluidez y el dominio de 2-3 idiomas extranjeros.
3. tienen capacidad para emitir juicios
 - a. porque saben reunir, recopilar, ordenar, clasificar y relacionar datos relevantes
 - b. porque saben interpretar los datos recogidos.
4. tienen capacidad de comunicar
 - a. información
 - b. ideas
 - c. problemas
 - d. soluciones
5. han desarrollado habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un grado alto de autonomía.

Por todo ello, se propone desarrollar en el presente Grado en Gestión Hotelera y Turística las competencias que se detallan en el cuadro siguiente:

TABLA DE COMPETENCIAS DEL GRADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURISTICA

1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias
8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades
10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos.
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial
14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera, con especial atención a los principios de sostenibilidad
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio
16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.
17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración
18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

4 Admisión de estudiantes

En el presente apartado vamos a indicar las vías y requisitos de acceso al título de Grado en Gestión Hotelera y Turística así como el perfil de ingreso recomendado.

Otro elemento a tratar en este apartado serán los canales de difusión para informar a los estudiantes potenciales sobre los procesos de matriculación, estancia y titulación, además de los procedimientos y actividades de orientación en la fase de acogida de los estudiantes de nuevo ingreso.

Otro tema a exponer en el presente apartado será el procedimiento para realizar los sistemas previstos de reconocimiento y transferencia de créditos.

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

4.1.1 Acciones marco

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

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

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

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

La Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles es una comisión de carácter permanente del CIC que se constituye como instrumento que permite a las universidades debatir, adoptar iniciativas conjuntas, pedir información y realizar propuestas en materia de política universitaria.

Entre las competencias asignadas a esta comisión destacan las relacionadas con la gestión de las pruebas de acceso a la universidad, la gestión del proceso de preinscripción, el impulso de las medidas de coordinación entre titulaciones universitarias y de formación profesional, la elaboración de recomendaciones dirigidas a las universidades para facilitar la integración en la universidad de personas discapacitadas, las acciones de seguimiento del programa de promoción

de las universidades y la coordinación de la presencia de las universidades en salones especializados.

Orientación para el acceso a la universidad

Las acciones de orientación de las personas que quieran acceder a la universidad, así como las acciones de promoción de los estudios universitarios del sistema universitario catalán en Cataluña y en el resto del Estado, son diseñadas, programadas y ejecutadas por la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad del CIC. También gestiona los procesos relativos al acceso a las universidades públicas catalanas: preinscripción universitaria y asignación de plazas.

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

Para conseguir este objetivo, se han propuesto seis líneas de actuación que son ejecutadas por la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad y que pretenden, por una parte, implicar más a las partes que intervienen en el proceso y, por otra, dar a conocer el sistema universitario a los estudiantes para que su elección se base en sus características personales y sus intereses.

Estas líneas de actuación son las siguientes:

- Crear un marco de relaciones estables con otras instituciones implicadas en la orientación para el acceso a la universidad.
- Potenciar las acciones de orientación dirigidas a los agentes y colectivos del mundo educativo, como por ejemplo conferencias, jornadas de orientación académica y profesional, mesas redondas, etc.
- Ofrecer información y orientación presencial, telefónica y telemática en la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad.
- Participar en jornadas y salones de ámbito educativo. El Consejo Interuniversitario de Cataluña participa cada año en fiestas y jornadas en el ámbito educativo con los objetivos de informar y orientar sobre el sistema universitario catalán y, en concreto, sobre el acceso a la universidad y a los estudios que se ofrecen en ella. Los salones en los que participa anualmente el Consejo Interuniversitario de Cataluña a través de la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad son: Salón de la Enseñanza (Barcelona), AULA, Salón Internacional del Estudiante y de la Oferta Educativa (Madrid), Jornadas de Orientación Universitaria y Profesional (Tàrraga) y Espacio del Estudiante (Valls).
- Elaborar y difundir materiales sobre el acceso a la universidad y el nuevo sistema universitario.
 - Las publicaciones que se editan anualmente versan sobre las materias siguientes:
 - Guía de los estudios universitarios en Cataluña.
 - Preinscripción universitaria.
 - Acceso a la universidad. Correspondencia entre las opciones de las pruebas de acceso que se relacionan con las modalidades de bachillerato LOGSE y los estudios universitarios.

- Acceso a la universidad. Correspondencia entre los ciclos formativos de grado superior y los estudios universitarios.
 - Acceso a la universidad. Correspondencia entre los primeros ciclos y los segundos ciclos de los estudios universitarios.
 - Notas de corte. Tabla orientativa para los estudiantes.
 - Pruebas de acceso a la universidad para los mayores de 25 años.
 - Pruebas de acceso a la universidad para el alumnado de bachillerato.
 - *Catalunya Master*.
 - Masteres oficiales de las universidades de Cataluña.
 - Centros y titulaciones universitarios en Cataluña.
- Promover la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad. Ante la necesidad de promover líneas de atención comunes a los estudiantes con discapacidad, la Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles del CIC acordó, en septiembre de 2006, la creación de la Comisión Técnica UNIDISCAT (Universidad y Discapacidad de Cataluña), en la que están representadas todas las universidades catalanas.

Los objetivos principales son:

- Analizar la situación actual y las necesidades de los estudiantes con discapacidad para establecer un protocolo de actuación y respuesta.
- Crear un espacio de trabajo conjunto entre las universidades catalanas para mantener una buena coordinación en este aspecto y promover líneas de actuación comunes.
- Estudiar el marco legal y jurídico relacionado con las adaptaciones curriculares.
- Establecer colaboraciones con otros departamentos o entidades que también traten aspectos relacionados con las personas con disminución.
- Elevar propuestas a la Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles del CIC.

4.1.2 Acciones propias de la UdG

Paralelamente al sistema habitual de información de la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad, la Universidad de Girona llevará a cabo las siguientes acciones concretas para dar a conocer los estudios de Grado en Gestión Hotelera y Turística que imparte:

- Actuaciones de promoción y orientación específicas que llevará a cabo el Área de Comunicación de la UdG. Explicación de las características de personalidad más adecuadas para acceder a estos estudios:
 1. Jornadas de puertas abiertas generales de universidad y de centro.
 2. Contactos entre profesores universitarios y de secundaria favorecidos por programas institucionales: becas Botet y Sisó y premios de investigación de bachillerato.
 3. Participación en salones de educación y oferta universitaria.

- Sistemas de orientación específica.
Algunos de estos sistemas serán:
 1. Orientación a la preinscripción universitaria mediante la Sección de Atención al Estudiante y de Acceso del Servicio de Gestión Académica y Estudiantes y el CIAE (Centro de Información y Asesoramiento del Estudiante).
 2. Información no presencial a través de la red: información específicamente dirigida a los estudiantes de nuevo acceso publicada en la página web de la Universidad (“Si et matricules a primer...”).
- Sesión informativa previa o coincidente con el primer día de matrícula (julio, segunda quincena; septiembre, primera quincena):
 1. Módulos en los que pueden matricularse y horarios. Responsable: coordinador de los estudios.
 2. Mecánica del proceso de matrícula. Responsable: personal de administración.
 3. Tutorías específicas en función de la procedencia académica. Responsable: coordinador de los estudios o personal de administración.

4.1.3 Canales de difusión para informar a los potenciales estudiantes sobre la titulación y sobre el proceso de matriculación.

Un potencial estudiante del Grado en Gestión Hotelera y Turística dispone de los siguientes canales de información:

- Web general de la UdG (www.udg.edu/estudia)
- Web de EUHT StPOL: www.euht-santpol.org
- Jornada de puertas abiertas: dos convocatorias por año académico (Mayo y Septiembre)
- Guía docente- Dossier de la titulación de acuerdo a la normativa europea
 - o Aspectos académicos y metodológicos
 - o Prácticum y relación con la industria (Bolsa de trabajo)
 - o Aspectos económicos
 - o Residencia, estancia y oferta de ocio y deportiva
 - o Becas y ayudas al estudio
- Formulario de inscripción que consta de los siguientes apartados:
 - o Solicitud de admisión
 - Ficha de solicitud
 - Documentación a adjuntar
 - Expediente académico
 - Memorando de unas 250 palabras que contenga las motivaciones personales, los objetivos profesionales
 - Abono de los derechos de admisión.

- o Proceso de matriculación
 - Documentos a entregar
 - Domiciliación bancaria
- o Varios
 - Solicitud de plaza de residencia
 - Solicitud de régimen alimenticio
 - Becas y fondo de ayudas al estudio
- Documentación escrita y audiovisual facilitada a los colegios e institutos de enseñanza secundaria.
- Documentación escrita y audiovisual facilitada a los grupos hoteleros y de restauración
- Anuncios y reportajes en prensa escrita general y de especialidad.

4.1.4 Perfil de ingreso recomendado

El perfil profesional y aptitudinal del Grado en Gestión Hotelera y Turística ha sido descrito en los apartados anteriores de la presente Memoria.

De acuerdo a lo indicado respecto al perfil profesional, el perfil de ingreso recomendado sería el siguiente:

Conocimientos:

Matemáticos generales y financieros básicos

Herramientas informáticas de Word y Excel

Comunicación oral y escrita con corrección gramatical y sintáctica para saber

Describir

Narrar

Relatar

Realizar ensayos comparativos y de contraste

Dar instrucciones

Exponer opiniones

Argumentar, convencer

Culturales y geográficos generales

Éticos

Capacidades:

Comportamiento social correcto

Auto confianza

Capacidad de atención extensiva

Capacidad para saber escuchar

Trabajo en equipo

Capacidad de intuición
Capacidad de adaptación
Disciplina
Creatividad

Intereses:

Ser previsor
Tener sentido del rigor
Ser responsable
Tener espíritu de lucha: tendencia a la audacia y persistencia en perseguir objetivos a pesar de las dificultades.
Voluntad ante el trabajo

Procedentes preferentemente de las modalidades de Bachiller de:

Humanidades
Ciencias sociales

Nivel de acceso de inglés: B2 (en la clasificación de la U.E.)

4.2 Criterios de Acceso

4.2.1 Vías de acceso

Las vías de acceso al Grado en Gestión Hotelera y Turística Los establecidos en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas.

- De acuerdo con los criterios establecidos por el Consejo Interuniversitario de Catalunya, la reserva de plazas para mayores de 25, 40 y 45 años se fija en el 3%, el 1% y el 1% respectivamente. En consecuencia, esta titulación permite el acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.
- Se establece acceso preferente para los titulados técnicos de formación profesional superior y equivalentes de las familias vinculadas en el anexo II del Real Decreto citado a la rama de conocimiento a la que se ha adscrito el grado en frente a los restantes titulados técnicos de formación profesional superior y equivalentes, de acuerdo con el artículo 26 del referido Real Decreto.
- Para la admisión de estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles o extranjeros, de acuerdo con lo establecido en los artículos 56 y 57 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, la Universitat de Girona ha aprobado una normativa que establece las condiciones de admisión de los estudiantes que soliciten ingreso por esta vía. Dicha normativa establece que cada curso académico se destinará un mínimo de una plaza, ampliable a propuesta del decano o director de centro docente en función de

los resultados de ocupación de las plazas de nuevo acceso del curso o cursos anteriores. La Comisión Académica estudiará las propuestas de los centros y acordará una propuesta global de plazas que elevará al Consejo de Gobierno. La normativa establece también el sistema de baremación de los expedientes académicos de los solicitantes así como el procedimiento de resolución para la asignación de plazas. Se puede consultar en la página web que se indica a continuación: <http://www.udg.edu/tabid/15642/Default.aspx>

4.2.2 Requisitos de acceso

Las condiciones de acceso y admisión son las establecidas con carácter general. No se determinan condiciones específicas para la admisión en el grado en Gestión Hotelera y Turística.

De acuerdo a la normativa de acceso vigente, cualquier estudiante, al que se le haya adjudicado plaza en esta Escuela Universitaria en el proceso de preinscripción, no necesita aportar otro requisito de acceso.

No obstante, el estudiante que solicita información previa recibe la recomendación del Centro para que procure acceder con un nivel de inglés suficiente para poder seguir clases, así como para consultar fuentes en este idioma.

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

4.3.1 Procedimientos y actividades de orientación para la acogida de los estudiantes de nuevo ingreso

Entrevista previa

Es preceptivo que todos los estudiantes de la titulación, antes de llevar a cabo la preinscripción o proceso de matriculación, deben mantener una entrevista previa con un miembro del equipo docente de la Escuela en el transcurso de la cual se analizan los intereses y expectativas de cada estudiante y se informa al estudiante de la filosofía, objetivos formativos, metodología, aspectos disciplinarios del Centro.

Sesión de bienvenida del primer día

El primer día de estancia en la Escuela, todos los estudiantes tienen una sesión informativa sobre el programa del curso que van a realizar.

Los estudiantes de nueva incorporación tienen una sesión de bienvenida específica compuesta de:

Psicotécnico

El Gabinete de Psicología es el encargado de hacer el psicotécnico de los nuevos estudiantes. Mediante el psicólogo, este psicotécnico ofrece al estudiante y a los profesores tres tipos de información:

Aptitudes intelectuales

Tendencias profesionales

Rasgos de personalidad

Libro del alumno

Entrega y comentario del denominado “Libro del Alumno” con orientaciones sobre la estructura y los aspectos académicos del programa, la metodología, las tutorías, sistemas de evaluación, sistemas de prácticas y de programas internacionales, biblioteca y bibliografía de apoyo, residencia y ocio, bolsa de trabajo y cuantos temas requieren el interés de los alumnos que inician una carrera universitaria.

Test de idiomas

Esta sesión de inicio de curso queda completada con la realización de los tests de lenguas: Inglés, Francés y Alemán que ubicarán a cada estudiante en el nivel de aprendizaje que le corresponde para optimizar los resultados.

4.3.2 Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

Procedimientos de acogida, orientación y apoyo a los estudiantes

El objetivo de los procedimientos de acogida es facilitar la incorporación de los nuevos estudiantes a la Universidad en general y a la titulación en particular. Los procedimientos de acogida para los estudiantes de nuevo acceso de la UdG podrían ser los siguientes

Bienvenida y sesión informativa

Los responsables de la sesión de bienvenida de los nuevos estudiantes serán el director académico y el coordinador de estudios.

El contenido de esta sesión incluirá explicaciones sobre:

- Ubicación física de los estudios dentro de la Escuela (aulas, laboratorios, etc.).
- Objetivos formativos de la titulación. Motivación para cursar estudios de Grado en Dirección Hotelera
- Estructuración de los estudios.
- Importancia del aprendizaje autónomo.
- Importancia de los resultados del estudio (notas) para estudios posteriores o acceso a becas, plazas de residencia, etc.
- Servicios de la Escuela y de la Universidad: biblioteca, sala de ordenadores, correo electrónico, Internet, intranet y toda la red informática a disposición de los estudiantes para que la utilicen con finalidad exclusivamente académica.
- Presentación con más detalle de lo que el estudiante puede encontrar en la intranet docente de la Escuela y de la UdG La Meva UdG.

Dossier informativo para los estudiantes de nuevo acceso:

En la sesión de bienvenida, se entregará un dossier informativo que contendrá:

- Información general de la Escuela (responsables y direcciones de secretaría académica de la Escuela , coordinación de estudios, sección informática, conserjería, biblioteca, delegación de estudiantes, servicio de fotocopias, Servicio de Lenguas Modernas, planos de la Escuela , etc.).
- Información sobre el sistema de gobierno de la Escuela y de la Universidad de Girona (organigrama universitario, comisiones con representación de los estudiantes en la Universidad y en la Escuela, etc.).
- Información académica (plan de estudios, calendario académico, estructura y horarios de las unidades de aprendizaje por objetivos, fechas y metodología de las evaluaciones, etc.).
- Información de los recursos tecnológicos a disposición de los estudiantes de la Escuela y de la UdG (Web institucional, La Meva UdG, intranet docente, catálogo de servicios informáticos, correo electrónico, etc.).

- Guía para la adaptación de la UdG al espacio europeo de educación superior. Cuaderno 3: "Vuestro papel, estudiantes".
- Etc.

Organización de sesiones informativas específicas:

Paralelamente, y durante las primeras semanas del curso, los alumnos podrán asistir a las sesiones informativas específicas sobre los recursos que la Escuela y la UdG ponen a su alcance, como por ejemplo:

- Funcionamiento y recursos de la biblioteca (responsable: PAS de la biblioteca).
- Funcionamiento y recursos informáticos (responsable: PAS de la sección de informática).

Tutores:

Para el diseño y desarrollo de posibles acciones o planes de acción tutorial, el profesorado podrá contar con el apoyo del Equipo de Apoyo a la Docencia de la UdG. El tutor tiene que velar por la integración de los alumnos en el centro y lleva a cabo las funciones de supervisión y guía de la globalidad de los estudios.

Consulta del expediente académico del alumno

Los estudiantes podrán consultar su expediente académico en red con información sobre las unidades de aprendizaje que están cursando y su currículum, con un resumen gráfico de los créditos superados y pendientes, clasificados por tipos de créditos en la titulación, y de las calificaciones provisionales y definitivas.

Estos sistemas pueden concretarse en diversas actividades y medios como tutores o consejeros, servicios de información sobre ayudas, trabajos en prácticas, bolsas de empleo, etc.

La estructura del departamento de apoyo y orientación a los estudiantes está diseñada para dar cobertura a los estudiantes y graduados a lo largo de su relación con la Escuela.

Está compuesta por los siguientes servicios:

Servicio	Responsables	Objeto
Tutorías académicas	Profesores	• Seguimiento personalizado • Mínimo 2 tutorías por curso
Tutorías de Proyecto Final	Tutores de proyectos	• Seguimiento y asesoramiento • Mínimo 5 tutorías
Erasmus	Coordinador de relaciones	• Asesoramiento y organización para la actividad internacional

	internacionales	del estudiante
Informática	Jefe Informático	• Apoyo de N.T.
Copistería	Encargado de copistería	• Servicio de fotocopias • Apuntes de profesores • Elaboración de ejercicios y trabajos
Secretaría	Personal de secretaría	• Matrículas • Calificaciones • Certificados • Varios administración
Gabinete psicotécnico	Psicólogo	• Atención personal • Orientación y desarrollo personal. • Orientación y desarrollo profesional
Estudiantes extranjeros	Tutora responsable	• Atención administrativa • Atención personal • Apoyo documentación oficial • Información a familias
Bolsa de trabajo y prácticas	Coordinador de prácticas	• Coordinar las Jornadas de Desarrollo profesional (1) • Planificar, organizar y hacer el seguimiento de las prácticas de los estudiantes. • Gestión de la bolsa de trabajo de la Escuela • Seguimiento de los graduados durante los 5 primeros años de incorporación laboral.

(I) Jornadas de Desarrollo Profesional:

Con el fin de facilitar la incorporación laboral de los estudiantes que finalizan estudios en la Escuela cada año académico, EUHT StPOL organiza en la segunda quincena de febrero de cada año las Jornadas de Desarrollo Profesional (JDP) en las que participan doce grupos empresariales turísticos previamente invitados por EUHT StPOL. El desarrollo de las JDP tiene lugar durante dos días dedicando las mañanas a la presentación de los grupos invitados y las tardes a la realización de entrevistas personales de los representantes de Recursos Humanos con los estudiantes interesados en iniciar una carrera profesional en dichos grupos.

Entre los grupos empresariales que han sido invitados y han participado en las JDP podemos citar: Accor Hotels, Startwood Hotels, Hilton, Grupo Sol, Barceló Hoteles, Riu Hotels, H10 Hoteles, NH Hoteles, Hotetur Hoteles, Iberostar Hoteles, Paradís de Restauración, Palafox, Paradores, Globalia, Grup Serhs, Catalonia Hotels. Occidental Hoteles.

4.4 Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la Universidad

4.4.1 Sistema previsto para la transferencia de créditos:

Por Transferencia de créditos entendemos que se incluirá la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante.

Esta Escuela Universitaria aplica la normativa vigente de la Universidad de Girona a la que está adscrita.

De acuerdo con lo que establecen los artículos 6 y 13 del Real decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, se procederá a la transferencia de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales universitarias cursados previamente siempre que no hayan conducido a la obtención de un título oficial y al reconocimiento de los obtenidos en materias de formación básica de la misma rama de conocimiento, atendiendo, sin embargo, a lo que pueda establecer el Gobierno sobre condiciones de los planes de estudios que conduzcan a títulos que habiliten para el ejercicio de actividades profesionales y las necesidades formativas de los estudiantes.

Los criterios de transferencia de créditos los definimos así:

1. Se entenderá por *transferencia* la consignación, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de todos los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en EUHT StPOL o en otras universidades del EEES, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.
2. Los créditos superados por el estudiante en enseñanzas universitarias oficiales que no hayan conducido a la obtención de un título oficial y que no sean constitutivas de reconocimiento, deberán consignarse, en cualquier caso, en el expediente del estudiante.
3. En el expediente académico se deberá establecer una separación tipográfica clara entre los créditos que conducen a la obtención del título de grado y aquellos otros créditos transferidos, que no tienen repercusión en la obtención del mismo.

4.4.2 Sistema previsto para el reconocimiento de créditos:

También podrán ser objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales que acrediten la consecución de competencias y conocimientos asociados a materias del plan de estudios, con la condición de que los reconocimientos solo pueden aplicarse a las asignaturas o módulos definidos en el plan de estudios, y no a partes de estos.

En todos los casos de reconocimiento de créditos procedentes de enseñanzas universitarias oficiales habrá que trasladar la calificación que corresponda, ponderándola si hace falta. El procedimiento para el reconocimiento de créditos se iniciará de oficio teniendo en cuenta los expedientes académicos previos de los estudiantes que acceden a la titulación. La identificación de la existencia de expedientes académicos previos la garantiza el sistema de preinscripción y asignación de plazas establecida para las universidades públicas en Cataluña.

En virtud de lo que establece el artículo 12.9 del Real decreto 1393/2007, los estudiantes podrán obtener hasta **seis** créditos de reconocimiento académico por la participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación que la Universidad de Girona identificará para cada curso académico.

Los estudiantes que no lleven a cabo actividades que les permitan el reconocimiento académico mencionado podrán obtener los créditos requeridos para la finalización de los estudios cursando más créditos optativos.

A los estudiantes también se les podrán reconocer créditos correspondientes a asignaturas cursadas en programas de movilidad. Será posible el reconocimiento de asignaturas con contenidos no coincidentes con las asignaturas previstas siempre que el convenio que regule la actuación así lo explicite.

Criterios que rigen el reconocimiento de créditos así como el órgano encargado de resolver las solicitudes

El órgano encargado en la Escuela Universitaria será la Secretaría académica que recogerá las solicitudes ajustadas al modelo al efecto y, una vez visado por el director de la Escuela, lo tramitará al Delegado del rector para el centro adscrito que es quien tiene asignada la competencia de la resolución.

Los criterios de reconocimiento se concretan así:

El plan de estudios establece un total de 6 ECTS como la carga lectiva del Grado destinada a reconocimiento de créditos de libre disposición.

Cualesquiera otros créditos pueden ser reconocidos siempre que cumplan los criterios que a continuación se exponen.

El estudiante puede justificar créditos reconocidos a través de:

1. Materias consideradas como de libre elección
2. Adaptando créditos por estudios oficiales
3. Mediante otras actividades académicas o profesionales
4. Se reconocerán créditos por la realización de las siguientes actividades académicas o profesionales:
 - a. Prácticas en empresas desarrolladas mediante convenios específicos entre EUHT StPOL y otras Instituciones o empresas.

- b. Cursos de idiomas de la Escuela Oficial de Idiomas u otras instituciones oficiales .
 - c. Cursos y actividades de los organizados por la Fundació Universitat Empresa de la Universitat de Girona u otra Universidad o por cualquier otro organismo o institución con el que tenga convenio EUHT StPOL.
 - d. Estudios realizados en programas de movilidad estudiantil, ya sea en el marco de la Unión Europea, ya sean realizados mediante convenios específicos entre Universidades.
 - e. Cualquier otra actividad a la que EUHT StPOL incorpore en su oferta de libre elección e indique expresamente su reconocimiento con carácter general.
 - f. Cursos realizados dentro de las enseñanzas propias de otras Universidades según lo dispuesto en el artículo 34.3 de la Ley Orgánica de Universidades.
 - g. Cualquier otra actividad que a criterio de este Centro pueda favorecer o completar la formación del alumno.
5. El Trabajo Fin de Grado/Máster no será objeto de reconocimiento al estar orientado a la evaluación de competencias asociadas al título.
 6. Se reconocerán de manera automática todos aquellos créditos de formación básica cursados en materias correspondientes a la rama de conocimiento de la titulación de destino, indistintamente de la titulación en la que hayan sido estudiados.

4.4.3 Reconocimiento de créditos de ciclos superiores (CFGs):

Serán entendidos como créditos reconocidos los que son aceptados por la Universidad de los que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra Universidad, son computados en las enseñanzas del presente Grado a efectos de la obtención del título oficial.

En la actualidad, la UdG tiene establecido para los CFGS los siguientes en los estudios de la Diplomatura de Turismo:

CFGs	Asignatura	Tipo	Créditos
Administración y Finanzas	Contabilidad	Troncal	6,00
	Marketing Turístico	Troncal	9,00
	Organización y Gestión de empresas turísticas	Troncal	9,00
	Turismática	Obligatoria	6,00
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	9,00
TOTAL			39,00
Agencias de Viaje	Comercialización de productos turísticos	optativa	4.5
	Contabilidad	Troncal	6,00
	Geografía turística Mundial	Obligatoria	6,00
	Gestión de Recursos Humanos	Optativa	4,50

	Gestión Operativa de A. de V.	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Operaciones y Procesos de produ	Troncal	9,00
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	12,00
TOTAL			52,50
Alojamientos	Gestión de Recursos Humanos	Optativa	4,50
	Gestión Operativa de alojamientos	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Operaciones de Room Division	Optativa	4,50
	Operaciones y Procesos de produ	Troncal	9,00
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	18,00
TOTAL			46.50
Animación Turística	Gestión de instalaciones y empresas de ocio	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Operaciones y Procesos de prod.	Troncal	9,00
	Políticas de Ocio	Optativa	4,50
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	18,00
TOTAL			42,00
Gestión Comercial y Marketing	Marketing Turístico	Troncal	9,00
	Técnicas de Comunicación aplicadas al turismo	Optativa	4,50
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	9,00
TOTAL			22,50
Información y Comercialización turísticas	Geografía turística Mundial	Obligatoria	6,00
	Guía Turístico	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Marketing Turístico	Troncal	9,00
	Técnicas de Comunicación aplicadas al turismo	Optativa	4,50
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	18,00
TOTAL			48,00

Restauración	Gastronomía y Enología	Optativa	4,50
	Gestión de Recursos Humanos	Optativa	4,50
	Introducción a la restauración	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Operaciones y Procesos de produ	Troncal	9,00
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	18,00
TOTAL			46.50

Por otra parte, se pueden reconocer también los créditos de otros estudios oficiales obtenidos en esta universidad o en otras hasta completar el número máximo de créditos optativos o de libre elección de la titulación de destino.

5 Planificación de las enseñanzas

5.1 Estructura de las enseñanzas

Para la elaboración de este apartado la Comisión Académica ha tenido como referencia procedimental las fuentes reseñadas a lo largo de la Memoria, pero ha seguido con especial atención “Las guías para la adaptación al espacio europeo de educación superior” que ha editado la Universitat de Girona, así como el procedimiento utilizado en el documento “Libro Blanco.- Título de Grado en Turismo”.

Este documento aconseja, para llevar a cabo la planificación y organización del Plan de Estudios, el itinerario siguiente:

- a) definir los denominados “bloques de materias”.
- b) llevar a cabo la relación entre las competencias aprobadas y los *bloques de materias*.
- c) asignar a cada *bloque de materias* las *Áreas o Ámbitos de conocimientos*.
- d) distribuir proporcionalmente los *bloques de materias* en el Plan de Estudios
- e) asignación de horas de trabajo del alumno y fijación de los créditos ECTS del Plan de Estudios.

La Comisión Académica considera que los denominados *bloques de materias* que se diseñan en el Libro Blanco del Grado de Turismo se corresponden conceptualmente con las **dimensiones** de funciones y tareas que hemos diseñado y validado en esta Memoria.

De igual manera, la Comisión Académica establece una relación conceptual entre las *Áreas o Ámbitos de conocimientos* del Libro Blanco del Grado en Turismo y el sistema de módulos y materias que son recogidos por el resto de las fuentes consultadas.

En nuestro caso, hemos considerado proceder en la estructura modular del plan de estudios por razones de uniformidad terminológica.

Con estos antecedentes, la Comisión Académica ha analizado y diseñado la siguiente estructura:

En primer lugar, y siguiendo las instrucciones de las fuentes de referencia consultadas a lo largo de la Memoria, la Comisión Académica ha considerado oportuno y adecuado, para la uniformidad de la terminología en la estructuración del plan de estudios, disponer la agrupación en dos niveles:

Módulos

Asignaturas

Cada módulo constituye una Unidad académica que incluirá varias asignaturas que formarán las unidades organizativas del plan de estudios.

Cada asignatura constituye una Unidad académica que incluye varios temas que ofrecerán los contenidos que hacen referencia a componentes competenciales clasificados como “**saber**”, “**saber hacer**” y “**saber ser**”.

Con el fin de enriquecer las competencias en conocimientos, habilidades y actitudes, así como facilitar la inserción laboral de los graduados, la Comisión Académica ha introducido tres

Menciones, a partir de tercer curso del Grado, que constituyen otros tantos itinerarios de formación opcional que los estudiantes pueden elegir:

- **Mención Hotelería Internacional**
- **Mención Gastronomía**
- **Mención Restauración y Eventos**

Coordinación docente

1. Los objetivos de la coordinación docente que se establece en EUHT StPOL son:
 - a. Información a profesores sobre plan docente
 - b. Retroalimentación del proceso de realización del plan docente.
2. Organización:
 - a. Responsable de la coordinación docente: el director académico.
 - b. Responsable operativo: el coordinador de estudios.
 - c. Responsable operativo de curso: I profesor del curso
 - d. Órganos de ejecución de la coordinación:
 - i. Claustro de profesores
 - ii. Comisión de estudiantes
 - iii. Departamento de idiomas
 - iv. Comisión de profesores encargados de los “internships”
3. Contenido de la coordinación:
 - i. Seguimiento de programas
 - ii. Actualización de programas
 - iii. Detección de solapamientos de distintas materias.
 - iv. Mecanismos de información y relación profesor-alumno.
 - v. Seguimiento de tutorías
 - vi. Coordinación de prácticas externas
 - vii. Coordinación de los proyectos finales
 - viii. Coordinación de la evaluación
4. Procedimiento de coordinación docente

Calendario y procedimiento:

 - i. Mes de julio: Reunión de coordinación de los responsables (director, coordinador de estudios y profesores responsables de curso, e idiomas):
 - I. estudio de los datos del curso que finaliza.

2. propuesta de medidas de mejora y actualización para el curso siguiente.
3. información de la propuesta.

ii. Mes de septiembre:

1. reunión de los coordinadores de curso e idiomas con los profesores de sus áreas:
 - a. recepción de mejoras y actualizaciones
2. reunión de los anteriores con el Coordinador de Estudios y director académico:
 - a. análisis de los dato
 - b. propuestas de coordinación para el curso a iniciar.
3. Reunión con claustro de profesores y personal no docente:
 - a. Transmisión de propuestas y fijación definitiva de actuaciones.

iii. Mes de octubre:

1. reunión con delegados de curso para la transmisión de las propuestas de coordinación docente.

Distribución del plan de estudios en módulos y asignaturas

Módulo	Contenidos	ECTS	Curso	Semestre	Carácter
I	Fundamentos y dimensiones del turismo y la hostelería	24	1º		Básico
	Dimensión económica del mercado turístico	6	1º	1º	Básica
	Dimensión sociocultural del turismo	6	1º	1º	Básica
	Dimensión territorial del turismo	6	1º	1º	Básica
	Dimensión jurídica del turismo	6	1º	1º	Básica
II	Métodos comunicativos y cuantitativos	18	1º		Básico
	Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico	6	1º	2º	Básica
	Técnicas informáticas y comunicativas	6	1º	2º	Básica
	Inglés B-2	6	1º	1º y 2º	Básica
III	Operaciones de alojamiento y restauración	18	1º		Obligatorio
	Introducción al turismo y hostelería	6	1º	1º y 2º	Obligatoria
	Operaciones de Food & Beverage	6	1º	2º	Obligatoria
	Operaciones de Front & Back Office	6	1º	2º	Obligatoria
IV	Fundamentos de empresa	18	2º		Básico
	Contabilidad financiera	6	2º	3º	Básica
	Organización y gestión de empresas	6	2º	3º	Básica
	Marketing	6	2º	3º	Básica
V	Idioma básico	12	2º		Obligatorio
	Inglés C-I	6	2º	3º y 4º	Oblig.
	2º idioma B-I	6	2º	3º y 4º	Oblig.
VI	Gastronomía y Restauración	18	2º		Obligatorio
	Tecnología de los alimentos	6	2º	4º	Obligatoria
	Cultura gastronómica	6	2º	4º	Obligatoria
	Gestión de procesos de Food & Beverage	6	2º	3º	Obligatoria
VII	Gestión del Turismo	12	2º		Obligatorio
	Gestión de destinos turísticos	6	2º	4º	Obligatoria

	Sistemas de Intermediación turística	6	2º	4º	Obligatoria
VIII	Gestión de hoteles y restaurantes	24	3º		Obligatorio
	Administración y control de “Food & Beverage”	4	3º	5º	Obligatoria
	Administración y control de Alojamientos	4	3º	5º	Obligatoria
	Gestión de Compras y aprovisionamiento	4	3º	5º	Obligatoria
	Revenue & Yield Management	4	3º	5º	Obligatoria
	Dirección de Recursos Humanos	4	3º	5º	Obligatoria
	Gestión Financiera	4	3º	5º	Obligatoria
IX	Idioma profesional turístico	12	3º		Obligatorio
	Inglés profesional turístico	6	3º	5º-6º	Obligatoria
	2º idioma profesional turístico	6	3º	5º-6º	Obligatoria
X	Practicum	24	3º		Obligatorio
	Prácticas de empresa	24	3º	6º	Obligatoria
XI	Estrategias de empresa	12	4º		Obligatorio
	Dirección estratégica	4	4º	7º	Obligatoria
	Estrategias de comercialización	4	4º	7º	Obligatoria
	Relaciones Públicas y Comunicación	4	4º	7º	Obligatoria
XII	Optativas (a elegir 24 ECTS de la oferta)	24	4º	7º y 8º	Optativo
	Calidad y medioambiente y sostenibilidad	6	4º	7º	Optativa
	Legislación hotelera y laboral	6		7º	Optativa
	Psicomorfología aplicada a la empresa de servicios	6	4º	8º	Optativa
	3º idioma BI	6	4º	7º	Optativa
	3º Idioma profesional turístico	6	4º	8º	Optativa
	Responsabilidad Social Corporativa	6	4º	7º	Optativa
	Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades y servicios generales hospitalarios	6	4º	8º	Optativa
	Sistemas de franquicia en hostelería	6	4º	7º	Optativa
	Planificación y Gestión de Eventos	6	4º	8º	Optativa
	Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería	6	4º	8º	Optativa

	Gestión de la multiculturalidad	6	4°	7°	Optativa
	Nuevas tecnologías culinarias	6	4°	8°	Optativa
XIII	Inglés Profesional Hotelero	6	4°	7° y 8°	Obligatorio
	Inglés Profesional Hotelero	6	4°	7° y 8°	Obligatoria
	Reconocimiento de créditos	6	4°	8°	
XIV	Trabajo Final de Grado	12	4°	7° y 8°	Obligatorio

NOTA.- Los idiomas del 6° semestre se realizarán sin docencia presencial para facilitar la las prácticas profesionales que los estudiantes estarán realizando en el territorio nacional y/o internacional.

Para obtener las menciones explicitadas los estudiantes deberán realizar dentro de cada itinerario las siguientes asignaturas:

X	Practicum	24	3°		Obligatorio
	Prácticas de empresa	24	3°	6°	Obligatoria
XII	Optativas (se fijan 18 créditos por mención)	18	4°	7° y 8°	Optativo
	<i>Mención Hotelería Internacional</i>				
	3° idioma BI	6	4°	7°	
	Responsabilidad Social Corporativa	6	4°	7°	
	Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería	6	4°	8°	
	<i>Mención Gastronomía</i>				
	Nuevas tecnologías culinarias	6	4°	8°	
	Gestión de la multiculturalidad	6	4°	7°	
	Sistemas de franquicia en hostelería	6	4°	7°	
	<i>Mención Restauración y Eventos</i>				
	Sistemas de franquicia en hostelería	6	4°	7°	
	Planificación y Gestión de Eventos	6	4°	8°	
	Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades y servicios generales hospitalarios	6	4°	8°	
XIV	Trabajo Final de Grado	12	4°	8°	Obligatorio

Distribución del plan docente por cursos

Curso	Semestre	Asignatura	ECTS	Módulo	Carácter
PRIMER CURSO	1° y 2°	Introducción al turismo y a la hostelería	6	III	Obligatoria
	1°	Dimensión económica del mercado turístico	6	I	Básica
	1°	Dimensión sociocultural del turismo	6	I	Básica
	1°	Dimensión territorial del turismo	6	I	Básica
	1°	Dimensión Jurídica del turismo	6	I	Básica
	2°	Técnicas cuantitativas y cualitativas aplicadas al turismo	6	II	Básica
	2°	Técnicas informáticas y comunicativas	6	II	Básica
	1° y 2°	Inglés B2	6	II	Básica
	2°	Operaciones de Food & Beverage	6	III	Obligatoria
	2°	Operaciones de Front & Back Office	6	III	Obligatoria
	2°	Operaciones de Front & Back Office	6	III	Obligatoria
SEGUNDO CURSO	3°	Marketing	6	IV	Básica
	3°	Contabilidad financiera	6	IV	Básica
	3°	Organización y gestión de empresas	6	IV	Básica
	3°	Gestión de procesos de Food & Beverage	6	VI	Obligatoria
	3° y 4°	Inglés C I	6	V	Obligatoria
	4°	Tecnología de los alimentos	6	VI	Obligatoria
	4°	Cultura gastronómica	6	VI	Obligatoria
	4°	Gestión de destinos turísticos	6	VII	Obligatoria
	4°	Sistemas de intermediación turística	6	VII	Obligatoria
	3° y 4°	2° Idioma B I	6	V	Obligatoria
TERCER CURSO	5°	Administración y Control de "Food & Beverage"	4	VIII	Obligatoria
	5°	Administración y control de Alojamientos	4	VIII	Obligatoria
	5°	Gestión de compras y aprovisionamiento	4	VIII	Obligatoria
	5°	Revenue & Yield Management	4	VIII	Obligatoria
	5°	Dirección de Recursos Humanos	4	VIII	Obligatoria
	5°	Gestión Financiera	4	VIII	Obligatoria
	5°-6°	Inglés profesional turístico	6	IX	Obligatoria
	5°-6°	2° Idioma profesional turístico	6	IX	Obligatoria
	6°	Prácticas de empresa	24	X	Obligatoria
CUARTO CURSO	7° y 8°	Inglés profesional hotelero	6	XIII	Obligatoria
	7°	Trabajo Final de Grado	12	XIV	Obligatoria
	7°	Dirección estratégica	4	XI	Obligatoria
	7°	Estrategias de comercialización	4	XI	Obligatoria
	7°	Relaciones Públicas y Comunicación	4	XI	Obligatoria
	7°	Optativa I	6	XII	Optativa
	7°	Optativa II	6	XII	Optativa
	8°	Optativa III	6	XII	Optativa
	8°	Optativa IV	6	XII	Optativa
	7° y 8°	Reconocimiento de créditos	6		

NOTA.- Los idiomas del 6° semestre se realizarán sin docencia presencial para facilitar la las prácticas profesionales que los estudiantes estarán realizando en el territorio nacional y/o internacional.

Asignatura Básica	ECTS	Módulo	Materias	Rama
Dimensión económica del mercado turístico	6	I	Economía	Ciencias Sociales y Jurídicas
Dimensión sociocultural del turismo	6	I	Arte	Artes y Humanidades
Dimensión territorial del turismo	6	I	Geografía	Ciencias Sociales y Jurídicas
Dimensión Jurídica del turismo	6	I	Derecho	Ciencias Sociales y Jurídicas
Técnicas cuantitativas y cualitativas aplicadas al turismo	6	II	Estadística	Ciencias Sociales y Jurídicas
Técnicas informáticas y comunicativas	6	II	Comunicación	Ciencias Sociales y Jurídicas
Inglés B2	6	II	Idioma Moderno	Artes y Humanidades
Marketing	6	IV	Empresa	Ciencias Sociales y Jurídicas
Contabilidad financiera	6	IV	Empresa	Ciencias Sociales y Jurídicas
Organización y gestión de empresas	6	IV	Empresa	Ciencias Sociales y Jurídicas

Relación entre los tipos o carácter de los contenidos y los módulos de conocimientos

De acuerdo a la normativa y orientaciones para la elaboración de las Memorias de los Grados, la Comisión Académica ha considerado establecer la siguiente distribución de créditos ECTS y el correspondiente peso porcentual siguiente:

MODULOS/CARÁCTER	Formación Básica	Obligatorias	Optativas	Prácticas externas	Trabajo final de grado	Reconocimient o de créditos	TOTALES
I FUNDAMENTOS Y DIMENSIONES DEL TURISMO Y LA HOSTELERIA	24						10%
II METODOS COMUNICATIVOS Y CUANTITATIVOS	18						7.5%
III OPERACIONES DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN		18					7.5%
IV FUNDAMENTOS DE EMPRESA	18						7.5%
V IDIOMA BASICO		12					5%
VI GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN		18					7.5%
VII GESTION DEL TURISMO		12					5%
VIII GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES		24					10%
IX IDIOMA PROFESIONAL TURISTICO		12					5%
X PRACTICUM				24			10%
XI ESTRATEGIAS DE EMPRESA		12					5%
XII OPTATIVAS			24				10%
XIII IDIOMA PROFESIONAL HOTELERO		6					2.5%
XIV TRABAJO FINAL					12		5%
RECONOCIMIENTO DE CREDITOS						6	2.5%
Créditos ECTS	60	114	24	24	12	6	240

Para adjudicar los créditos ECTS a los grupos de carácter se ha procedido de la siguiente manera:

- a) De acuerdo a la normativa vigente, el peso específico en créditos ECTS de la **formación básica** debe ser de 60 ECTS.
- b) la Comisión ha considerado adecuado dotar las **prácticas externas** con peso de 24 ECTS.
- c) Asimismo la Comisión ha considerado suficiente dotar con 12 ECTS al **Trabajo Final de Grado**.
- e) Esta distribución da, como resultado para las materias **Obligatorias**, un total de 114 ECTS.

Lo cual nos proporciona en el conjunto del plan de estudios un peso específico porcentual siguiente:

Carácter	créditos	%
Formación básica	60	25
Obligatorias	114	47.5
Optativas	24	10
Prácticas externas	24	10
Trabajo final de Grado	12	5
Reconocimiento de créditos	6	2.5
Créditos totales	240	100

Que, considerando la relación entre horas de trabajo alumno por crédito ECTS en 1 ECTS= 25 horas de trabajo alumno, nos da la siguiente tabla:

Carácter	créditos	%	Horas trabajo alud.
Formación básica	60	25	1500
Obligatorias	114	47.5	2850
Optativas	24	10	600
Prácticas externas	24	10	600
Trabajo final de Grado	12	5	300
Reconocimiento de créditos	6	2.5	150
Créditos totales	240	100.00	6000

Las tablas anteriores proporcionan a la Comisión Académica información suficiente para establecer la distribución en horas de trabajo de alumno de los módulos de formación del Grado en Gestión Hotelera y Turística:

MODULOS/CARÁCTER	Formación Básica	Obligatorias	Optativas	Prácticas externas	Trabajo final de grado	Reconocimiento de créditos	TOTALES
I FUNDAMENTOS Y DIMENSIONES DEL TURISMO Y LA HOSTELERIA	600						12.5%
II METODOS COMUNICATIVOS Y CUANTITATIVOS	450						5%
III OPERACIONES DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN		450					5%
IV FUNDAMENTOS DE EMPRESA	450						5%
V IDIOMA BASICO		300					5%
VI GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN		450					5%
VII GESTION DEL TURISMO		300					10%
VIII GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES		600					15%
IX IDIOMA PROFESIONAL TURISTICO		300					6.25%
X PRACTICUM				600			7.5%
XI ESTRATEGIAS DE EMPRESA		300					5%
XII OPTATIVAS			600				5%
XIII IDIOMA PROFESIONAL HOTELERO		150					5%
XIV TRABAJO FINAL					300		6.25%

RECONOCIMIENTO DE CREDITOS						150	2.5%
HORAS	1500	2850	600	600	300	150	6000

La Universidad de Girona quiere hacer constar expresamente que ha constituido, por acuerdo del Consejo de Gobierno de 31 de mayo de 2007, la Comisión para el Plan de Igualdad en Materia de Discapacidades de la Universidad de Girona, con las funciones siguientes:

- Elaborar el plan de igualdad en materia de discapacidad de la UdG.
- Estudiar las necesidades en materia de espacios, accesibilidad y uso de infraestructuras y servicios.
- Estudiar las adaptaciones curriculares, coordinadamente con los centros.
- Analizar y proponer mejoras sobre todos los temas que contribuyan a mejorar el plan de igualdad en materia de discapacidad.

Esta comisión dará respuesta y apoyo a los responsables del estudio y a los tutores en la adecuación de las actuaciones académicas para satisfacer las necesidades educativas especiales y para prestar a los interesados servicios de apoyo y asesoramiento adecuados.

En relación con la descripción de los mecanismos de apoyo y orientación específicos para la acogida de estudiantes una vez matriculados, véase la segunda parte del apartado: "Procedimientos de acogida, orientación y apoyo a los estudiantes".

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

La movilidad de los estudiantes se gestiona en la UdG a través de la Oficina de Relaciones Externas (ORE).

La Universidad cuenta también con una Comisión de Relaciones con el Exterior, formada por un miembro de cada centro docente (responsable de los aspectos ligados a la movilidad en su centro) y presidida por el vicerrectorado correspondiente.. Esta comisión se reúne dos veces el año y determina temas de alcance general, como la política de movilidad y las directrices, y otras más concretas, como el calendario anual de actividades.

La ORE cuenta con una estructura y funciones adecuadas para llevar a cabo esta tarea de forma eficiente. Desde esta oficina se vela por la transparencia y difusión de la publicidad mediante presentaciones en los centros, el web del servicio y la guía del estudiante. La transparencia en el proceso de otorgamiento de plaza queda garantizada por el uso de una aplicación informática específica a través de la cual, si se desea, se puede realizar un seguimiento en tiempo real y solicitud a solicitud.

La opinión de los estudiantes se recoge por medio de un cuestionario que abarca temas como difusión del programa, facilidad de acceso a la información necesaria, agilidad y eficiencia de los circuitos, aspectos relativos a la universidad de destino y las instalaciones y también sobre el grado de satisfacción del estudiante con respecto al programa en general y a su estancia en particular.

Planificación, mecanismos de seguimiento, evaluación, asignación de créditos y reconocimiento curricular de la movilidad de los estudiantes propios:

5.2.1 Movilidad de los estudiantes propios por el territorio nacional

- De acuerdo al Sistema de Intercambio entre Centros Universitarios Españoles (SICUE)
- Según el procedimiento que dicta SICUE para cada curso escolar.
- Las fases de la actuación para facilitar este servicio a los estudiantes son para el año académico 2010-11:
- Fase I:

Calendario	Contenido
Jun 10 a oct 10	Contactos con otros centros para fijar convenios de movilidad
Oct 10- dic 10	Establecimiento de convenios
Ene 11	Se remiten los Convenios a la ORE de la Universitat de Girona
Feb 11	Publicación de la información sobre Movilidad a los estudiantes.

- Fase II:

Calendario	Contenido
Febr 11	Solicitud de movilidad
Marz 11	Resolución de adjudicación
Sept 11	Cumplimentación de matrícula
Oct 11 a jun 12	Ejecución del Convenio

- Fase III:

Calendario	Contenido
Febr 12	Control de seguimiento de alumnos
Jun 12- jul 12	Seguimiento de informes y calificaciones

5.2.2 Movilidad de los estudiantes propios en universidades extranjeras

- De acuerdo al Programa Erasmus
- Las fases de procedimiento de planificación y seguimiento se realizan según el procedimiento expuesto en el apartado anterior.

5.2.3 Acogida de estudiantes españoles y extranjeros en EUHT StPOL

De acuerdo a los programas anteriormente citados y con el mismo procedimiento expuesto en los apartados anteriores.

5.2.4 RELACIÓN DE UNIVERSIDADES CON LAS QUE SE PRETENDE DISPONER DE CONVENIOS DE MOVILIDAD

En España:

- Las Escuelas Universitarias y Universidades que impartan el Grado en Turismo, con las que podemos compartir módulos de itinerarios.
- Otras entidades docentes con Grado o formación superior en el área de empresa que quieran obtener una formación de especialización en el ámbito de hoteles y los restaurantes y donde nuestros estudiantes podrían profundizar en áreas de comercialización, recursos humanos o gestión de la rentabilidad.

A nivel internacional:

- Universidades europeas que impartan el denominado Bachelor in Hospitality Management con las que podemos compartir módulos de formación y programas de intership y work placement.
- Universidades latinoamericanas que imparten formación superior en los itinerarios de dirección hotelera, dirección de food & beverage y gastronomía.
- Tanto en la relación con las universidades europeas como con las americanas se contempla, también, la movilidad e intercambio de profesorado.

Justificación de las acciones de movilidad a los objetivos del título

1. La implantación de Grado en Gestión Hotelera y Turística en España va permitir la normalización de las relaciones de movilidad estudiantil y de profesorado en este campo de formación que hasta el presente tiene la problemática de coordinación docente.
2. Será posible establecer unas redes de colaboración en la planificación, organización y ejecución de la docencia y aprendizaje.
3. Será posible concretar redes de colaboración en la investigación del sector y para el sector.
4. Los estudiantes podrán adquirir la competencia profesional que otorga la internacionalización de su formación y de su relación con otros estudiantes, profesores y empresas del sector.
5. Los estudiantes dispondrán de una situación de partida para su incorporación laboral más ventajosa que la que poseen en la actualidad.
6. Estaremos en situación de exportar conocimientos y experiencias formativas a estudiantes de otros países.
7. Podrán ser diseñados programas de postgrado entre varias instituciones nacionales e internacionales.
8. Se abre la posibilidad de que los estudiantes puedan disponer de titulaciones conjuntas o multititulación universitaria.

5.3 Descripción general de los módulos y asignaturas del plan de estudios

En orden a armonizar las dimensiones funcionales del perfil de director de hotel diseñadas en los apartados anteriores y con el fin de que el estudiante del Grado pueda adquirir las competencias genéricas y específicas propias del Grado, la Comisión Académica ha configurado la planificación de la formación expuesta en el punto 5.1.

Los criterios tenidos en cuenta por los miembros de la comisión han sido los siguientes:

- a) que las dimensiones funcionales estudiadas tengan una relación de cobertura por los diferentes módulos y asignaturas del plan de estudios tal como se expone en las tablas siguientes:
- b) En segundo lugar, la Comisión ha establecido las relaciones entre las competencias genéricas (del I al I2) y las específicas propias de Grado (del I3 al I8) con el conjunto de los módulos y asignaturas analizando la cobertura de dichas competencias a través de los contenidos del plan de estudios.

Este análisis queda reflejado en las tablas siguientes:

DIMENSIONES / MÓDULOS

MODULOS/DIMENSIONES	REPRESENTACION	CONTROL	GESTION	CLIMA SOCIAL	INFORMACION	COORDINACION	ASESORAMIENTO
I FUNDAMENTOS Y DIMENSIONES DEL TURISMO Y LA HOSTELERIA			X		X	X	
II METODOS COMUNICATIVOS Y CUANTITATIVOS		X	X		X	X	X
III OPERACIONES DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN	X		X			X	X
IV FUNDAMENTOS DE EMPRESA		X	X	X	X	X	
V IDIOMA BASICO	X		X	X		X	
VI GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN			X		X		X
VII GESTION DEL TURISMO	X			X	X		X
VIII GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES		X	X	X	X	x	
IX IDIOMA PROFESIONAL TURISTICO	X		X	X	X	X	X
X PRACTICUM		X	X	X	X	X	
XI ESTRATEGIAS DE EMPRESA	X	X	X	X	X	X	X
XII OPTATIVAS	X	X	X	X	X	X	X
XIII IDIOMA PROFESIONAL HOTELERO	X		X	X	X	X	X
XIV TRABAJO FINAL		X	X		X	X	

Competencias del Grado en Gestión Hotelera y Turística	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M13	M14
1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo	x	x		x							x		
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración			x					x		x			x
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio	x					x		x		x			x
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		x	x		x		x	x	x	x	x	x	
5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		x						x	x	x	x	x	
6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas	x			x		x	x	x			x		x
7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias			x					x		x			
8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social			x				x	x		x	x		
9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades				x			x	x					
10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y	x	x			x	x			x		x	x	x

Competencias del Grado en Gestión Hotelera y Turística	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M13	M14
organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público													
11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención				x				x	x				x
12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos	x					x	x	x					x
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial							x	x		x			
14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.						x	x	x		x	x		
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.		x		x		x		x					x
16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.		x		x				x					
17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración		x		x			x	x			x		
18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera			x			x				x			

ASIGNATURAS /COMPETENCIAS

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Dimensión económica del mercado turístico	x		x							x		x						
Dimensión sociocultural del turismo	x		x			x				x								
Dimensión territorial del turismo	x					x												
Dimensión jurídica del turismo	x		x			x				x		x						
Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico	x				x					x					x	x	x	
Técnicas informáticas y comunicativas	x			x	x					x					x		x	
Inglés B-2				x	x					x								
Introducción al turismo y hostelería		x		x														x
Operaciones de Food & Beverage		x					x	x										x

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Operaciones de Front & Back Office		X		X			X	X										X
Contabilidad financiera	X					X					X				X	X		
Organización y gestión de empresas	X					X			X			X			X	X	X	
Marketing	X					X					X				X		X	
Inglés C-1				X						X								
2º idioma B-1				X						X								
Tecnología de los alimentos			X			X				X		X		X				X
Cultura gastronómica			X			X									X			X
Gestión de procesos de Food & Beverage			X			X				X				X				
Gestión de destinos turísticos				X		X		X	X			X	X	X				
Sistemas de Intermediación turística				X		X		X	X			X	X				X	
Administración y control de "Food		X						X	X			X	X	X	X		X	

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
& Beverage”																		
Administración y control de Alojamientos		X						X	X			X	X	X	X		X	
Gestión de Compras y aprovisionamiento			X								X	X				X		
Revenue & Yield Management				X	X	X					X						X	
Dirección de Recursos Humanos					X	X	X	X				X						
Gestión Financiera			X			X					X				X			
Inglés profesional turístico				X	X					X	X							
2º idioma profesional turístico				X	X					X	X							
Prácticas de empresa		X	X	X	X		X	X					X	X				X
Dirección estratégica	X				X	X								X				
Estrategias de comercialización				X	X					X							X	
Relaciones Públicas y Comunicación	X			X	X			X		X							X	
Inglés Profesional Hotelero				X	X					X								

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Trabajo Final de Grado		X	X			X				X	X	X			X			
<i>Optativas</i>																		
Calidad, medioambiente y sostenibilidad		X	X			X		X				X			X			
Legislación Hotelera y laboral			X		X		X			X		X				X		
Psicomorfología aplicada a la empresa de servicios					X		X	X		X								
3º idioma B1				X	X					X								
3º Idioma profesional turístico				X	X					X								
Responsabilidad Social Corporativa		X			X		X	X				X			X			
Tipología y gestión de empresas de catering, colectividades y servicios generales hospitalarios		X										X		X	X			
Sistemas de franquicia en hostelería		X		X		X						X	X	X	X	X		
Planificación y Gestión de		X			X		X			X			X					

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Eventos																		
Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería			X			X						X		X	X			
Gestión de la multiculturalidad		X	X	X	X			X							X			
Nuevas tecnologías culinarias			X	X	X	X							X	X				

5.4 Descripción detallada de los módulos y materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el plan de estudios

Ver documento adjunto

6 Personal académico

6.1 Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios del Grado en Gestión Hotelera y Turística

En este apartado se expone la información acerca de la disponibilidad y necesidad de personal, su categoría académica, su tipo de vinculación al centro.

La experiencia docente e investigadora se recoge de manera individualizada en el apartado siguiente relativo a la descripción de los Módulos:

- personal académico: claustro de profesores, dirección, tutoría y coordinación.
- personal de apoyo: administración y servicios.

En relación a este criterio queremos aclarar, en primer lugar, la cantidad de alumnos previstos para llevar a cabo un proceso de formación de calidad en un programa con un contenido práctico muy destacable:

De acuerdo al punto 1.4 de la Memoria la previsión de plazas para los primeros años académicos son las siguientes:

Año académico	Plazas
2010-11	30
2011-2012	30
2012-2013	30

De lo que se deduce que EUHT StPOL realizará una previsión cuantitativa, a efectos de adjudicación de créditos a los profesores de la manera siguiente:

Total créditos/estudiante: 240 ECTS

Total de créditos docentes: 324

Total estudiantes: 120

Total profesores: 15

Ratio alumno/profesor: 8 alumnos

Ratio créditos/profesor: 21.6 ECTS

La Comisión Académica quiere hacer resaltar el hecho de que, al tratarse de un Centro adscrito, no dispone de categorías académicas de diferenciación del personal académico.

6.1.1 Personal académico disponible actualmente:

Actualmente para impartir la diplomatura en turismo y los primeros cursos del grado actual el personal académico disponible es:

CATEGORIA ACADEMICA DEL PERSONAL ACADEMICO

Profesor	Titulación			Vinculación		Observaciones
	Dr.	Lic.	Dpl.	parcial	completa	
Álvarez Valdés, Jesús	x				x	Vía de acreditación 2012
Baillif, David		x		x		
Blasco Peris, Albert Miquel	x			x		Acreditación Profesor Colaborador Aneca nº PC 2006-8719 Acreditación Professor Col·laborador AQU: Exp.: U1444/5219807-460
Camps Fusimaña, Laura	x			x		Vía de acreditación 2012
Conde Berdós, M ^a José	x				x	Acreditación professorat d'universitat privada AQU Exp. 109/PUP/2003
Domingo Riera, Rosa		x			x	
Estruch García, Fco Xavier	x				x	Acreditació professor lector AQU: Exp.: 8077998/76-5089
Ezquerria Samper, Sandra	x				x	Vía de acreditación 2012
Jaén Ávila, Juan M ^a	x				x	Vía de acreditación 2013
Martínez Arguello, Sonia		x			x	
Molina Villar, Juan José	x				x	Acreditación professor col·laborador AQU: U1444-6092016-54
Oller Nogués, Jorge	x				x	Vía de acreditación 2012
Santiña Romero, Ana M ^a		x			x	
Serra Gras, Lluís		x			x	
Vila Fernández-Santacruz, Antonio	x				x	Vía de acreditación 2012
Totales	10	5		3	12	

6.1.2 Otros recursos humanos disponibles

Dirección, tutorías y coordinación disponible

- 1 director académico
- 1 tutor de orientación y desarrollo personal
- 1 coordinador de actividades académicas

Personal de apoyo de administración y servicios disponible:

- 2 secretarías académicas
- 1 administrador
- 1 encargado de copistería
- 1 encargada de biblioteca
- 1 responsable de Informática y medios audiovisuales
- 1 responsable de bar- cafetería
- 1 responsable de residencia de estudiantes
- 2 responsables de limpieza

6.1.3 Previsión del personal académico necesario:

Para el desarrollo de este plan de estudios está previsto el siguiente número de personal académico:

Nº de profesores a tiempo completo: 12

Nº de profesores a tiempo parcial con dedicación de 18 ECTS: 1

Nº de profesores a tiempo parcial con dedicación de 14 ECTS: 1

Nº de profesores a tiempo parcial con dedicación de 12 ECTS: 1

Con esta planificación, el ratio de profesores por alumnos queda en: 8

El grado previsto de feminidad del profesorado será del 33,33%

Los ámbitos de conocimiento que abarca el claustro de profesores así diseñado cubre totalmente las áreas de conocimientos necesarias para la titulación:

Humanidades: 4 profesores

Ciencias sociales: 2 profesor

Área de empresa: 3 profesores

Área de comunicación: 1 profesor

Ciencias de la salud: 1

Arquitecto: 1

Idiomas: 3 profesores

Con lo que las ratios resultantes son:

Numero de profesores Doctores a TC	8
Numero de profesores no Doctores a TC	4
Numero de profesores tiempo parcial (dedicación 18 créditos)	2doc
Numero de profesores tiempo parcial (dedicación 12 créditos)	1 lic
Numero de profesores tiempo parcial (dedicación 6 créditos)	
TOTAL	15
Total Profesores equivalentes TC	14
% Profesores equivalentes a TC	93.33 %
Total profesores doctores equivalen. a TC	9.50 doc
% Profesores Doctores equivalentes a TC	67.81%
% Profesores Doctores que además están acreditados equivalentes a TC	6 doc 63,15 %
% Profesores no Doctores en equivalencias a TC	4.50 lic 32.14%

Las equivalencias se han calculado de la siguiente forma:

Doctores a TC= 1

Profesores a TC=1

Dedicación 18 créditos = 0,75

Dedicación 12 créditos = 0,50

Dedicación 6 créditos = 0,25

6.1.4 Adaptación progresiva de la plantilla del personal académico

Como centro adscrito, el personal académico debe cumplir lo establecido en la Ley Orgánica 4/2007 en cuanto a las características del personal académico.

La actual plantilla de profesores cubre el programa de extinción del título de Diplomado en Turismo y para el inicio del programa del Grado.

- 2010-11: se extingue el segundo curso de la diplomatura de turismo y se imparte el primero y el segundo curso del grado con 7 profesores: 3 profesores doctores a tiempo completo y 2 profesores doctores a tiempo parcial (6 ECTS).
- 2011-12: se extingue el tercer curso de la diplomatura de turismo y se imparte el primero, el segundo y el tercer curso del grado con 13 profesores: 8 profesores doctores a tiempo completo y dos doctores a tiempo parcial (6 ECTS).
- 2012-13: se extingue la matrícula de la diplomatura de turismo a excepción de las asignaturas sueltas pendientes de los estudiantes suspensos. Se imparten los cuatro cursos del programa del grado con 15 profesores: 8 profesores doctores a tiempo completo y 2 doctores a tiempo parcial.

La previsión de la adaptación de profesorado a este nuevo Grado en Gestión Hotelera y Turística queda reflejada en el cuadro siguiente, teniendo en cuenta que el Grado se implanta gradualmente:

En cuanto a la experiencia investigadora la Comisión Académica quiere hacer notar que al ser Centro adscrito y no disponer de sexenios ni de categorías investigadoras podemos exponer los siguientes indicadores:

- **Profesores con más de 20 años de actividad investigadora diversa y en el ámbito del turismo y de la hostelería: 2 (13.33 %)**
- **Profesores con más de 10 años de experiencia profesional en el campo turístico: 2 (13.33%)**
- **Profesores con menos de 10 años de experiencia profesional en el campo turístico: 11 (73.33%)**
- **Profesores con más de 10 años de experiencia docente: 8 (53.33%)**

6.1.5 Adecuación del profesorado y personal docente de apoyo al plan de estudios disponible

En la contratación del profesorado y del personal docente de apoyo EUHT StPOL ha tenido y tendrá en cuenta los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos, de acuerdo a lo establecido en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres; según los principios recogidos en la Ley 51/2003, de 2 de

diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad; y según se recoge en la Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la paz.

Como complemento a la labor docente de los profesores del Claustro en las actividades docentes del contenido de los temas del “**saber hacer**” y del “**saber ser**” de las diversas asignaturas, EUHT StPOL cuenta con el soporte de técnicos y profesionales especializados aportando en dos ámbitos:

1. Técnicos de procesos operativos en Hostelería y en Dirección Hotelera:

Tienen la función de desarrollar el programa establecido por el profesor titular de la asignatura para cada grupo de prácticas:

1.1. Técnico de cocina:

Chef de Cocina: Julián Martínez (Técnico Superior de Cocina)

Chef de Cocina: José Castillo (Técnico Superior de Cocina)

1.2. Técnico de Restaurante:

Maitre: Jordi Sala (TEAT y Técnico Superior de Servicios)

Maitre: Josep Sala (TEAT y Técnico Superior de Servicios)

1.3. Técnico de Alojamientos:

Director de Hotel: Jaume Bancells (TEAT)

Recepción- Housekeeping: Ramón Arnalot (TEAT)

Informático de Gestión: Ferrán Gómez (Ingeniero Técnico Informático)

1.4. Monitores de idiomas:

Deborah Anne Gauntlett: Taller de prácticas de Inglés

Martine Dominique Roussel: Taller de prácticas de Francés

2. Profesionales colaboradores externos de apoyo en temas de su especialidad :

- Angel Michelena Ugaldebere
Licenciado en Ciencias Empresariales
Consultor Asesor Contable de empresas de hostelería
- Juan Haro Vila:
Licenciado en Derecho
Licenciado en Ciencias Empresariales
TEAT

Asesor financiero de empresas de hostelería

- Albert Gelpí Lacasa

Licenciado en Filosofía y Ciencias de la Educación

Asesor Consultor del Área de Recursos Humanos de empresas hoteleras

Asesor de Calidad de empresas hoteleras y de restauración.

- Thomas Cullen

Philosophy Doctor

Profesor de Cornell University (USA)

Experto formador internacional en Hotel Management

- Robert Chase

Sc. Master

Profesor de Cornell University (USA)

Creador de los programas informáticos:

CHASE: Cornell Hotel Simulation Exercise

CRASE: Cornell Restaurant Simulation Exercise

- Peter O'Connor

Philosophy Doctor

Director Académico de IMHI MBA in Hospitality Management (Institut de Management Hôtelier International.- Paris)

Especialista en Nuevas Tecnologías de comercialización hotelera.

- Michael Nowlis

Director de Programas de London Business School (London University)

La distribución de los profesores por módulos y materias a impartir es la siguiente:

Dr. Antonio Vila-Fernández Santacruz

Doctor en Ciencias Económicas (1999)

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas (1995)

Master en Gestión y Comercio Internacional (1992)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1995

1995-1999: Profesor de Política Financiera

1996-1999: Profesor Master de Inversión y Financiación

1999-2006: Profesor de Dirección Financiera en el Postgrado de Estudios Inmobiliarios

2002-actualidad. Profesora del Área de Economía en EUHT StPOL

Experiencia investigadora: de 2000

- La problemática del riesgo en la inversión de renta fija.(Harvard Deusto Finanzas)
- Los factores determinantes del tipo de financiación en la empresa: el modelo Logia (CEFGESTION)
- Mercado de capitales y valoración de activos financieros (Deusto)

Experiencia profesional:

Desde 1987 a la actualidad: docente y consultoría empresarial turística y hotelera (MAGMA TURISMO).

Adecuación al ámbito de conocimientos:

- Académica: Doctor en Ciencias Económicas y Licenciado en Administración y Dirección de Empresas
- Profesional: Experiencia docente desde 1995 en el ámbito de la economía y experiencia profesional en el ámbito de la consultoría turística y hotelera (Magma Turismo).

Asignaturas asignadas:

- Dimensión económica del mercado turístico
- Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico
- Contabilidad Financiera
- Gestión Financiera

Dra. Sandra Ezquerro Samper

Doctora en Sociología (2008)

Master en Sociología (University of Oregon 2003)

Licenciada en Antropología Social y Cultural (UB 2001)

Licenciada en Historia Contemporánea (UB 2000)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente:

- Ateneo de Manila University
- University of California, Berkeley.-USA
- EUHT StPOL: Historia y cultura gastronómica

Experiencia investigadora:

- Investigadora social contratada.- Instituto de Govern i Polítiques Públiques(UAB)
- Investigadora Social contratada.- Departamento de Antropología (UB)
- Publicaciones:
 - o Undocumented Domestic Workers in the private Household Economy (Warner, Judith Ann Ed.).
 - o Hacia un análisis intersectorial de la regulación de las migraciones (Anthropos.- Barcelona)
 - o Artículos en la revista Antropologies
 - o Comunicaciones y ponencias varias

Experiencia profesional:

8 años de docente e investigadora

- Profesora en universidades de América y Europa
- Traductora del inglés para varias editoriales
- Investigadora social
- Editora de libros de ciencias sociales

Adecuación al ámbito de conocimientos:

- Académica
- Profesional

Asignaturas asignadas:

- Relaciones Públicas y Comunicación
- Dirección de Recursos Humanos
- Psicología aplicada
- Responsabilidad Social Corporativa

Dra Laura Camps Fusimaña

Postgrado de Dirección Hotelera (1996)

Doctora en Ciencias Biológicas (1992)

Licenciada en Ciencias Biológicas (1987)

Vinculación al centro: parcial

Experiencia docente: desde 1994

1994-1998: profesora del área tecnológica y sanitaria en el Centro de Estudios FRETA.

1998-actualidad: EUHT StPOL: profesora de Higiene alimentaria, Equilibrio alimentario. Tecnología de los alimentos

Experiencia investigadora: desde 1990

Algunas Investigaciones y Publicaciones:

- “Lipoprotein lipase. Cellular origin & functional distribution”.- American Journal of Physiology (1990)
- “Desarrollo intestinal en la descendencia de ratas alcohólicas”.- Actualidad Nutricional (1993)
- “Effect of prenatal exposure to ethanol on foetal intestinal maturation”.- Pediatric Research (1994)
- Sociedad catalana de Biologia
- Sociedad española de Biología Celular
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada.

Experiencia profesional:

- Laboratorio del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya.
- Laboratorios Viñas de Barcelona
- Fundación Bosch i Gimpera de la UB
- Unité 61 del INSERM de Strasbourg.
- Laboratoire de Chimie Biologique.- Université de Nancy

Adecuación al ámbito de conocimientos:

- Académica: Doctora en Ciencias Biológicas y Postgrado en Dirección Hotelera.
- Profesional:: Experiencia docente e investigador desde 1994

Asignaturas asignadas:

- Tecnología de los alimentos
- Cultura gastronómica
- Tipología y gestión de empresas de catering, colectividades y servicios generales hospitalarios

Lluís Serra Gras

Bachelor of Science in Hotel & Restaurant Administration (1998) : Cornell University

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: 8 años

1998- actualidad: profesor de EUHT StPOL

Experiencia profesional:

Desde 1998-actualidad:

Consultor Asesor del sistema de franquicias en hoteles y restaurantes

Adecuación al ámbito de conocimientos:

- académica
- profesional

Asignaturas asignadas:

- Prácticum
- Sistemas de franquicia en hostelería
- Nuevas tecnologías culinarias

David Baillif

Arquitecto (1991)

Vinculación al centro: parcial

Experiencia docente: de 2007

2007- actualidad- profesor de EUHT StPOL: Estructura y Equipamientos. Diseño y mantenimiento de establecimientos de hostelería

Experiencia profesional: desde 1992

- 2008: Dirección del Concurso de Escultura en el Espai Públic de Vilanova i la Geltrú
- 2007: Proyecto Bar restaurant Vin-i-4.- Mataró
- 2007: Proyecto varios espacios del Hotel Condés de Barcelona
- 2006: Proyecto de iluminación interior y exterior de la Fonda Espanya (obra de Domenech i Muntaner) Barcelona
- 2006: Proyecto varios espacios del Restaurante Lasarte de Barcelona
- 2005: Proyecto Conjunto Residencial vacacional Wakupata en Venezuela

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académica: Arquitecto especializado en establecimientos de hostelería

Profesional: experiencia docente y profesional en el ámbito de su especialidad.

Asignaturas asignadas:

- Arquitectura y mantenimiento de establecimientos hoteleros
- Planificación y gestión de eventos

Dr. Francisco Javier Estruch García

Doctor en Geografía e Historia (1992)

Licenciado en Geografía e Historia (1985)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: de 1989

1989: Profesor de Introducció a la ciencia del paisatge: U.B.

1992: Profesor Introducció a la Geografía: U.B.

1990-91: Profesor de Geografía Física y Prácticas de Cartografía: UdG

1996- actualidad- profesor de EUHT StPOL: Recursos Territoriales Turísticos y Estructura y Equipamientos.

Experiencia investigadora: de 1988

- Autor de “Análisis técnico ambiental y de ordenación territorial: El caso de Torrelles de Llobregat” (Tesis doctoral)
- autor de “Aspectes físics d’ordenació del municipi de Begur”.
- autor del “Glosario” de “Geografía de España”: Ed Ariel
- Colaborador de la Enciclopedia Catalana a la edición 1997.
- Coautor del “diccionario de Ecología y Medio Ambiente”: Ed. Bibliograf
- “Las evaluaciones de impacto ambiental en los estudios de paisaje” (Cap 13: Manual de Ciencia del Paisaje.- Edit Masson.

Experiencia profesional: de 1990

- 1990: Contrato con la fundación Bosch i Gimpera
- 1995: Funcionario interino del Cuerpo superior Técnico del Depart. De Agricultura.
- 1996: agente comercial de la Editorial Plaza & Janés

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académica: Doctor y Licenciado en Geografía e Historia

Investigadora: publicaciones relacionadas con el ámbito docente.

Profesional: experiencia docente y profesional en el ámbito de su especialidad.

Asignaturas asignadas:

- Dimensión Sociocultural del Turismo
- Gestión de destinos turísticos
- Trabajo Final de Grado

Dra. María José Conde Berdós

Doctora en Geografía e Historia (1990)

Licenciada en Geografía e Historia (1985)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1990

1990-1999: Profesora Departamento de Prehistoria, Historia Antigua y Arqueología

1999-actualidad: profesora de Geografía en EUHT StPOL

Experiencia investigadora: desde 1987

1990- actualidad: Varios trabajos becados por el Ministerio de Educación y la Generalitat de Catalunya.

1992-actualidad: Publicaciones varias

1987-actualidad: Artículos técnicos varios

Algunos trabajos muestra de su experiencia investigadora.

- Miembro del Grupo de Investigación de Arqueología Clásica y Prehistórica de la UB
- Seriación tipológica de la producción cerámica del mundo ibérico (UB)
- Estudio de la cerámica ibérica de la ciudad romana de Albintimilium (Istituto Internazionale di Studi Liguri)
- Investigación arqueológica e interdisciplinar del yacimiento de la “Illa d'en Reixac (Generalitat de Catalunya)

Algunas Publicaciones y Artículos:

- Col·lecció Arqueològica Duran/ Vall-Llosera (Martín Editor.- 1992, 1994, 1995, 1996)
- Cerámica ibérica pintada de las Islas Baleares: CSIC 1993
- Elementos ibéricos del arte rupestre del maestrazgo (XIX Congreso Nacional de Arqueología)

Experiencia profesional:

15 años de docente e investigadora

Adecuación al ámbito de conocimientos: Titulación académica, experiencia docente y Guía turística oficial de Cataluña.

Asignaturas asignadas:

- Dimensión Territorial del Turismo
- Trabajo Final de Grado

Dr. Jesús Álvarez Valdés

Doctor en Ciencias Empresariales (2003)

Master en Gestión y Dirección Turística (2003)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1979

1979-1998: Profesor en la Universidad de La Habana

1998-2002: Profesor en la Universidad de Mogi das Cruzes.- Sao Paulo

2004-2007: Profesor Instituto Superior de Marketing.- Barcelona

2006-actualidad: EUHT StPOL

Experiencia investigadora: 20 años

Algunas Investigaciones y Publicaciones:

- Metodología HAX-MALUFF
- Planificación estratégica de Proyectos
- Cuba: Capacitación de los RR.HH. para el Turismo
- Internacionalización de Sol Meliá en América Latina (Revista de Administración)
- Competitive Strategy in Latin- America Tourist Clusters: the Clusters's Organization in Sauipe, Brasil (Annual Conference BALAS)
- Planificación estratégica de empresas de turismo y desarrollo sostenible (Revista Estudios y perspectivas en Turismo, Buenos Aires.

Experiencia profesional:

20 años de funcionario, docente, investigador

Adecuación al ámbito de conocimientos:

- Académica: Doctor en Ciencias Empresariales y Master en Gestión y Dirección Turística.
- Profesional:: Experiencia docente e investigador desde 1979

Asignaturas asignadas:

- Organización y Gestión de empresas
- Marketing
- Dirección estratégica
- Estrategias de comercialización

Dr. Albert Blasco Peris

Doctor en Humanidades (2005)

Licenciado en Humanidades (1999)

Técnico de Empresas y Actividades Turísticas (1991)

Vinculación al centro: parcial

Experiencia docente: desde 1991

- Profesor de la Escuela de Turismo Euroaula
- Profesor de la Escuela de Turismo CETA
- Profesor de la Escuela de Turismo del Maresme
- Profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar

Experiencia profesional: desde 1980:

- Guía residente en destinos varios: Túnez, Grecia, Cuba.
- Guía local de Barcelona
- Diseñador de Viajes en Viajes Continental
- Coordinador de la Diplomatura de Turismo en la Escuela de Turismo del Maresme

Experiencia investigadora: desde 2005

Miembro del grupo de investigación de Turismo y Calidad de la UdG.

Autor de "Turismo y Transporte": Ed. Síntesis 2001. Madrid

De "La empresa y el producto turístico": Ed. Civitas 2002. Madrid

De "Tipologías turísticas" 2006. UdG

De "El nacimiento del turismo en Cataluña". 2008. Ed Astro Uno

De "Manual de gestión de producción de alojamientos y restauración". 2006. Ed Síntesis

Ponencias en congresos:

2009 Congreso Ociogune.- Bilbao: Los espacios de ocio en el s XXI

2009 Congreso de Ciencias aplicadas al turismo. Turiciencia 2009.- Buenos Aires:
De la planificación territorial sostenible a la planificación responsable.

2009 II Congreso Turismo Residencial.- Alicante: Percepción social del turismo
residencial a través de los impactos que genera.

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académica: titulación adecuada, experiencia investigadora adecuada y experiencia docente en el ámbito de estudio.

Profesional: experiencia docente y profesional en el ámbito del Turismo.

Asignaturas asignadas:

- Operaciones de Front & Back Office
- Administración y Control de Alojamientos
- Sistemas de intermediación turística

Dr. Juan José Molina Villar

Doctor en Geografía (2004)

Master en Historia Económica (2004)

Licenciado en Geografía e Historia (1990)

Vinculación al centro: completa

Experiencia investigadora: desde 2004

- Publicaciones y Artículos en varias revistas: AutoCat Magazine, Logística y distribución, I.E.C., E.T.C....
- Termalismo y turismo en Cataluña: un estudio neohistórico contemporáneo: Ed. Universitat de Barcelona.
- El termalismo antiguo en los Balnearios del S. XIX: Ed. U.N.E.D.
- Actividades termales y turísticas en la población de La Garriga: Ajuntament de La Garriga
- Balnearios, Practica termal e inicias del turismo en Catalunya.- Ed Astro Uno
- Como hacer el Trabajo Final de Carrera para el Grado de Turismo.- Ed. Astro Uno
- En preparación: Manual de Gobernantas de pisos.- Ed Astro Uno

Experiencia docente:

1991- actualidad: varias instituciones

- Profesor de Alojamientos (Universidad de Vic)
- Profesor de Alojamientos (Escuela de Turismo de Barcelona)
- Profesor de Alojamientos Ciencia de los alimentos en EUHT StPOL

Experiencia profesional:

Desde 1979-actualidad: empresas turísticas y no turísticas

- Coordinador y gestor de Cursos de formación de Biología y Turismo (Colegio de Biólogos de Cataluña)
- Director y Responsable de administración de empresas hoteleras y balnearios
- Subdirector de Hotel responsable de Alimentos y bebidas y Housekeeping
- Responsable de compras de cadena hotelera

Adecuación al ámbito de conocimientos:

académica y profesional

Asignaturas asignadas:

- Operaciones de Food & Beverage
- Administración y control de Food & Beverage
- Gestión de procesos de Food & Beverage
- Gestión de compras y aprovisionamiento

Dr. Juan M^a Jaén Ávila

Doctor en Sociología (1999)

Licenciado en Derecho (1961)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1961

1961: Colaborador de las cátedras de Derecho Laboral e Internacional Un. Sevilla

1968-70: Profesor en el Centro Español de Nuevas Profesiones de Madrid

1972-74: Profesor en el Instituto Universitario de Nuevas Profesiones (Valencia-Venezuela)

1994-96- profesor en la Escuela Oficial de Turismo. Madrid

1996-2008: profesor de EUHT StPOL

Experiencia investigadora: de 1999

- “Aspectos socioeconómicos y educativos en el turismo” (Tesis doctoral) Madrid 1999.
- Miembro de la Comisión de Expertos en enseñanzas Turísticas (Secretaría General de Turismo)

Experiencia profesional: desde 1962

1962-63: Asesoría Jurídica de la diputación de Sevilla

1975-1994: propietario de la Escuela de Turismo “Sol” de Madrid.

1991-93: fundador y propietario del Hotel Alcázar de la Reina de Carmona-Sevilla

1997-99: propietario de la Escuela de Turismo INSUTEC: Bogotá –Colombia.

1984: medalla de la OMT.

1990: medalla de plata al mérito turístico

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académico: Titulación académica y experiencia docente

Profesional: Dedicación profesional al ámbito turístico y hotelero

Asignaturas asignadas:

- Dimensión Jurídica del turismo
- Introducción al Turismo y la hostelería
- Legislación hotelera y turística

Dr. Jorge Oller Nogues

Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales (2000)

Especialista en Metodologías de la Formación en el Área Empresarial por la U. Politécnica de Cataluña

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: de 2003

2003-actualidad: varios como docente y tutoría

- Information Technologies in Tourism (master Europeo de Turismo (UdG)
- E- Business in Tourism (master europeo de la Universitat Rovira Virgili)
- Creación de nuevos productos turísticos on-line (Curso Nacional e internacional)
- Profesor de EUHT StPOL

Experiencia investigadora: de 1998

Publicaciones:

- Creación y mejora de empresas turísticas: Editorial Deusto 1998
- Varios trabajos turísticos para Federació d'hostaleria de Lleida, Patronat de Turisme de Tarragona, Consells comarcals de Catalunya,
- El paper de les pimes en la xcreació de nous productes turistics (Estudis de Turisme de Catalunya) 1999.
- Conferencias: X Simposio Internacional de Turismo y Ocio (Esade), II Jornada de Turisme de les comarques de Girona, Jornada del dinamització del turisme rural català. I Forum Turistic Comarcal del Segrià

Experiencia profesional: de 1997

- Member of Society of Industry Leaders
- actualidad: asesor y consultor en el sector turístico y hotelero
- jefe de Proyecto e-business sector turístico Deloitte & Touche: definición y concepción estratégica y tecnológica del portal de Turespaña: www.spain.info.
- director de proyectos del sector turístico para la Cámara Española Peruana

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académica: titulación adecuada al ámbito de formación

Investigadora: experiencia investigadora en el sector turístico

Profesional: experiencia profesional dentro del ámbito de la comunicación y los productos turísticos.

Asignaturas asignadas:

- Técnicas informáticas y comunicativas
- Revenue & Yield Management
- Calidad , medioambiente y sostenibilidad
- Reconocimiento de créditos

Rosa Domingo Riera

Licenciada en Filología Inglesa (1993):

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: de 1994

De 1994- actualidad: Profesora de Inglés en diversas instituciones

De 2004-actualidad: EUHT StPOL

Experiencia profesional: de 1994

Traductora

Relaciones Públicas

Adecuación al ámbito de conocimientos: académica y profesional

Asignaturas asignadas:

- Inglés B2
- Inglés C1
- Inglés profesional turístico
- Inglés profesional hotelero

Sonia Martínez Arguelles

Licenciada en Filología Moderna (Sorbona de París) (2002)

Postgrado en Traducción literaria de francés a español (UAB) (2004)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 2002

De 2002- actualidad: Profesor de francés en diversas instituciones

De 2010-2011: profesora de francés en EUHT StPOL

Experiencia profesional: desde 2004

2004.- Traductora

2005.- Lectora de francés

2009.- Traductora

Adecuación al ámbito de conocimientos: académica y profesional

Asignaturas asignadas:

- Francés B1
- Francés profesional turístico
- Francés B1 (tercer idioma)
- Francés profesional turístico (tercer idioma)

Ana M^a Santiña Romero

Licenciada en Derecho (1996)

Postgrado de didáctica del Alemán como lengua extranjera

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 2004

Profesora de idiomas de 2004

Profesora de alemán de EUHT StPOL desde 2006-07

Experiencia profesional:

De 2001 a 2003: abogada

De 2004-actualidad: profesora de alemán

Adecuación al ámbito de conocimientos: académico y profesional.

Asignaturas asignadas:

- Alemán B1
- Alemán profesional turístico
- Alemán B1 (tercer idioma)
- Alemán profesional turístico (tercer idioma)

7 Recursos materiales y servicios

7.1 Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

La finca que ocupa la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar tiene una extensión de 7600 m² de los que 5988 m² están contruidos formando un edificio de 4 niveles que constituye el Hotel – Escuela dedicado a la formación turístico hotelera desde 1966.

Los espacios destinados a enseñanza-aprendizaje del Centro observan los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos, y siguen lo dispuesto en la Ley 51/2003 de 2 diciembre , de igualdad de oportunidades , no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Nivel 0

El nivel 0 tiene una superficie de 836,15 m² y en él se encuentran los siguientes equipamientos e instalaciones:

- Lavandería: con servicio al Hotel – Escuela y diseñada para que los estudiantes puedan recibir clases prácticas de funcionamiento en un hotel.
- Cuarto de calderas.
- Cocina I: aula de cocina de elaboración, con capacidad para las prácticas de 25 estudiantes.
- Self de profesores y estudiantes de prácticas
- Cava pedagógica
- Economato – almacén
- Cocina III: aula de cocina de demostración, con capacidad para 16 estudiantes

Nivel 1

El nivel 1 tienen una superficie de 2239,05 m² y en él se encuentran los siguientes equipamientos e instalaciones:

- 7 habitaciones de la Residencia de estudiantes
- Recepción del Hotel – Escuela
- 6 espacios polivalentes de restauración para realizar las clases practicas de restaurante y eventos. 3 de estos espacios pueden convertirse en Salón de Actos (150 personas) o en salas para realizar seminarios o talleres varios de capacidad entre 10 y 30 personas.
- Bar: para servicio de Escuela y Hotel, así como para llevar a cabo la formación de bar y coctelería.
- Aula – Anfiteatro polivalente con capacidad para 50 estudiantes.

- Cocina II: aula de cocina de elaboración con capacidad para 12 estudiantes.
- Parking para vehículos y motocicletas.
- Piscina climatizada y terrazas varias.

Nivel 2

El nivel 2 tiene una superficie de 1685,10 m² y en él se encuentran los siguientes equipamientos e instalaciones:

- 19 habitaciones de la Residencia de estudiantes
- Biblioteca
- 5 aulas de clase teórica
- Informática I con capacidad para 24 estudiantes.
- Sala de profesores y despachos de tutoría y departamentos
- Aula pedagogía de servicio de restaurante-bar
- Copistería
- Coordinación de estudios
- Aula multimedia con capacidad para 24 estudiantes.
- Aula de Análisis Sensorial y formación de sommeliers con 14 cabinas dobles y 4 individuales.
- Aula de pastelería y panadería con capacidad para 14 estudiantes.
- Cocina IV: aula de cocina de demostración con capacidad para 22 estudiantes

Nivel 3

El nivel 3 tiene una superficie de 1228,6 m² y en él se encuentran los siguientes equipamientos e instalaciones:

- Salón "Sant Pau" con capacidad para 20 personas y destinado a seminarios y sala de reuniones
- 14 habitaciones de hotel para clientes.
- Despachos de dirección, administración y secretaría
- 2 aulas de clase teórica
- Salón "Cum Laude" con capacidad para 50 personas y destinado a Seminarios, Sala de Reuniones y aula de clase.
- Terraza anexa al Salón "Cum Laude"

Nivel 4

El nivel 3 tiene una superficie de 24.6 m² y en él se encuentran los siguientes equipamientos e instalaciones:

Centro informático.

Además de los espacios expuestos, para desarrollar con la calidad adecuada las actividades docentes y de aprendizaje la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar dispone de los siguientes medios y servicios:

70 ordenadores de uso de alumnos y profesores 24 horas por día y 7 días a la semana.

Las aulas de clase teórica, seminarios y talleres disponen de:

4 proyectores de transparencias

5 proyectores de conexión a ordenadores y a Internet

Posibilidad de actividades docentes en videoconferencia y second life.

Servicio de copistería para profesores y alumnos

Servicio de biblioteca dotada de los manuales, las revistas técnicas, los videos y DVD's adecuados como complemento y apoyo a la formación. El estudiante tiene también acceso a la

7.1.1 BIBLIOTECA DE LA UdG

Uno de los objetivos del denominado espacio europeo de enseñanza superior es la implantación de nuevas formas de aprendizaje que promuevan la autonomía del estudiante en lo que se refiere a la organización de su tiempo para el estudio, en la capacitación para el uso pertinente de la cantidad ingente de información que nos llega a través de la red.

La Biblioteca de la Universitat de Girona adaptó su modelo a los requisitos de este nuevo reto, ampliando sus servicios, creando otros nuevos, ampliando espacios e instalaciones y adecuando su oferta a las nuevas necesidades.

De este modo, siguiendo las directrices de la Red de Bibliotecas Universitarias españolas, REBIUN, sectorial de CRUE, se presentó, el 19-03-05 a Comisión de Biblioteca, la evolución hacia el modelo, que ha de servir mejor a las finalidades expuestas, el Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (**CRAI**) donde se hace real la oferta de nuevos y diferentes servicios y donde es posible la diversidad de usos:

- Se crearon espacios para el estudio y para el trabajo en grupo: cabinas individuales o aulas para estudio colectivo; aulas para clases en pequeño formato, o para visionado de programas multimedia;
- Se creó un **servicio de grabación de clases y conferencias** para que los estudiantes puedan visionarlas cuando quieran, desde sus ordenadores o en aulas ad-hoc
- Se creó un **repositorio de documentación multimedia (el DUGI-Media)** con las grabaciones a demanda de nuestros profesores y otras procedentes de nuestros archivos docentes, como ciclos de conferencias, clases de

personajes importantes en el mundo de la ciencia y las humanidades, etc., que se ofrecen a los estudiantes para su visionado en el ordenador

- Se incrementó la flota de ordenadores de sobremesa y se creó un servicio de préstamo de portátiles con gran éxito entre los estudiantes.
- Se organizó un **Laboratorio docente con un front-office adherido** donde documentalistas, informáticos y técnicos de imagen ofrecen su colaboración en la elaboración de material docente.
- Se han dinamizado todos los servicios a partir de la organización de **cursos para la alfabetización informacional en aulas con los recursos de la Biblioteca.**
- Forma parte del CRAI la **Cartoteca**, que por sus colecciones y servicios es una de las mejor consideradas en el Consorcio de Bibliotecas Universitarias de Cataluña y de las pocas de REBIUN.

La UdG, a lo largo de los 16 años de constante crecimiento ha logrado, respecto a su Biblioteca, uno de sus objetivos de mayor envergadura, no sin considerables esfuerzos económicos y profesionales y con la implicación del profesorado: La agrupación de todos sus fondos en dos grandes Bibliotecas de Campus, correspondientes a los de la Universidad, que actúan, como Biblioteca única por lo que se refiere a los servicios, al catálogo y a la posibilidad de acceso, disposición, envío y retorno de los documentos entre una y otra Biblioteca.

- **La Biblioteca del Campus de Montilivi**, que presta sus servicios a las Facultades de Ciencias, Derecho, Económicas y Empresariales y a la Escuela Politécnica Superior y
- **La Biblioteca del Campus del Barri Vell**, con los fondos relativos a las Facultades de Letras y Turismo. En un futuro próximo volverá a dar servicio a las Facultades de Educación y Psicología, las cuales, por razones de renovación de sus edificios se atienden, junto con los estudios de Enfermería, desde la **Biblioteca Emili Grahit**, en el **Campus Centre** de forma provisional hasta su integración definitiva, actuando, en las prestaciones y servicios como Biblioteca Única igual que las dos anteriores.

La amplia franja horaria de atención

La Biblioteca de la UdG abre 345 días al año, 106 horas semanales, con un horario de 13'30 horas seguidas de lunes viernes y 12 los sábados, domingos y todos los festivos excepto Navidad, Año Nuevo y días señalados. En las épocas de exámenes se amplía el horario hasta las 3 de la madrugada, lo que nos sitúa en los puestos de cabeza de la oferta horaria de las Bibliotecas REBIUN (V: *Anuario de las bibliotecas universitarias y científicas españolas, REBIUN, 2006*)

Horario de apertura:

De Lunes a Viernes, de 08.00 h. a 21.30 h (03.00 en los períodos de exámenes)

Sábados Domingos y festivos de 19.00 h. a 21.00 h.

La oferta de espacios, plazas e instalaciones

Finalizadas en 2007 las últimas fases de edificación, la Biblioteca de la UdG ofrece un total de 10.141 m². y 1.755 plazas, **353** de las cuales equipadas con ordenador.

En cuanto a estos equipos multimedia, nuestra Biblioteca ocupa el segundo lugar del Anuario REBIUN, con 35,52 estudiantes por ordenador y la 5ª posición en puestos de lectura con ordenador (23,12%)

Metros² por Bibliotecas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL
6.835 m ²	2.818 m ²	488 m ²	10.141

Número de Plazas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL	
1.049	520	186	1.755	

Plazas informatizadas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL	+Portátiles
187	109	7	303	353

Es importante señalar el **uso de las instalaciones**, por ejemplo, el número de visitas a la Biblioteca por usuario, es de 108,64 lo que nos ha valido un 6º lugar en el citado Anuario de las Bibliotecas de REBIUN y las 609,90 visitas a la web por usuario, el 5º puesto.

Servicios para la Docencia

La Biblioteca imparte, desde hace muchos años diferentes cursos alfabetización informacional como la optimización de las búsquedas y uso de los recursos electrónicos, a distintos niveles:

Sesiones de acogida, primeros ciclos o grados, otros con reconocimiento de Créditos o partes de asignaturas iniciales dentro de los cursos curriculares. Se interviene incluso en los programas de Master y Postgrado.

Actualmente se están programando los cursos sobre las competencias transversales en el uso de los recursos de información, por áreas temáticas para el curso 2008-09.

Todas estas propuestas se revisan anualmente y quedan recogidas en

El programa La Biblioteca Forma

Nº de cursos Formación de Usuarios	2002	2003	2004	2005	2006
sesiones	19	120	66	69	82
asistentes	1.340	1.542	1.981	2.780	2.614

Biblioteca e investigación

Queremos destacar dos de los servicios que se ofrecen a los investigadores: **La Biblioteca Digital**, con la suscripción en consorcio con el CBUC entre todas las Bibliotecas Universitarias de Cataluña a los principales recursos de información electrónica (revistas y bases de datos), y **la incorporación en el programa de gestión de la investigación GREC**.

Para promover el uso de la información digital, se ha procedido a la instalación de servicios wi-fi en todos los Campus y a la implementación de una aplicación VPN - SSL para el acceso remoto a estas colecciones para todos los miembros de la comunidad UdG desde otros lugares y países.

La Biblioteca Digital de la UdG ofrece el acceso a **14.993 títulos de revistas electrónicas** de importantes hosts como Elsevier, Wiley, Blackwell, etc., y a 159 bases de datos (entre las cuales las de ISI WEB of Knowledge subvencionada por FECYT), que dan acceso a más de 13.000.000 de artículos a texto completo y a más de 12.000.000 de referenciales, que incluyen los 8.000.000 de la Base de datos de Sumarios, ésta última gestionada conjuntamente con el CBUC.

Uso de los recursos digitales	2002	2003	2004	2005	2006
-------------------------------	------	------	------	------	------

consultas a la web de la Biblioteca	1.389.965	2.235.160	2.803.155	6.394.249	7.368.858
consultas a bases de datos	67.407	166.307	184.228	241.284	410.901
artículos a texto completo descargados	17.791	63.902	104.679	108.910	133.321

El programa de gestión de la investigación GREC

Desde los inicios de la puesta en marcha del programa GREC, una base de datos- inventario de la investigación en la UdG, la Oficina de Investigación y Transferencia Tecnológica solicitó la ayuda de la Biblioteca para que se garantizara la correcta citación de las autorías, títulos, etc.,

La unificación de nombres y citas nos permitió conocer de forma exhaustiva nuestra producción científica.

El siguiente paso fue la recogida, a partir de las citas de los artículos y publicaciones referenciados de los artículos a texto completo y a la búsqueda de las publicaciones en formato electrónico. Así se pusieron las bases del repositorio **de documentación digital (DUGI-Doc)** donde se guarda y se ofrece **a texto completo**, siempre que lo permitan los derechos, la documentación producto de la investigación de la UdG.

La gestión de la calidad en la Biblioteca de la UdG

La Biblioteca de la UdG se ha sometido a diversos procesos de evaluación:

En la agencia AQU, en dos ocasiones.

La primera para el periodo 1994-1998. Este proceso finalizó en 2002, con la publicación del informe “Avaluació transversal dels Serveis Bibliotecaris” de l’AQU i el CBUC. .

En 2006 se participó de nuevo en l’*Avaluació dels serveis bibliotecaris i de la seva contribució a la Qualitat de l’aprenentatge i de la recerca*, a instancias de AQU. Este segundo proceso –también transversal para todas las bibliotecas universitarias catalanas- analizaba el período 2001-2005. Estamos a la espera del informe definitivo.

En el año 2005, ANECA nos concedió el Certificado de Calidad de los Servicios de Biblioteca de las Universidades (convocatoria de 2004), basado en el análisis del periodo 1999-2003.

Finalmente queremos mencionar el *Atlas digital de la España universitaria*, realizado por un equipo de geógrafos de la Universidad de Cantabria, en 2006, según el cual, la Biblioteca de la UdG ocupaba el 6º lugar en un ranking cualitativo entre las 63 bibliotecas universitarias y científicas españolas, en base a un conjunto de indicadores elaborados a partir de Anuario de las Bibliotecas universitarias y científicas españolas de REBIUN, estructurados en los siguientes apartados: infraestructuras, recursos bibliográficos, gastos e inversión, nuevas tecnologías, personal de biblioteca y, el indicador de usuarios, que ha considerado el número de visitas, préstamos y préstamos inter bibliotecarios realizados.

Servicio de orientación y desarrollo personal y profesional

Servicio de atención y apoyo a los estudiantes extranjeros

Servicio de bolsa de trabajo

Asociación de Antiguos Alumnos

Servicio de Bar y restaurante para alumnos y profesores

Residencia para estudiantes

Convenio con el Ayuntamiento de Sant Pol de Mar para la utilización por los estudiantes de la Escuela del Polideportivo Municipal.

Revisión y mantenimiento de las infraestructuras y equipamientos

Para asegurar la revisión y el mantenimiento de las infraestructuras, instalaciones, materiales y servicios, la Universidad de Girona dispone de un servicio propio de Oficina Técnica y Mantenimiento (SOTIM) con un equipo de siete técnicos más sus servicios administrativos que organizan y supervisan las tareas de mantenimiento preventivo y correctivo.

Estos trabajos son mayoritariamente externalizados mediante contratos, bajo concurso público, para cada tipo de instalación, tanto genérica como específica para laboratorios y talleres.

También se dispone de un equipo reducido propio de asistencia al mantenimiento correctivo.

Para la reposición y mantenimiento de materiales informáticos se ha elaborado y aprobado un plan “prever” para aulas informáticas y un sistema “leasing” en el caso de algunos equipos especiales.

8 Resultados previstos

Antes de realizar la estimación de la valoración cuantitativa de los resultados previstos, la Comisión Académica ha considerado oportuno exponer algunas consideraciones en relación a las características y peculiaridades del Grado en Gestión Hotelera y Turística que se propone.

a) el objetivo primordial del Grado consiste en aportar a la industria hotelera y de restauración neo-profesionales directivos que sean considerados por los responsables de las empresas como verdaderos “todo terreno” operativos y estratégicos.

b) para adecuar la formación del Grado a este objetivo demandado por la industria es necesario diseñar un plan docente que cubra las necesidades de formación operativas que necesitan las empresas así como las necesidades de formación en herramientas de gestión directiva hotelera y de restauración.

c) Estas necesidades formativas se cubren a través de una metodología docente y de aprendizaje fundamentalmente prácticas y activos.

d) Este tipo de metodología no puede llevarse a cabo en grupos numerosos de estudiantes ya que, por un lado, el estudiante debe disponer de una monitorización constante de su actividad de aprendizaje y, por otro lado, profesor debe realizar el seguimiento diario del progreso de aprendizaje de cada estudiante,

e) La experiencia de EUHT StPOL en esta metodología, que se remonta al año 1966-67, y la valoración de los resultados obtenidos con los graduados formados con esta metodología, que pueden ser contrastados a través de las diferentes cadenas hoteleras y grupos de restauración, nos aconseja a que esta Comisión Académica proponga como **grupo ideal** de formación por curso unos 20 estudiantes.

Las propias características del Plan Docente que motivan permanentemente el aprendizaje del estudiante por la consecución inmediata y progresiva de resultados y el sistema y el procedimiento personalizado de matriculación de los estudiantes hace posible una tasa de abandono ínfima que permite gestionar con normalidad este número de alumnos por grupo.

f) La pregunta o cuestión problemática que resulta de este planteamiento es la viabilidad económica del Plan Docente y de la institución que, al ser una institución exclusivamente privada, no puede recibir fondos públicos para su mantenimiento a excepción de las Becas que puedan percibir los estudiantes.

En este tema, también la Comisión Académica puede aportar la experiencia del EUHT StPOL que desde el año académico 1966 hasta la actualidad ha llevado a cabo con éxito la viabilidad económica de la institución.

8.1 Valores cuantitativos estimados por los indicadores y su justificación

Para llevar a cabo estas estimaciones la Comisión ha previsto una matrícula de primer año de **30 estudiantes** que es el número mínimo previsto por las autoridades académicas y que la Comisión hace suyo con una planificación de

varios años académicos desde la puesta en marcha del Grado, dada la singularidad y el carácter práctico del Grado que se presenta.

8.1.1 Tasa de graduación:

Porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios (d) o en año académico más (d+1) en relación con su cohorte de entrada.

Forma de cálculo:

El denominador es el número total de estudiantes que se matricularon por primera vez en la diplomatura de turismo en el año 2003-04 (c: 25 estudiantes). El numerador es el número total de estudiantes de los contabilizados en el denominador, que han finalizado sus estudios en el tiempo previsto (2006-07).

Graduados en “d” o en “d+1” (de los matriculados en “c”)

----- x100: 72%

Total de estudiantes matriculados en un curso “c”

8.1.2 Tasa de abandono

Relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado en ni en ese año académico ni en el anterior.

Forma de cálculo:

Sobre una determinada cohorte de estudiantes de nuevo ingreso establecer el total de estudiantes que sin finalizar sus estudios se estima que no estarán matriculados en la titulación ni en el año académico que debieran finalizarlos de acuerdo al plan de estudios (t) ni en el año académico siguiente (t+1), es decir, dos años seguidos, el de finalización teórica de los estudios y el siguiente.

Nº de estudiantes no matriculados en los 2 últimos cursos “t” y “t+1”

----- x100 : 9.09%

Nº de estudiantes matriculados en el curso t-n+1

n = la duración en años del plan de estudios

8.1.3 Tasa de eficiencia

relación porcentual entre el número total de créditos teóricos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes graduados en un determinado curso académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

Forma de cálculo:

El número total de créditos teóricos se obtiene a partir del número de créditos ECTS del plan de estudios multiplicado por el número de graduados. Dicho número se divide por el total de créditos de los que realmente se han matriculado los graduados.

Créditos teóricos del plan de estudios * Número de graduados

----- x100: 91.9%

(Total créditos realmente matriculados por los graduados)

8.2 Progreso

Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes

Con respecto al procedimiento general para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes, nos remitimos al punto 9.2, en que se describe este procedimiento general.

8.2.1 Evaluación del progreso y resultados de aprendizaje

El procedimiento de valoración del progreso y resultados de aprendizaje de los estudiantes se llevará a cabo en el Grado que se propone siguiendo las pautas que en la actualidad se desarrollan.

Distinguimos entre:

- evaluación del seguimiento del aprendizaje del estudiante en conocimientos, destrezas y actitudes
- evaluación de la calificación como proceso de la acreditación del rendimiento.

8.2.1. Seguimiento del aprendizaje

8.2.1.1. Procedimiento para la valoración del progreso y resultados de los conocimientos

a) evaluación continua:

- asistencia y participación en las actividades de aprendizaje
- evaluación de ejercicios
- trabajos individuales
- trabajos en equipo
- elaboración y exposición de informes

b) evaluación objetiva:

- tests de conocimientos

- pruebas parciales objetivas de desarrollo

Procedimiento para la valoración del progreso y resultados del aprendizaje de las destrezas:

a) evaluación continua:

- asistencia y participación en las actividades de aprendizaje
- evaluación de ejercicios de aplicación
- simulaciones individuales
- simulaciones en equipo
- análisis y valoración de casos prácticos

b) evaluación objetiva:

- tests de elaboración
- pruebas parciales de desarrollo de aplicaciones

Procedimiento para la valoración del progreso y resultados del aprendizaje de actitudes profesionales

-evaluación continua de:

- uniformidad
- responsabilidad de las tareas y funciones encomendadas
- hábito de trabajo
- disciplina
- solidaridad
- liderazgo

8.2.2 Evaluación de la acreditación del rendimiento

La evaluación de la calificación de la acreditación del rendimiento del estudiante se basa en la constatación de la adquisición de las competencias propias genéricas y específicas propuestas en el Grado y necesarias para desarrollar todas las dimensiones funcionales expuestas en el profesiograma de la presente Memoria.

Será, por tanto, el resultado de la calificación resultante de

- la auto evaluación del propio estudiante que llevará a cabo mediante:
 - Cumplimentación de cuestionarios parciales sobre adquisición de competencias de tareas durante el aprendizaje.
 - Cumplimentación de cuestionarios de evaluación de tareas y funciones durante el periodo de prácticas externas.
 - Informe final de prácticas externas.
- la evaluación del tutor de empresa durante las prácticas externas del estudiante que se llevará a cabo mediante.

- El informe final de prácticas del tutor de empresa.
- La evaluación del tutor académico de las prácticas externas del estudiante que llevará a cabo mediante:
 - El informe y evaluación de competencias final en el que se recoge la auto evaluación del estudiante y la evaluación de la empresa.

9 Sistema de garantía de calidad del título

La Comisión Académica entiende por *garantía de calidad* la “atención sistemática, estructurada y continua a la calidad en términos de su mantenimiento y mejora” (ASEAN UNIVERSITY NETWORK QUALITY – ASSURANCE. *Manual for the Implementation of the Guidelines*. 2004, pág: 20)

La Comisión Académica entiende que un sistema de garantía de calidad de un título está orientado a diferentes grupos de interés:

- estudiantes
- dirección y administración
- profesores
- personal de apoyo
- empleadores

La Comisión Académica, con el fin de implementar y favorecer el desarrollo de un sistema de garantía de calidad, ha tomado la decisión de seguir el programa denominado “AUDIT”, actualmente aprobado para su implementación y en fase de desarrollo en los centros propios de la UdG.

La Comisión Académica expondrá en este apartado la Fase de Orientaciones para el diseño del SGIC.

9.1 Responsables del sistema de garantía de la calidad del plan de estudios

- Órgano responsable del Sistema de Garantía de la Calidad del Plan de Estudios: Comisión de Calidad, que esta formado por
 - El Consejero Delegado
 - El Director Académico
 - El Coordinador de Estudios y Profesorado
 - El responsable de la Gestión de la Calidad (profesor de Gestión de Calidad)
 - La Secretaría Académica
 - Un Delegado del alumnado
 - Un representante del sector profesional
 - Un representante de los antiguos alumnos
- Se reúnen trimestralmente para marcar la política y los objetivos del Sistema de Gestión de Calidad, así como su seguimiento y evaluación. Una vez analizada la evaluación, propondrán acciones de mejora.
- Como presidente de dicho órgano actuará el Consejero Delegado y como secretaria la Secretaria Académica.

- Unidad ejecutiva del Seguimiento del Sistema de Garantía de la Calidad del Plan de Estudios (UESSGCPE):

El responsable de la Gestión de la Calidad (profesor de Gestión de Calidad)

La secretaria de calidad

El director académico

Se reúnen una vez al mes para realizar el seguimiento del Sistema de Gestión de Calidad así como de su documentación e implantación.

Preside la Unidad el director académico y actúa como secretaria la Secretaria de Calidad.

9.2 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado

9.2.1 Recogida de la información sobre la calidad de la enseñanza

Está basada en las siguientes áreas:

- a) Enseñanza e investigación
- b) objetivos de enseñanza
- c) dirección de la enseñanza
- d) metodología de la enseñanza
- e) resultados de la enseñanza
- f) recursos para la enseñanza
- g) Feedback y seguimiento

Los procedimientos de recogida de la información son los siguientes:

- a) del colectivo de personal docente:

- + cuestionario de necesidades para el próximo curso: julio
- + cuestionario de seguimiento del primer semestre: febrero
- + cuestionario de seguimiento del segundo semestre: junio
- + autoinforme de curso
- + reuniones de claustro

- b) del colectivo de personal no docente:

- Reunión de previsión de necesidades: julio
- Reunión de planificación de curso: septiembre
- Reunión de seguimiento primer semestre: febrero
- Reunión de seguimiento segundo semestre: junio

c) del colectivo de estudiantes:

- Cuestionario sobre la información recibida del Centro antes del curso escolar: septiembre
- Cuestionario sobre expectativas del nuevo curso: octubre
- Cuestionario de satisfacción del primer semestre: febrero
- Cuestionario de satisfacción del segundo semestre: junio
- Reuniones de delegados de curso al inicio de curso: octubre
- Reuniones de delegados de curso al la finalización de cada semestre: febrero y junio.

d) de la dirección del Centro:

- Inputs
 - o N° de estudiantes del curso
 - o N° de profesores
 - o Criterios de selección y admisión
 - o Tasas y ratios de profesor/estudiante
 - o Plan estratégico
- Outputs
 - o Tasa de eficacia
 - o Tasa de eficiencia
 - o Tasa de efectividad
 - o Tasa de éxito
 - o Tasa de ocupabilidad
 - o Tasa de inserción laboral

e) de las empresas de práctica y de inserción laboral

- Informes de prácticas
- Cuestionario de prácticas y de inserción laboral

9.2.2 Análisis de la información recogida sobre la calidad de la enseñanza

Los procedimientos de análisis de la información recogida mediante los procedimientos anteriores consisten en:

a) fase I: ordenación, clasificación y tratamiento informático de los datos.

b) fase II: elaboración de los informes y gráficas correspondientes.

c) fase III: análisis de los informes y gráficas previos y planificación de la publicación de los resultados.

9.2.3 Modo en que se utiliza la información sobre la calidad de la enseñanza en la revisión y mejora de las actividades de aprendizaje

a) fase I: información de los informes, gráficas y resultados a los colectivos implicados: profesores, personal no docente y estudiantes. Esta información se vehicula a través de la intranet y de las reuniones al efecto.

b) fase II: La dirección, a la vista de la información y análisis de datos facilitado elabora las propuestas de los ajustes de mejora dentro del marco del plan estratégico, teniendo en cuenta su adecuación al presupuesto anual establecido.

c) fase III: Reuniones con los tres colectivos para definir los ajustes acordados en estas reuniones.

9.2.4 Procedimientos de recogida de información sobre los resultados de aprendizaje

- o Tasa de eficacia
- o Tasa de eficiencia
- o Tasa de efectividad
- o Tasa de éxito
- o Tasa de ocupabilidad
- o Tasa de inserción laboral

9.2.5 Análisis de la información recogida sobre los resultados del aprendizaje

a) fase I: ordenación, clasificación y tratamiento informático de los datos.

b) fase II: elaboración de los informes y gráficas correspondientes.

c) fase III: análisis de los informes y gráficas previos y planificación de la publicación de los resultados.

9.2.6 Modo en que se utiliza la información sobre los resultados del aprendizaje en la revisión y mejora de las actividades de aprendizaje

a) fase I: información de los informes, gráficas y resultados a los colectivos implicados: profesores, personal no docente y estudiantes. Esta información se vehicula a través de la intranet y de las reuniones al efecto.

b) fase II: La dirección, a la vista de la información y análisis de datos facilitado elabora las propuestas de los ajustes de mejora dentro del marco del plan estratégico, teniendo en cuenta su adecuación al presupuesto anual establecido.

c) fase III: Reuniones con los tres colectivos para definir los ajustes acordados en estas reuniones.

9.2.7 Procedimientos de recogida de información sobre el profesorado

a) Los instrumentos de recogida de información sobre el profesorado que se realiza anualmente consisten en:

a.1) El autoinforme de cada profesor que debe incluir los apartados siguientes:

- Memorando sobre la experiencia docente del curso académico anterior.
- Actividades formativas que ha seguido durante el curso
- Artículos presentados a revistas técnicas.
- Memorando con propuestas de mejora para su asignatura en el orden académico, en dotación bibliográfica, en equipamiento docente.

a.2) Cuestionarios de valoración de los estudiantes.

a.3) El informe del coordinador de estudios que elabora sobre cada profesor.

a.4) cuestionario de satisfacción del profesor

b) Estos documentos son recogidos por el coordinador de estudios para su posterior análisis.

9.2.8. Análisis de la información recogida sobre el profesorado

a) fase I: ordenación, clasificación y tratamiento informático de los datos.

b) fase II: elaboración de los informes y gráficas correspondientes.

c) fase III: análisis de los informes y gráficas previos y planificación de la publicación de los resultados.

9.2.8 Modo en que se utiliza la información sobre el profesorado

a) fase I: información de los informes, gráficas y resultados al colectivo de profesores. Esta información se vehicula a través de las reuniones al efecto.

b) fase II: La dirección, a la vista de la información y análisis de datos facilitado elabora las propuestas de los ajustes de mejora dentro del marco del plan estratégico, teniendo en cuenta su adecuación al presupuesto anual establecido.

c) fase III: Reuniones con el colectivo para definir los ajustes acordados en estas reuniones.

9.3 Procedimientos para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad

9.3.1 Procedimientos de planificación, organización y gestión de las prácticas externas

a) EUHT StPOL utiliza un portafolio de prácticas con el siguiente contenido:

1. Procedimiento a seguir por estudiantes, empresa y EUHT StPOL

a. antes del inicio de las prácticas

- i. entrevista de planificación de las prácticas entre el estudiante y el Coordinador de prácticas de la Escuela.
- ii. Contacto del Coordinador con la empresa.
- iii. Contacto del estudiante con la empresa de prácticas.

- iv. Informe del estudiante sobre el punto iii) para el Coordinador.
 - b. durante las prácticas
 - i. Contactos del estudiante con el Coordinador para consultas, problemas, seguimiento, varios.
 - ii. Contactos del estudiante con la empresa de prácticas para consultas, problemas, varios.
 - c. al finalizar las prácticas
 - i. Comunicados con la empresa
 - ii. Comunicados con el Coordinador
2. Documentos que deben incluirse en el Portafolio de prácticas de cada estudiante
- a. Copia del Convenio de Prácticas
 - b. Documento de aceptación de las prácticas por parte del estudiante.
 - c. Programa - guión de los aprendizajes a obtener por el estudiante.
 - d. Informe final de prácticas de la empresa.
 - e. Guión- Informe final de prácticas del estudiante.
 - f. Hoja de acreditación del Prácticum (Diplomatura de turismo)
 - g. Modelos de documentos de seguimiento del procedimiento:
 - i. antes del inicio: i, ii, iii, iv
 - ii. durante las prácticas: i, ii
 - iii. después de las prácticas: i, ii

9.3.2 Procedimiento para la recogida y análisis de la información sobre las prácticas externas

- a) El estudiante es el encargado de proporcionar al coordinador de prácticas los documentos del portafolio anterior de los que es responsable.
- b) la empresa de prácticas proporciona al coordinador de prácticas sus informes pertinentes sobre el estudiante.
- c) el coordinador de prácticas elabora el análisis sistemático y del portafolio del alumno y de los informes de la empresa y califica el periodo en el acta correspondiente.
- d) El análisis de la información recogida sobre los resultados de las prácticas en empresa se lleva a cabo entre el coordinador de las prácticas y el coordinador de estudios quienes configurarán un informe con las deficiencias encontradas en el seguimiento del programa de prácticas por parte de los estudiantes y por parte de las empresas.
- e) el coordinador de prácticas eleva a la UESSGCP un memorando de conclusiones generales del proceso de las prácticas del año académico en

curso, así como de las conclusiones que hacen referencia a estudiantes individuales.

En estas conclusiones debe figurar una escala de evaluación del 0 al 10 calificando la labor pedagógica de las empresas.

9.3.3 Modo en que se utiliza la información sobre las prácticas externas

a) La UESSGCP valora anualmente los resultados de las prácticas externas y traslada los acuerdos tomados al coordinador de prácticas y al director académico,

b) La UESSGCP da instrucciones sobre las empresas peor evaluadas con el fin de que no sean tenidas en cuenta en el futuro en caso de que no modifiquen su actitud e interés pedagógico.

9.3.4. Procedimiento de recogida y análisis de información sobre programas de movilidad

En este apartado la Comisión Académica, dada la personalidad de la Escuela como Centro Adscrito, ha creído procedente seguir con la actuación de la Escuela en este ámbito.

a) La Escuela informa a los estudiantes que pueden acceder a programas de movilidad sobre los órganos de la UdG que se encargan de la movilidad del estudiante (Oficina de Relaciones Exteriores).

b) El estudiante interesado recibe la información adecuada sobre los Programas y Becas de movilidad y complementos.

c) El estudiante informa al coordinador de estudios sobre su decisión al respecto.

d) El coordinador de estudios elabora anualmente un informe sobre la movilidad de los estudiantes del Centro que traslada a la UESSGCP.

e) Paralelamente a la posibilidad de inserción de los estudiantes en el programa general de la UdG, EUHT StPOL mantiene para cada año una serie de convenios de colaboración para prácticas en empresa con diferentes centros docentes europeos y americanos de la especialidad de hotelería y restauración. Estos convenios constituyen el vehículo idóneo para la tutela de las experiencias internacionales de los estudiantes de los dos centros que firman el convenio ya que cada centro se obliga a

- facilitar el contacto con las empresas de prácticas
- realizar una acción formativa previa a las prácticas en el centro de acogida
- tutelar el periodo de prácticas del estudiante
- atender las consultas y problemas que puedan surgirle al estudiante en prácticas.

f) A la vista del informe la UESSGCP emite las propuestas de mejora que se acuerdan para ser aplicadas en el curso siguiente.

9.4 Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación

9.4.1 Procedimiento para la recogida de información sobre la inserción laboral y de la satisfacción con la formación

a) El órgano responsable de actuación en esta materia es la Bolsa de Trabajo de EUHT StPOL.

b) Todos los estudiantes que finalizan estudios cada año en EUHT StPOL se inscriben automáticamente como miembros de la Asociación de Antiguos Alumnos (AAA EUHT StPOL).

c) La inserción laboral primera se vehicula a través de las Jornadas de Desarrollo Profesional (JDP) que cada año organiza la Escuela en el mes de febrero.

d) La Escuela invita cada año a 12 grupos empresariales de hostelería y restauración a participar en las JDP donde presentan sus programas de desarrollo de carrera profesional al tiempo que mantienen entrevistas personales para la posterior incorporación laboral.

e) Los graduados, para seguir siendo miembros de la AAA y poder participar de las ofertas de trabajo de la Bolsa de Trabajo, tienen la obligación de remitir a la Escuela anualmente, durante los cinco primeros años, un cuestionario relativo a su situación laboral, así como su interés en promocionar o cambiar de empresa.

f) Los graduados con periodo mínimo de un año contrato de trabajo cumplimentan una escala en la que valoran las áreas temáticas de la formación recibida en relación con su utilidad en el/los puesto/s de trabajo que han llevado a cabo. También son invitados a remitir, vía correo electrónico, informes de opinión sobre esta cuestión.

De manera complementaria la Escuela participa este año por primera vez en el estudio de inserción laboral coordinado por AQU Catalunya juntamente con los Consejos Sociales de las universidades catalanas. En estos estudios, que se realizan de manera trienal, se recogen datos de la inserción laboral así como de la satisfacción con la formación recibida.

9.4.2 Análisis de la información recogida sobre inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida

a) La Bolsa de Trabajo elabora un informe anual de los resultados de las JDP y del comportamiento positivo o negativo de los grupos empresariales invitados:

- contratos realizados
- calidad de los puestos ofertados
- veracidad de la información y documentación facilitada a los estudiantes

b) La Bolsa de Trabajo elabora un informe con los resultados de los cuestionarios anuales de la situación laboral de los antiguos alumnos.

c) La Bolsa de Trabajo elabora un informe con los resultados de la escala de valoración de la utilidad e idoneidad de la formación recibida en relación con los puestos de trabajo ejercidos.

d) La Bolsa de Trabajo traslada los informes anteriores y una propuesta de mejora provisional a la UESSGCP para su estudio y toma de decisiones.

9.4.3 Modo en que se utiliza la información sobre la inserción laboral

a) La UESSGCP, tras analizar y valorar los informes de la Bolsa de Trabajo respecto a los diferentes aspectos de la inserción laboral de los antiguos alumnos, toma los acuerdos pertinentes en orden al mantenimiento del estatus quo de los procedimientos positivos y da instrucciones a los responsables de la Bolsa de Trabajo para su aplicación en los años sucesivos especialmente en cuanto a los criterios de la selección de grupos empresariales, mejora de los procedimientos de relación y de comunicación de los antiguos alumnos con la Bolsa de Trabajo y en cuanto a incentivar la participación de los graduados de promociones anteriores a los 5 años que en la actualidad ocupan puestos de especial responsabilidad para que sean demandadores de talentos procedentes de EUHT StPOL.

b) La UESSGCP, tras analizar y valorar los informes de la Bolsa de Trabajo respecto a los resultados de valoración de la satisfacción por la formación recibida, emite acuerdos de instrucciones a la dirección académica para corregir, modificar o introducir enfoques de formación más adecuados en las áreas de formación valoradas.

9.5 Procedimientos de análisis de la satisfacción de los diferentes colectivos implicados y de atención de las sugerencias y de las reclamaciones.

En este punto y dado que la Escuela es un Centro adscrito a la UdG la Comisión Académica entiende que es de utilidad seguir las instrucciones generales procedimentales de la UdG en este ámbito y que exponemos a continuación.

9.5.1 Procedimientos que utiliza la UdG y que esta Escuela adscrita hace suyos

La participación de los estudiantes queda recogida ya en los Estatutos de la Universitat de Girona en el artículo 139 de derechos y deberes de los estudiantes, donde, literalmente, se dice: *“Es un derecho del estudiante de la UdG intervenir activamente en la vida universitaria y, si es pertinente, formular las reclamaciones y quejas por la calidad de la docencia recibida y también por el funcionamiento de los diferentes órganos de la Universidad”*.

Actualmente, los estudiantes pueden presentar sus **sugerencias** a través de la intervención en los diferentes órganos de gobierno en los que tienen participación regulada: Claustro, Consejo de Dirección, Comisión de gobierno del centro. La participación de estos estudiantes en estos órganos es fundamental para trasladar la opinión del colectivo al que representan.

En relación con la **mejora en el desarrollo del plan de estudios** es especialmente importante su participación en Consejo de Dirección y la Comisión de gobierno del centro. Los estudiantes también disponen la figura del Delegado de curso que eligen cada inicio de curso. Su funcionamiento recoge la normativa de un Reglamento de la UdG aprobado por Junta de Gobierno en marzo de 1999.

Ya se ha mencionado más arriba que los estudiantes exponen su opinión sobre la docencia recibida mediante el cuestionario de satisfacción, que contestan de forma periódica al final de cada semestre. Los resultados de esta encuesta se remiten en particular a cada profesor, y a la dirección académica.

En relación con cuestiones puntuales, cuando se trata de **problemática docente**, el estudiante debe recurrir en primera instancia al propio profesor, para luego acceder, si es el caso, al coordinador de estudios, entre cuyas funciones está "velar por la correcta organización de la docencia", y finalmente al director académico.

Para **cuestiones más administrativas**, el órgano receptor de las reclamaciones o sugerencias es la Secretaría Académica de la Escuela, quienes vehiculan la queja o sugerencia a la dirección académica cuando procede.

Finalmente los estudiantes (así como el personal docente y de administración y servicios) cuentan con el respaldo del **Síndico de la universidad**, que es el órgano encargado de velar por los derechos y libertades de los estudiantes, del personal académico y del personal de administración y servicios ante las actuaciones de los diferentes órganos y servicios universitarios (Artículo 106 de los Estatutos).

La EUHT StPOL, tal como tienen establecido la UdG, establecerá un **buzón virtual** a través del cual se pueda recoger las sugerencias que los estudiantes en particular y todos los miembros de la comunidad universitaria en general quieran hacer llegar a los correspondientes órganos responsables. Esta prestación ya existe en algunos servicios como la Biblioteca o la Oficina de Relaciones Exteriores, que además administran de manera periódica encuestas de satisfacción a sus usuarios.

En cuanto a la **opinión de los profesores**, esta se expresa principalmente, además de en los respectivos órganos de gobierno implicados en la titulación.

En cuanto a la **satisfacción del personal de administración y servicios** en cada uno de los distintos procesos relacionados tanto en el diseño del nuevo título de grado como en su implementación existen mecanismos sistemáticos que fomentan la participación activa del personal de administración y servicios. Estos procedimientos se ven complementados con las reuniones periódicas del PAS con el director académico.

En un orden de cosas distintas, la Universidad ha aprobado el Plan Estratégico 2008-2013 de la UdG, entre cuyos ejes figura uno descrito como *"impulsar el desarrollo organizativo y la mejora de las competencias profesionales de los trabajadores con tal que aporten el mayor valor añadido a la misión universitaria"*. Este eje contempla, entre otras cosas, el desarrollo de un modelo dinámico de gestión, la potenciación del desarrollo profesional del personal mediante políticas de formación y la introducción de la carrera profesional y académica, y el desarrollo de una política de valoración objetiva y de catalogación de lugares de trabajo que garantice la equidad retributiva. La concreción de estas líneas de actuación se articula en el Plan de acción del PAS,

que, adelantándose en sus inicios al plan estratégico, se está desarrollando desde hace más de un año. En cada una de las fases de desarrollo de este plan está prevista la participación del PAS y en cada una de ellas se hace también un seguimiento de su desarrollo y de los resultados obtenidos. El conocimiento sistemático de la opinión del PAS constituye un elemento esencial en este seguimiento. EUHT StPOL, a través de sus órganos de gobierno, ha tomado el acuerdo de introducir todos aquellos elementos del Plan Estratégico 2008-2013 que sean viables como Centro Adscrito.

El Plan de estudios diseñado para implantar el Grado en Gestión Hotelera será evaluado cada año a través de los procedimientos internos establecidos por la propia Escuela y que han sido descritos en los apartados precedentes.

9.5.2 Mecanismos para publicar información para todos los implicados e interesados sobre el plan de estudios, su desarrollo y resultados

a) El plan de estudios está publicado en los siguientes órganos de difusión:

- dossier de información del Centro
- página web de EUHT StPOL
- página web de la UdG

b) el desarrollo del plan de estudios queda publicado en la intranet de EUHT StPOL a la que tienen acceso todos los estudiantes y profesores. Asimismo, profesores y estudiantes pueden acceder a través de la web de la UdG "Lamevaudg". Un desarrollo más descriptivo puede verse en la página web de EUHT StPOL orientado a personas externas a la institución.

c) La publicación de los resultados del plan de estudios queda circunscrita a los colectivos internos implicados en lo referente a las actas de calificación, recomendaciones, reclamaciones y otros. En la Memoria anual quedan expuestos los resultados generales cuantitativos y cualitativos de cada año académico.

9.6 Criterios y procedimientos específicos para una posible extinción del Título

a) Los criterios que la Comisión Académica ha considerado como los adecuados para tener en cuenta para iniciar un proceso de extinción del Título son:

- Matrícula deficitaria en los seis primeros años: este criterio por sí solo es suficiente para iniciar un proceso de extinción del Título.
- Problemas de inserción laboral de los graduados por inadecuación de la formación recibida en relación a la demandada por las empresas.
- Incapacidad económica de la institución para el cumplimiento de la normativa académica y para alcanzar los estándares de calidad propios de un centro universitario.

b) El procedimiento a seguir en un posible proceso de extinción del Título consistiría en:

- Solicitud dirigida a la Universidad a la que el Centro está adscrito
- Documento justificativo y razonado de los motivos que conducen a la extinción del Título
- Descripción de las fases del proceso de extinción que salvaguarden los derechos de los estudiantes matriculados.
- Responsabilidad de la institución que garantice una desvinculación ordenada y de acuerdo a la normativa vigente de los colectivos de estudiantes, profesores y personal de apoyo.

10 Calendario de implantación

10.1 Cronograma de implantación del título

Provisionalmente el centro esta impartiendo el Grado en turismo a la espera de poder implantar este nuevo Grado en Gestión Hotelera y Turística. La reconversión del primer curso de este grado con el del nuevo grado será automática ya que comparten este primer curso. La conversión del segundo curso se hace mediante asignaturas de segundo y tercer curso del nuevo grado. El título de Grado en Gestión Hotelera y Turística que se propone sustituirá al actual título de Diplomado en Turismo y al actual Grado en Turismo por lo que la implantación del nuevo título y la extinción del anterior se realizarán según el siguiente cronograma:

Año académico/ curso	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015
Diplomatura en turismo	Sin docencia (solo exámenes)			
GGHT 1º	Implantación 1º curso Docencia	Docencia	Docencia	Docencia
GGHT 2º	Reconversión estudiantes GT de primer curso Docencia	Docencia	Docencia	Docencia
GGHT 3º	Reconversión estudiantes GT de segundo curso Docencia	Docencia	Docencia	Docencia
GGHT 4º		Docencia 1ª promoción titulados de GGHT	Docencia 2ª promoción titulados de GGHT	Docencia 3ª promoción titulados de GGHT (primera completa)

10.2 Adaptación de los estudiantes procedentes de los planes de estudios preexistentes

Se ajustará al sistema y normativa de Convalidaciones y Reconocimiento de Créditos que disponga la Universitat de Girona, a la cual está adscrita esta Escuela Universitaria.

De acuerdo al cronograma anterior, es interés de esta Escuela Universitaria implantar la nueva titulación de forma progresiva, por lo que los estudiantes de la Diplomatura de Turismo que se cursa en la actualidad podrán finalizar los estudios de Diplomatura de acuerdo al calendario previsto en el cronograma y siguiendo el cuadro previsto a continuación.

CUADRO DE ADAPTACIONES

DIPLOMATURA DE TURISMO	
ASIGNATURA	Créditos
Introducción a la economía +Estructura de mercados	6+6
Patrimonio Cultural	6
Recursos territoriales turísticos	9
Intro. al Derecho y D. Privado + Legislación turística pública	12
Téc.n.cuant y cual de anál.turíst.	6
Turismática	6
Inglés	9
Estructura de Mercados Tur. + Recursos territoriales	6+6
Intro. A la Restauración	4,5
Oper.y Proces.de Producción	9
Contabilidad	6
Organiz. y Gt. de Empresas	9
Marketing Turístico	9
Segundo Idioma (Francés-Aleman)	9
Org. Adm. de Alojam.y Rest.:	9
Dir. De Recursos Humanos	4,5
Análisis de Estados Contables	4,5
Gtion.de Calidad	
Leg. Turíst. Pública	4,5
Tercer Idioma: (Aleman –Francés)	4,5
Estructura y Equipamientos	4,5
Libre elección (u otras asignaciones hasta..)	6

GRADO EN GESTION HOTELERA Y TURISTICA	
ASIGNATURA	ECTS
<i>Fundamentos y dimensiones del turismo y la hostelería</i>	24
Dimensión económica del mercado turístico	6
Dimensión sociocultural del turismo	6
Dimensión territorial del turismo	6
Dimensión jurídica del turismo	6
<i>Métodos comunicativos y cuantitativos</i>	18
Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico	6
Técnicas informáticas y comunicativas	6
Inglés B-2	6
<i>Operaciones de alojamiento y restauración</i>	18
Introducción al turismo y hostelería	6
Operaciones de Food & Beverage	6
Operaciones de Front & Back Office	6
<i>Fundamentos de empresa</i>	18
Contabilidad financiera	6
Organización y gestión de empresas	6
Marketing	6
<i>Idioma básico</i>	12
Inglés C-1	6
2º idioma B-1	6
<i>Gestión de hoteles y restaurantes</i>	24
Administración y control de "Food & Beverage"	4
Administración y control de Alojamientos	4
Dirección de Recursos Humanos	4
Gestión Financiera	4
<i>Optativas</i>	24
Calidad y medioambiente y sostenibilidad	6
Legislación hotelera y laboral	6
3º idioma B1	6
Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería	6
<i>Reconocimiento Académico</i>	6

Para la adaptación del actual Grado en Turismo que se extinguirá con la reconversión a este, se adaptaran las asignaturas con nombre y ECTS equivalentes.

En el caso de estudiantes con créditos pendientes de superar de la Diplomatura de Turismo o de otras carreras universitarias que quieran optar por la nueva titulación de Grado en Gestión Hotelera y Turística, deberán realizar el trámite establecido de la preinscripción universitaria o traslado de expediente y hacer un cuadro de convalidaciones y reconocimiento de créditos que le permita integrarse al proceso docente de la nueva titulación cursando y superando los créditos correspondientes.

10.3 Enseñanzas que se extinguen

En el caso de la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar se extinguirá el título de los estudios conducentes a la actual Diplomatura de Turismo con el calendario que figura en el cronograma anterior:

- Año académico 2008-2009: el primer curso de la Diplomatura de Turismo se extingue
- Año académico 2009- 2010: el segundo curso de la Diplomatura de Turismo se extingue
- Año académico 2010- 2011: el tercer curso de la Diplomatura de Turismo se extingue

No obstante lo anterior, los estudiantes con asignaturas pendientes de superar dispondrán durante el año académico 2011-12 del derecho a matrícula y a exámenes de dichas asignaturas de acuerdo al procedimiento que establezca la Universidad de Girona al efecto.

Del mismo modo en el curso 2011-2012 quedará extinguido el plan de Grado en Turismo con la correspondiente reconversión de los estudiantes a este nuevo grado en Gestión Hotelera y Turística.

ANEXO I

GRADO EN: Gestión Hotelera y Turística

Aprobación de la Comissió de Govern del centre

Aprobación del Consell de Govern

Aprobación del Consell Social

Traslado al DIUE

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - DESCRIPCION

GRADO EN:

GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA

CENTRO DOCENTE RESPONSABLE:

ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOSTELERIA Y TURISMO DE SANT POL DE MAR

MODALIDAD:

Presencial
Semipresencial
A distancia

X

Rama de conocimiento

CIENCIAS SOCIALES Y JURIDICAS

Número de plazas

90

ESTRUCTURA GENERAL

ECTS por tipo de materia	1º curso	2º curso	3º curso	4º curso	Total
Formación básica ⁽²⁾	42	18			60
Obligatorias	18	42	36	18	114
Optativas ⁽³⁾				24	24
Prácticas externas ⁽⁵⁾			24		24
Trabajo final de grado ⁽⁶⁾				12	12
Reconocimiento académico ⁽⁴⁾				6	6
Créditos totales	60	60	60	60	240

⁽¹⁾ Artes y Humanidades, Ciencias, Ciencias de la Salud, Ciencias Sociales y Jurídicas, Ingeniería y Arquitectura

⁽²⁾ Mínimo 60 créditos, de los que, al menos 36, han de estar vinculados a la rama de conocimiento

⁽³⁾ Entre 30 y 45 créditos

⁽⁴⁾ 6 créditos

⁽⁵⁾ Máximo 60 créditos

⁽⁶⁾ Entre 12 y 30 créditos

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾ MI **Tipo de módulo (4) (U o A):** A **Carácter (Ob / Opt):** B

Nombre catalán: FONAMENTS I DIMENSIONS DEL TURISME I LA HOSTALERIA
 Nombre castellano: FUNDAMENTOS Y DIMENSIONES DEL TURISMO Y LA HOSTELERIA
 Nombre inglés: FUNDAMENTAL ASPECTS OF TOURISM AND HOSPITALITY INDUSTRY

Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾ 24 **Organización temporal** ⁽²⁾ SI **Tipo de contenidos** ⁽³⁾ B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:
1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Breve descripción de los contenidos:

Módulo de carácter básico en el que se imparten los conocimientos generales que fundamentan la cultura económica, sociocultural, geográfico-paisajística y jurídica que un estudiante que inicia el grado debe poseer.
Asignaturas que integran el Módulo:
Dimensión económica del mercado turístico
Dimensión sociocultural del turismo
Dimensión territorial del turismo
Dimensión jurídica del turismo

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	5	Lección magistral	Genéricas: 1,3,6, 10, 12 Específicas:
Seminario-taller			Genéricas: Específicas:
Clase práctica	3	Simulación	Genéricas:3,6,10,12 Específicas:
Tutoría	0.75	Asesoramiento	Genéricas: 6, 12 Específicas:
		Orientación	Genéricas: 6, 12 Específicas:
Trabajo en grupo	2	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 3, 6, 10, 12 Específicas:
Trabajo autónomo	4	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 6 Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: 3, 6, 10, 12 Específicas:
Estudio personal	9	Investigación	Genéricas: 1,3, 6, 10, 12 Específicas:
		Lecturas críticas	Genéricas: 1, 3,6,10, 12 Específicas:
Evaluación	0.25	Sistema de pruebas	Genéricas: 1, 3,6,10,12 Específicas:

Sistema de evaluación de adquisicin de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la normativa vigente

Actividades de aprendizaje: los equipos de estudiantes para los trabajos en grupo se seleccionarán al azar. Los contenidos de las actividades serán homogéneos para todos los estudiantes del grupo. **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas bajo cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas	20	1,3,6,10,12	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5	1,12	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	20	3, 6, 10, 12	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	15	3, 6, 10	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simul	20	3,6,10	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	1, 3, 6, 10, 12	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

--

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- La asignatura Dimensión económica introduce al estudiante en el conocimiento de los conceptos de macro y microeconomía que proporcionan al estudiante la cultura científica económica para poder interpretar la actividad turística y hotelera.
- La asignatura Dimensión sociocultural introduce al estudiante en el conocimiento de los conceptos y conocimientos sociológicos y cultural-artísticos que proporcionan al estudiante la base científica de la Sociología y humanística para poder gestionar la actividad turística y hotelera.
- La asignatura Dimensión territorial introduce al estudiante en el conocimiento de la geografía física, política, climática, humana y económica por los que el estudiante se familiariza con los paisajes donde se desarrollará la actividad turística y hotelera.
- La asignatura Dimensión jurídica introduce al estudiante en el conocimiento del vocabulario, los conceptos, los tipos de legislación jurídicos y sus contenidos que proporcionan al estudiante la cultura científica jurídica que marcará las pautas de desarrollo de la actividad turística y hotelera.

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)**Módulo/s al que pertenece:**

Módulo I

Nom català: Dimensió econòmica del mercat turístic

Nombre castellano: Dimensión Económica del mercado turístico

Nombre inglés: Economic aspects of tourism market

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

SI

Tipo de contenidos ⁽³⁾

B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo

3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

- La asignatura Dimensión económica introduce al estudiante en el conocimiento de los conceptos de macro y microeconomía que proporcionan al estudiante la cultura científica económica para poder interpretar la actividad turística y hotelera.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo I

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo I

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)**Módulo/s al que pertenece:**

Módulo I

Nom català: Dimensió sociocultural del turisme

Nombre castellano: Dimensión sociocultural del turismo

Nombre inglés: Socio-cultural aspects of tourism

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

SI

Tipo de contenidos ⁽³⁾

B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo

3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio

6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

- La asignatura Dimensión sociocultural introduce al estudiante en el conocimiento de los conceptos y conocimientos sociológicos y cultural-artísticos que proporcionan al estudiante la base científica de la Sociología y humanística para poder gestionar la actividad turística y hotelera.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo I

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver [Anexo I: Módulo I](#)

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo I

Nom català:

Dimensió territorial del turisme

Nombre castellano:

Dimensión territorial del turismo

Nombre inglés:

Geographic territorial aspects of tourism

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

SI

Tipo de contenidos ⁽³⁾

B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

I.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo

6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

• La asignatura Dimensión territorial introduce al estudiante en el conocimiento de la geografía física, política, climática, humana y económica por los que el estudiante se familiariza con los paisajes donde se desarrollará la actividad turística y hotelera.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo I

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo I

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

--

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo I

Nom català:

Dimensió jurídica del turisme

Nombre castellano:

Dimensión jurídica del turismo

Nombre inglés:

Juridic aspects of tourism

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

SI

Tipo de contenidos ⁽³⁾

B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

- 1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo
- 3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
- 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Espécificas:

Breve descripción de los contenidos:

- La asignatura Dimensión jurídica introduce al estudiante en el conocimiento del vocabulario, los conceptos, los tipos de legislación jurídicos y sus contenidos que proporcionan al estudiante la cultura científica jurídica que marcará las pautas de desarrollo de la actividad turística y hotelera.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo I

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo I

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

M2

Tipo de módulo (4) (U o A):

A

Carácter (Ob / Opt):

B

Nombre catalán:

METODES QUANTITATIVS I COMINCATIVOS

Nombre castellano:

METODOS CUANTITATIVOS Y COMUNICATIVOS

Nombre inglés:

QUANTITATIVE AND COMMUNICATIVE METHODS

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

18

Organización temporal ⁽²⁾

S2

Tipo de contenidos ⁽³⁾

B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo

4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional

5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Competencias específicas:

15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.

16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.

17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante que supere el Módulo habrá adquirido los conocimientos para llevar a cabo actividades de medición de la actividad hotelera, así como de utilizar las técnicas y herramientas de comunicación adecuadas en el idioma materno y en el idioma inglés.

Asignaturas que integran el módulo:

Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico

Técnicas informáticas y comunicativas

Inglés B-2

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
-----------	------	-------------	------------------------

Clase teórica	8	Lección magistral	Genéricas:1, 4, 5, 10 Específicas: 15, 16,17
Seminario-taller	1	Casos prácticos	Genéricas: 4, 5, 10 Específicas: 15
Clase práctica			
Tutoría	0.75	Asesoramiento	Genéricas: 5, 10 Específicas: 15
		Orientación	Genéricas:5, 10 Específicas: 15
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 4, 5, 10 Específicas: 15
Trabajo autónomo	2	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 1,4,5,10 Específicas: 15, 16, 17
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas:1, 5, 10 Específicas: 15
Estudio personal	5	Investigación	Genéricas: 1, 5,10 Específicas:15, 16, 17
		Lecturas críticas	Genéricas:1, 4, 5, 10 Específicas:15,16, 17
Evaluación	0.25	Sistema de pruebas	Genéricas: 1, 4, 5, 10 Específicas: 15,16, 17

Sistema de evaluación de adquisicin de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la normativa vigente

Actividades de aprendizaje: los equipos de estudiantes para los trabajos en grupo se seleccionarán al azar. Los contenidos de las actividades serán homogéneos para todos los estudiantes del grupo. **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas bajo cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% pes específico	Competencias evaluadas	Sistemas de calificación
Pruebas objetivas	15	1, 5, 10, 15, 16, 17	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5	1, 16, 17	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	20	1, 5, 10, 15	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	20	5, 10, 15	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	20	5, 10, 15	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10

Portafolio	20	1, 4, 5,10, 15, 16, 17	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- La asignatura Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico introduce al estudiante en el conocimiento de las técnicas estadísticas que proporcionan al estudiante las herramientas para analizar y medir la actividad turística y hotelera.
- La asignatura Técnicas informáticas y comunicativas introduce al estudiante en el conocimiento de los sistemas de comunicación que será la base para que el estudiante pueda desarrollar posteriormente procesos y estrategias comunicativas.
- La asignatura de Inglés B2 proporciona a los estudiantes los conocimientos del idioma en el nivel B2 del MCER (Marco común europeo de referencia), con carácter básico y poder nivelar a los estudiantes para que puedan proseguir la especialización turística y hotelera del idioma inglés en los cursos posteriores.

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo II

Nom català:	Tècniques quantitatives i qualitatives d'analisi turístic		
Nombre castellano:	Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico		
Nombre inglés:	Quantitative and qualitative techniques for tourism analysis		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S2
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Específicas:
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio. 16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración. 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

• La asignatura Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico introduce al estudiante en el conocimiento de las técnicas estadísticas que proporcionan al estudiante las herramientas para analizar y medir la actividad turística y hotelera.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Anexo I: Módulo II

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo II

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

--

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo II

Nom català:	Tècniques informàtiques i comunicatives		
Nombre castellano:	Técnicas informáticas y comunicativas		
Nombre inglés:	Computing and communicative techniques		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S2
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Espécificas:
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio. 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

• La asignatura Técnicas informáticas y comunicativas introduce al estudiante en el conocimiento de los sistemas de comunicación que será la base para que el estudiante pueda desarrollar posteriormente procesos y estrategias comunicativas.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo II

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo II

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo II

Nom català:	Anglès B2		
Nombre castellano:	Inglés B2		
Nombre inglés:	English B2		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	SI y 2
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

• La asignatura de Inglés B2 proporciona a los estudiantes los conocimientos del idioma en el nivel B2 del MCER (Marco común europeo de referencia), con carácter básico y poder nivelar a los estudiantes para que puedan proseguir la especialización turística y hotelera del idioma inglés en los cursos posteriores.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo II

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

[ver Anexo I: Módulo II](#)

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. **criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG**)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

M3

Tipo de módulo (4) (U o A):

A

Carácter (Ob / Opt):

ob

Nombre catalán:

OPERACIONS D' ALLOJAMENT I RESTAURACIÓ

Nombre castellano:

OPERACIONES DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN

Nombre inglés:

ACTIVITIES IN ACCOMMODATION AND RESTAURANT BUSINESS

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

18

Organización temporal ⁽²⁾

SI y 2

Tipo de contenidos ⁽³⁾

ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración

4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional

7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias

8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social

Competencias específicas:

18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante que supere el Módulo habrá adquirido los conocimientos de la evolución histórica de la actividad turística y el estado de la cuestión actual. Habrá adquirido, además, los conocimientos teóricos y prácticos del contenido de las funciones y tareas departamentales de restauración y alojamiento

Asignaturas que integran el módulo:

Introducción al turismo y la hostelería

Operaciones de Food & Beverage

Operaciones de Front & Back Office

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	6	Lección magistral	Genéricas: 2, 4,
			Específicas: 18
			Genéricas: 2, 4, 7, 8

Seminario-taller	1.50	Casos prácticos	Específicas: 18
Clase práctica	5	Tareas reales y simuladas	Genéricas: 2, 4, 7, 8 Específicas: 18
Tutoría	0.75	Asesoramiento	Genéricas: 2 Específicas:
		Orientación	Genéricas: 7, 8 Específicas: 18
Trabajo en grupo		Aprendizaje cooperativo	
Trabajo autónomo	1	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 2 Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: 2 Específicas:
Estudio personal	3.5	Investigación	Genéricas: 2, 4, Específicas:
		Lecturas críticas	Genéricas: 2, 4, Específicas:
Evaluación	0.25	Sistema de pruebas	Genéricas: 2, 7, 8 Específicas: 18

Sistema de evaluación de adquisicin de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la normativa vigente

Actividades de aprendizaje: los equipos de estudiantes para los trabajos en grupo se seleccionarán al azar. Los contenidos de las actividades serán homogéneos para todos los estudiantes del grupo. **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas bajo cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategías de evaluación	% Peso específico	competencias evaluadas	sistema de calificación
Pruebas objetivas	25	2, 7, 8, 18	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5	2	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	25	2, 4, 7, 8, 18	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o	10	2, 4,7,8, 18	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo	10	4,7,8,18	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	5	7, 8, 18	Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	2,4,7, 8,18	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

--

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• La asignatura Introducción al turismo y la hostelería proporciona al estudiante el conocimiento general y básico de las variables de la actividad turística y de la hostelería y el dominio de su contenido supondrá para el estudiante poseer una perspectiva diacrónica de la actividad.• La asignatura Operaciones de Food & Beverage se presenta bajo un contenido teórico que estudia las operaciones, los recursos materiales y humanos del departamento y un contenido práctico en el que el estudiante experimenta la utilización de los citados recursos bajo la forma de operaciones que integran funciones y tareas.• La asignatura Operaciones de Front & Back Office se presenta bajo un contenido teórico que estudia las operaciones, los recursos materiales y humanos del departamento y un contenido práctico en el que el estudiante experimenta la utilización de los citados recursos bajo la forma de operaciones que integran funciones y tareas. |
|--|

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo III

Nom català:	Introducció al turisme i la hostaleria		
Nombre castellano:	Introducción al turismo y la hostelería		
Nombre inglés:	Introduction to tourism and hospitality industry		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	SI y 2
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	OB

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
Específicas:
18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

• La asignatura Introducción al turismo y la hostelería proporciona al estudiante el conocimiento general y básico de las variables de la actividad turística y de la hostelería y el dominio de su contenido supondrá para el estudiante poseer una perspectiva diacrónica de la actividad.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo III

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo III

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

--

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo III

Nom català:

Operacions de Food & Beverage

Nombre castellano:

Operaciones de Food & Beverage

Nombre inglés:

Food & Beverage activities

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S2

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración

7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias

8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social

Espécificas:

18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

• La asignatura Operaciones de Food & Beverage se presenta bajo un contenido teórico que estudia las operaciones, los recursos materiales y humanos del departamento y un contenido práctico en el que el estudiante experimenta la utilización de los citados recursos bajo la forma de operaciones que integran funciones y tareas.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo III

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo III

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo III

Nom català:	Operacions de Front & Back Office		
Nombre castellano:	Operaciones de Front & Back Office		
Nombre inglés:	Front and Back Office activities		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S2
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
Específicas:
18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

• La asignatura Operaciones de Front & Back Office se presenta bajo un contenido teórico que estudia las operaciones, los recursos materiales y humanos del departamento y un contenido práctico en el que el estudiante experimenta la utilización de los citados recursos bajo la forma de operaciones que integran funciones y tareas.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo III

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo III

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

--

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

M4

Tipo de módulo (4) (U o A):

A

Carácter (Ob / Opt):

B

Nombre catalán:

FONAMENTS D' EMPRESA

Nombre castellano:

FUNDAMENTOS DE EMRPESA

Nombre ingles:

COMPANY FUNDAMENTALS

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

18

Organització temporal ⁽²⁾

S3

Tipo de contenidos ⁽³⁾

B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

- 1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades
- 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención

Competencias específicas:

- 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.
- 16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.
- 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante que supere el módulo habrá adquirido los conocimientos y los procedimientos que servirán de fundamento para interpretar los resultados económicos, para planificar la gestión empresarial y para saber fundamentar posteriormente las variables de la comercialización y la comunicación de la empresa. para que el futuro directivo "hable la misma lengua" que los profesionales de cada departamento y pueda ejercer la dirección con autoridad profesional.

Asignaturas que integran el módulo:

Contabilidad financiera

Organización y gestión de empresas

Marketing

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	8	Lección magistral	Genéricas: 1, 6, 11 Específicas: 15, 16, 17
Seminario-taller	1	Estudio de casos y situaciones	Genéricas: 6, 9, 11 Específicas: 15
Clase práctica		Tareas reales y simuladas	Genéricas: Específicas:
Tutoría	0.50	Asesoramiento	Genéricas: 6, 11 Específicas: 15
		Orientación	Genéricas: 6,9, 11 Específicas: 15
Trabajo en grupo	2	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 6, 9, 11 Específicas: 15
Trabajo autónomo	1	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 1, 6, 9, 11 Específicas: 15, 16, 17
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: 6, 9, 11 Específicas: 15
Estudio personal	5	Investigación	Genéricas: 1, 6, 11 Específicas: 15, 16, 17,
		Lecturas críticas y visionado N.T.	Genéricas: 1, 6, 11 Específicas: 15, 16, 17
Evaluación	0.50	Sistema de pruebas	Genéricas: 1, 6, 11 Específicas: 15, 16, 17

Sistema de evaluación de adquisicin de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la normativa vigente

Actividades de aprendizaje: Adquisición de habilidades operativas mediante la práctica real en rols de funciones y tareas en los departamentos de cocina, restaurante-bar y front y back office. **Sistemas de evaluación:** Las actividaess de aprendizaje se evaluan de forma progresiva diaria y con una práctica final.

Evaluación de las actividades

Estrategías de evaluación	% Peso específico	competencias evaluadas	Sistemas de calificación
Pruebas objetivas	25	1, 6, 11, 15, 16, 17	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5	1, 16, 17	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	25	1, 6, 11, 15, 16, 17	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	15	1, 6, 11, 15, 16, 17	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simul	5	6, 9, 11, 15	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	5	6, 9, 11, 15	Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	1, 6, 9, 11, 15, 16, 17	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- La asignatura Contabilidad financiera proporciona al estudiante el conocimiento general y básico de la representación contable, los registros contables, el proceso contable básico, el estudio económico contable del circulante, de la inversión y de la financiación de la empresa.
- La asignatura Organización y gestión de empresas sitúa al estudiante en el conocimiento del concepto de empresa como sistema y su interrelación con el contexto, la toma de decisiones, las variables empresariales, los subsistemas organizativos y productivos y el estudio de las estrategias en la empresa.
- La asignatura Marketing proporciona al estudiante los conocimientos del concepto y los determinantes del marketing, las técnicas de marketing y la elaboración de un plan de marketing.

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo IV

Nom català:	Contabilitat financera		
Nombre castellano:	Contabilidad financiera		
Nombre inglés:	Financial accountancy		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S3
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
I.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
Específicas:
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio. 16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.

Breve descripción de los contenidos:

- La asignatura Contabilidad financiera proporciona al estudiante el conocimiento general y básico de la representación contable, los registros contables, el proceso contable básico, el estudio económico contable del circulante, de la inversión y de la financiación de la empresa.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo IV

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo IV

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo IV

Nom català:	Organització i Gestió d'empreses		
Nombre castellano:	Organización y Gestión de Empresas		
Nombre inglés:	Business organization and management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S3
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
Específicas:
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio. 16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración. 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

- La asignatura Organización y gestión de empresas sitúa al estudiante en el conocimiento del concepto de empresa como sistema y su interrelación con el contexto, la toma de decisiones, las variables empresariales, los subsistemas organizativos y productivos y el estudio de las estrategias en la empresa.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo IV

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo IV

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

--

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solo para los módulos no unitarios)**Módulo/s al que pertenece:**

Módulo IV

Nombre catalan:	Marketing		
Nombre castellano:	Marketing		
Nombre inglés:	Marketing		
Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organización temporal ⁽²⁾	S3
		Caracter (OB / Opt) ⁽³⁾	B

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura

Genéricas:

- I.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- II.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención

Específicas:

15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio

17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

- La asignatura Marketing proporciona al estudiante los conocimientos del concepto y los determinantes del marketing, las técnicas de marketing y la elaboración de un plan de marketing.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

[ver Módulo IV](#)

OPCIONAL: Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la normativa vigente

[ver Modulo IV](#)

Si procede, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura:

Comentarios o informaciones adicionales a la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificar si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾ M5 **Tipo de módulo (4) (U o A):** A **Carácter (Ob / Opt):** ob

Nombre catalán: IDIOMA BASIC
 Nombre castellano: IDIOMA BASICO
 Nombre inglés: LANGUAGE LEVEL

Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾ 12 **Organización temporal** ⁽²⁾ S3 y 4 **Tipo de contenidos** ⁽³⁾ Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Competencias específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Al superar este módulo, el estudiante habrá adquirido una soltura oral y escrita en la utilización del idioma inglés general correspondiente al nivel C I y un nivel similar al B I en el segundo idioma: MCER (Marco común europeo de referencia).

Asignaturas que integran el módulo:

Inglés C I
2º idioma B I

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	5	Lección magistral	Genéricas: 4,10 Específicas:
Seminario-taller			
			Genéricas: 4,10

Clase práctica	1	Simulación	Específicas:
Tutoría	0.75		Genéricas: 4,10
		Asesoramiento	Específicas:
		Orientación	Genéricas: 4,10 Específicas:
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 4, 10 Específicas:
Trabajo autónomo	2	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 4, 10 Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: Específicas:
		Investigación	Genéricas: Específicas:
Estudio personal	2		Genéricas: 4, 10
		Lecturas críticas	Específicas:
Evaluación	0.25	Sistema de pruebas	Genéricas: 4, 10 Específicas:

Sistema de evaluación de adquisicin de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la normativa vigente

Actividades de aprendizaje: los equipos de estudiantes para los trabajos en grupo se seleccionarán al azar. Los contenidos de las actividades serán homogéneos para todos los estudiantes del grupo. **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas bajo cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas	20	4, 10	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	10	4	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	20	4,1	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de	5	4, 10	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de	20	4, 10	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	5	4,1	Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	4, 10	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

- Para poder cursar el nivel CI de Inglés de este módulo será necesario haber superado el nivel B2 de inglés del primer año.

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo V

Nom català:

Anglès CI

Nombre castellano:

Inglés CI

Nombre inglés:

English CI

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S3 y 4

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Al superar este nivel, el estudiante habrá adquirido una soltura oral y escrita en la utilización del idioma inglés general correspondiente al nivel CI : MCER (Marco común europeo de referencia).

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo V

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo V

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar el nivel C1 de Inglés de este módulo será necesario haber superado el nivel B2 de inglés del primer año.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo V

Nom català:

2on idioma B1

Nombre castellano:

2º Idioma B1

Nombre inglés:

2nd Language B1

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S3 y 4

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Al superar este nivel, el estudiante habrá adquirido una soltura oral y escrita en la utilización del 2º idioma general correspondiente al nivel B1 : MCER (Marco común europeo de referencia).

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo V

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo V

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

--

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾ M6 **Tipo de módulo (4) (U o A):** A **Carácter (Ob / Opt):** ob

Nombre catalán: GASTRONOMIA I RESTAURACIÓ
 Nombre castellano: GASTRONOMIA Y RESTAURACION
 Nombre inglés: GASTRONOMY AND RESTAURANT BUSINESS

Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾ 18 **Organización temporal** ⁽²⁾ S3 y 4 **Tipo de contenidos** ⁽³⁾ Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Competencias específicas:
14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera. 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio 18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante que haya superado el módulo habrá adquirido los conocimientos sobre las características de los alimentos y su relación con la restauración, la historia de la cocina y las tendencias actuales y los procesos de la gestión de cocina, servicio de restaurante y bar.

Asignaturas que integran el módulo:

Tecnología de los alimentos
Cultura gastronómica
Gestión de procesos de Food & Beverage

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
-----------	------	-------------	------------------------

Clase teórica	8	Lección magistral	Genéricas:3, 6, 10,12 Específicas: 14, 15, 18
Seminario-taller	1,5	Estudio de casos y situaciones	Genéricas:3,6,10 Específicas: 14, 15, 18
Clase práctica	3	Simulación	Genéricas: 3,6,10,12 Específicas: 14, 15,
Tutoría	0.50	Asesoramiento	Genéricas: 6,12 Específicas:15
		Orientación	Genéricas: 6,12 Específicas: 15
Trabajo en grupo	0.75	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 3, 6, 10, Específicas: 14, 15
Trabajo autónomo	1	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 3, 6, 12 Específicas: 15
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: 3, 6, Específicas: 14, 15
Estudio personal	3	Investigación	Genéricas: 3,6,10,12 Específicas: 14, 15, 18
		Lecturas críticas	Genéricas: 3,6,10,12 Específicas: 14, 15, 18
Evaluación	0.25	Sistema de pruebas	Genéricas: 3,6,10,12 Específicas: 14, 15

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas . **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas	20	3,6,10,12, 14, 15,	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	20	3,6,10,12, 14, 15, 18	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	20	3,6,10,12, 14, 15, 18	Notable: de 7 a 8,99

Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	20	3,6,10,12, 14,15	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	5	3, 6, 10, 14, 15, 18	Matrícula de honor: 10
Portafolio	15	3,6,10, 12, 14, 15, 18	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

--

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- La asignatura Tecnología de los alimentos proporciona al estudiante el conocimiento general y básico de la representación contable, los registros contables, el proceso contable básico, el estudio económico contable del circulante, de la inversión y de la financiación de la empresa.
- La asignatura Cultura gastronómica proporciona al estudiante el conocimiento general y básico de la representación contable, los registros contables, el proceso contable básico, el estudio económico contable del circulante, de la inversión y de la financiación de la empresa.
- La asignatura Gestión de procesos de Food & Beverage proporciona al estudiante el conocimiento general y básico de la representación contable, los registros contables, el proceso contable básico, el estudio económico contable del circulante, de la inversión y de la financiación de la empresa.

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)**Módulo/s al que pertenece:**

Módulo VI

Nom català:	Tecnologia dels aliments		
Nombre castellano:	Tecnología de los alimentos		
Nombre inglés:	Food technology		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S4
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:
14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera. 18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

Seguridad alimentaria. Conservación de los alimentos. Análisis sensorial.. Desarrollo de nuevos productos. Química de los alimentos. Nutrición y equilibrio alimentario.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VI

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VI

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VI

Nom català:	Cultura gastronòmica
Nombre castellano:	Cultura gastronómica
Nombre inglés:	Gastronomic Culture

Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S4	Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob
--	---	--------------------------------------	----	-----------------------------------	----

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
Específicas:
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio 18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante conocerá la evolución histórica de la cocina y la gastronomía en el mundo. Relacionará la gastronomía con el patrimonio cultural de los pueblos. Conocerá las características de las materias primas culinarias en función de su temporalidad y ubicación geográfica. Estudiará las aportaciones culinarias y gastronómicas de los grandes nombres de la gastronomía internacional. conocerá la situación actual y las tendencias de futuro de la gastronomía.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VI

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VI

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VI

Nom català:	Gestió de processos de Food & Beverage		
Nombre castellano:	Gestión de procesos de Food & Beverage		
Nombre inglés:	Food & Beverage processes management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S4
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Específicas:
14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.

Breve descripción de los contenidos:

Materia intermedia entre las asignaturas de Operaciones de F&B de 1º año y la de Administración y Control de F&B de 3º curso. El estudiante al cursar la asignatura conocerá los sistemas de racionalización de las funciones y tareas de los distintos tipos de servicio de restaurante y en las diferentes tipologías de la gama de productos de restauración y bar

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VI

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VI

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

Para cursar esta asignatura el estudiante debe haber superado previamente la asignatura de Operaciones de Food & Beverage de 1º curso.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾ M7 **Tipo de módulo (4) (U o A):** A **Carácter (Ob / Opt):** ob

Nombre catalán: GESTIÓ DEL TURISME
 Nombre castellano: GESTION DEL TURISMO
 Nombre inglés: TOURISM MANAGEMENT

Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾ 12 **Organización temporal** ⁽²⁾ S4 **Tipo de contenidos** ⁽³⁾ Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Competencias específicas:
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera. 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante que supere el módulo habrá adquirido los conocimientos que configuran las características y variables de un destino turístico, así como el concepto y los procedimientos operativos de los sistemas de intermediación con respecto a las corrientes turísticas..

Asignaturas que integran el módulo:

Gestión de destinos turísticos
Sistemas de Intermediación turística

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
-----------	------	-------------	------------------------

Clase teórica	6	Lección magistral	Genéricas:4,6,8, 9,12 Específicas: 14,17
Seminario-taller		Estudio de casos y situaciones	Genéricas: Específicas:
Clase práctica	1	Simulación	Genéricas: 4,6,8, 9 Específicas: 13,14, 17
Tutoría	0.50	Asesoramiento	Genéricas: 6, 8, 9, 12 Específicas:13, 14, 17
		Orientación	Genéricas: 6, 8, 9, 12 Específicas:13, 14, 17
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 6, 8, 9 Específicas:13, 14,
Trabajo autónomo		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: Específicas
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: Específicas:
Estudio personal	3	Investigación	Genéricas: 4, 6, 12 Específicas: 13,14,17
		Lecturas críticas	Genéricas: 4, 6, 12 Específicas: 13,14,17
Evaluación	0.50	Sistema de pruebas	Genéricas: 6,8, 9, 12 Específicas: 13,14,17,

Actividades de aprendizaje: Utilización de N.T. interactivas . **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas	20	6, 12, 13, 14, 15, 17	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5	12,17	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	20	6, 12, 13, 14, 15, 17	Aprobado: de 5 a 6,99

Informe y memorias de trabajos o prácticas	15	4, 6, 12, 13, 14, 15, 17, 18	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	15	4, 6, 12, 13, 14, 15, 17	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	5	6, 8, 9, 13, 14, 15, 18	Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	4, 6, 12, 13, 14, 15, 17, 18	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

- Para poder cursar las asignaturas de este módulo será necesario que el estudiante haya superado previamente la asignatura Introducción al turismo y la hostelería de primer año.

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VII

Nom català:	Gestió de destinacions turístiques		
Nombre castellano:	Gestión de destinos turísticos		
Nombre inglés:	Tourist destination management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S4
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.

Breve descripción de los contenidos:

Concepto y tipología de los destinos turísticos. Sistemas de política turística. La política turística municipal. Las marcas turísticas. Tensiones socioturísticas en los destinos turísticos. La animación turística en los destinos. La coordinación turística en los destinos. La información turística en los destinos.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VII

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VII

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar esta asignatura será necesario que el estudiante haya superado previamente la asignatura Introducción al turismo y la hostelería de primer año.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VII

Nom català:	Sistemes d'intermediació turística		
Nombre castellano:	Sistemas de intermediación turística		
Nombre inglés:	Tourist intermediary systems		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S4
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

Componentes de la intermediación turística. Las empresas de intermediación. Evolución histórica de los sistemas de intermediación. Las actividades de intermediación. Sistema informatizado de gestión AMADEUS

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VII

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

[ver Anexo I: Módulo VII](#)

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar esta asignatura será necesario que el estudiante haya superado previamente la asignatura Introducción al turismo y la hostelería de primer año.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

M8

Tipo de módulo (4) (U o A):

A

Carácter (Ob / Opt):

ob

Nombre catalán:

GESTIÓ D' HOTELS I RESTAURANTS

Nombre castellano:

GESTION DE HOTELES Y RESTAURANTES

Nombre inglés:

HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

24

Organización temporal ⁽²⁾

S5

Tipo de contenidos ⁽³⁾

ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

- 2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
- 3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
- 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
- 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias
- 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
- 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades
- 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
- 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Competencias específicas:

- 13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial
- 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.
- 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.
- 16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.
- 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

El alumno que supere el módulo habrá adquirido los conocimientos que capacitan al estudiante para la gestión y supervisión de los departamentos productivos y , así como la gestión de los RR.HH. y de la rentabilidad

Asignaturas que integran el módulo:

Administración y Control de Food & Beverage
Administración y Control de alojamientos
Gestión de compras y aprovisionamiento
Revenue & Yield management
Dirección de recursos humanos
Gestión financiera

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	12	Lección magistral	Genéricas: 2,4,5,12 Específicas: ,16,17
Seminario-taller		Estudio de casos y situaciones	Genéricas: Específicas:
Clase práctica	4	Simulación y prácticas de aula	Genéricas: 3,4,5,6,9,11 Específicas: 13, 14, 15,18
Tutoría	1	Asesoramiento	Genéricas: 2, 3, 5, 6, 12, Específicas: 16, 17
		Orientación	Genéricas: 3, 6, 9, 11 Específicas: 13, 14, 15
Trabajo en grupo	0.50	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 7,8,9 Específicas:13
Trabajo autónomo		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: Específicas:
		Investigación	Genéricas: 2,3,4,5,6,9, 11,12 Específicas: 13,14,15,18
			Genéricas: 2,3,4,5,6,7, 8,11,12

Estudio personal	6	Lecturas críticas	Específicas: 16, 17
Evaluación	0.50	Sistema de pruebas	Genéricas:2, 3,5,6,11,12 Específicas:13,14,15, 16, 17

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas . **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas	30	3,5,6,11,12, 16,17	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5	16.17	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	10	3,4,5,11,13,14,15,18	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	10	2,3,4,5,6,7, 8, 9, 11,13,14,15,18	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simul	20	7,8,9,13	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	5	3,11	Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	18	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

- Para cursar la asignatura Administración y Control de Food & Beverage el estudiante debe haber superado previamente las asignaturas Operaciones de Food & Beverage y Gestión de Procesos de Food & Beverage..
- Para cursar las asignaturas Administración y Control de Alojamientos y Revenue & Yield Management el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Operaciones de Front & Back Office..
- Para cursar las asignaturas Gestión de compras y aprovisionamiento y Gestión Financiera el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Contabilidad financiera..
- Para cursar la asignatura Dirección de recursos humanos el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Organización y gestión de empresas..

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo Unitario -U- / Módulo integrado por Asignaturas -A- (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VIII

Nom català:	Administració i control de Food & Beverage		
Nombre castellano:	Adminsitación y control de Food & Beverage		
Nombre inglés:	Administration and control of Food & Beverage		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	4	Organització temporal ⁽²⁾	S5
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera. 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio. 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

Planificación y organización del departamento de Food & Beverage. Coordinación interna de las secciones que integran el departamento. El cuadro de mando del departamento. Control de los procesos operativos. Control de los procesos documentales. Coordinación interdepartamental. Simulación real de la dirección de food & beverage mediante el programa informático Micros Fidelio

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VIII

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VIII

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

• Para cursar la asignatura Administración y Control de Food & Beverage el estudiante debe haber superado previamente las asignaturas Operaciones de Food & Beverage y Gestión de Procesos de Food & Beverage..

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VIII

Nom català:	Administració i control d' allotjaments		
Nombre castellano:	Adminsitración y control de alojamientos		
Nombre inglés:	Administration and control of accommodation		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	4	Organització temporal ⁽²⁾	S5
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social 9.- Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera. 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio. 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

Planificación y organización del departamento de alojamientos. Coordinación interna de las secciones que integran el departamento. El cuadro de mando del departamento. Control de los procesos operativos. Control de los procesos documentales. Coordinación interdepartamental. Simulación real de la dirección de alojamientos mediante el programa informático Fidelio.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VIII

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VIII

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para cursar la asignatura Administración y Control de Alojamientos el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Operaciones de Front & Back Office..

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VIII

Nom català:	Gestió de compres i aprovisionaments		
Nombre castellano:	Gestión de compras y aprovisionamiento		
Nombre inglés:	Purchasing and supplying management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	4	Organització temporal ⁽²⁾	S5
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:
16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.

Breve descripción de los contenidos:

Planificación y organización del departamento. Coordinación interdepartamental. Estudio de productos. Estudio de proveedores. Circuito administrativo interno. Gestión de la documentación. Gestión informatizada del departamento.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'ensenyanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VIII

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VIII

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para cursar la asignatura Gestión de compras y aprovisionamiento el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Contabilidad financiera.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

La gestión informatizada del departamento de compras se realiza a través del programa Micros Fidelio que proporciona una simulación real de la gestión del departamento.

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VIII

Nom català:	Revenue & Yield Management		
Nombre castellano:	Revenue & Yield Management		
Nombre inglés:	Revenue & Yield Management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	4	Organització temporal ⁽²⁾	S5
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
Específicas:
17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

1. Structuring the value added components in the rooms division. 2.- Managing the rate inventory plan at the front office. 3.- Measuring the contributing margins for multiple sources of trade. 4.- Maximizing yield in the rooms division.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VIII

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VIII

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para cursar la asignatura Revenue & Yield Management el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Operaciones de Front & Back Office..

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

el aprendizaje de la asignatura se lleva a cabo mediante el programa informático CHES (The Competitive Hospitality Education Simulation Series I) mediante el cual los estudiantes realizan un ejercicio de simulación real .

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificar si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)**Módulo/s al que pertenece:**

Módulo VIII

Nom català:	Direcció de recursos humans		
Nombre castellano:	Dirección de recursos humanos		
Nombre inglés:	Human Resources Management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	4	Organització temporal ⁽²⁾	S5
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

El contenido de esta materia se basa en conocer el presente y futuro de la dirección de recursos humanos: funciones, contexto legal, diseño y análisis de tareas. La planificación de los RR. HH. en la empresa. El reclutamiento y la selección de personal.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo VIII

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo VIII

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para cursar la asignatura Dirección de recursos humanos el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Organización y gestión de empresas..

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo VIII

Nom català:	Gestió financera		
Nombre castellano:	Gestión financiera		
Nombre inglés:	Financial management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	4	Organització temporal ⁽²⁾	S5
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
Específicas:
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.

Breve descripción de los contenidos:

La materia a estudiar en esta asignatura es : el análisis económico y financiero, las herramientas de planificación financiera, la gestión del circulante y la gestión de la rentabilidad.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo IX

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo IX

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para cursar la asignatura Gestión Financiera el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Contabilidad financiera.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾ M9 **Tipo de módulo (4) (U o A):** A **Carácter (Ob / Opt):** OB

Nombre catalán: IDIOMA PROFESSIONAL TURISTIC
 Nombre castellano: IDIOMA PROFESIONAL TURISTICO
 Nombre inglés: PROFESSIONAL LANGUAGE FOR TOURISM

Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾ 12 **Organización temporal** ⁽²⁾ S5 **Tipo de contenidos** ⁽³⁾ OB

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
Competencias específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Al superar el presente módulo, el estudiante habrá adquirido los conocimientos especializados de los idiomas inglés y 2º idioma elegido por el estudiante, que lo capacitan para redactar textos escritos y presentar comunicaciones y disertaciones orales en el ámbito turístico.

Asignaturas que integran el módulo:

Inglés profesional turístico
2º idioma profesional turístico

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	6	Lección magistral	Genéricas: 4,5,10 Específicas:

Seminario-taller		Estudio de casos y situaciones	Genéricas: Específicas:
Clase práctica	1	Simulación	Genéricas: 4,5,10 Específicas:
Tutoría	0.75	Asesoramiento	Genéricas: 5,10 Específicas:
		Orientación	Genéricas: 5,10 Específicas:
Trabajo en grupo		Aprendizaje cooperativo	Genéricas: Específicas:
Trabajo autónomo	1	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 4 Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: 4,5,10 Específicas:
Estudio personal	3	Investigación	Genéricas: 4,5,10 Específicas:
		Lecturas críticas	Genéricas: 4,5,10 Específicas:
Evaluación	0.25	Sistema de pruebas	Genéricas:4,5,10 Específicas:

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas . **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas	40	5,10	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	20	4	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo			Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	20	5,10	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	10	5,10	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	10	4,5,10	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

- Para poder cursar este módulo el estudiante debe haber superado previamente los idiomas del módulo V.

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- Los contenidos de los idiomas estudiados en este módulo se orientan hacia el estudio y la aplicación práctica del vocabulario y estructura gramatical y sintáctica propia de los ámbitos turísticos de planificación turística, destinos turísticos, intermediación, información turística, documentación turística, entre otros.

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)**Módulo/s al que pertenece:**

Módulo IX

Nom català:

Anglès professional turístic

Nombre castellano:

Inglés profesional turístico

Nombre inglés:

Professional English for tourism

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S5

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional

5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

- Los contenidos estudiados en este nivel se orientan hacia el estudio y la aplicación práctica del vocabulario y estructura gramatical y sintáctica propia de los ámbitos turísticos de planificación turística, destinos turísticos, intermediación, información turística, documentación turística, entre otros.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo IX

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo IX

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar este nivel el estudiante debe haber superado previamente el nivel de inglés del módulo V.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo IX

Nom català: 2on idioma professional turístic

Nombre castellano: 2º idioma profesional turístico

Nombre inglés: 2nd professional language for tourism

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S5

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional

5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

• Los contenidos estudiados en este nivel se orientan hacia el estudio y la aplicación práctica del vocabulario y estructura gramatical y sintáctica propia de los ámbitos turísticos de planificación turística, destinos turísticos, intermediación, información turística, documentación turística, entre otros.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo IX

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo IX

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar este nivel el estudiante debe haber superado previamente el nivel del 2º idioma del módulo V.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾ M9 **Tipo de módulo (4) (U o A):** U **Carácter (Ob / Opt):** OB

Nombre catalán:	PRACTICUM
Nombre castellano:	PRACTICUM
Nombre inglés:	PRACTICUM

Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾ 24 **Organización temporal** ⁽²⁾ S6 **Tipo de contenidos** ⁽³⁾ OB

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración 3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
Competencias específicas:
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera. 18.- Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante al superar el Módulo habrá adquirido el conocimiento real de la empresa hotelera y restauración en cuanto a los procedimientos de la explotación y la gestión de los recursos humanos y materiales.

Asignaturas que integran el módulo:

Prácticas de empresa

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
-----------	------	-------------	------------------------

Clase teórica			
Seminario-taller			
Clase práctica	0.75	Simulación en la empresa	Genéricas: Específicas: 13,14,18
Tutoría	1	Asesoramiento	Genéricas: 3, 5 Específicas:13,14
		Orientación	Genéricas: 3, 5 Específicas:13,14
Trabajo en grupo	12	Aprendizaje práctico en equipo	Genéricas: 2, 3,4,5,7,8 Específicas:13,14,18
Trabajo autónomo	10	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 2, 3, 4,7, 8 Específicas: 13,14
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: 2, 3, 4,7, 8 Específicas: 13,14
Estudio personal			
Evaluación	0.25	Supervisión e informes	Genéricas:3, 8 Específicas: 14,18

Actividades de aprendizaje: Observación de la realidad empresarial. Aplicación de técnicas y procesos aprendidos. Sistemas de evaluación: Seguimiento del tutor de la empresa y académico. Desarrollo del portafolio del Prácticum

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas			Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo			Aprobado: de 5 a 6,99
Informe de prácticas de la empresa prácticas	40	3,4,5,7,8,13,14,18	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	30	3, 7, 8	Matrícula de honor: 10

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- Este módulo se cursa en el semestre 6º conjuntamente con 6 ECTS de idiomas del módulo IX y no requiere para el estudiante dedicación presencial para facilitar la realización de las prácticas en el extranjero.
- Puede realizarse en España o en el extranjero

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

MII

Tipo de módulo (4) (U o A):

A

Carácter (Ob / Opt):

ob

Nombre catalán:

ESTRATÈGIES D' EMPRESA

Nombre castellano:

ESTRATEGIAS DE EMPRESA

Nombre inglés:

BUSINESS STRATEGIES

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

12

Organización temporal ⁽²⁾

S7

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

- 1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo
- 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
- 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
- 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Competencias específicas:

- 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.
- 17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

Saber fundamentar en los conocimientos científicos adecuados las funciones y tareas propias del perfil del director de hotel que va practicar en la empresa real de la mano de un tutor experimentado . Concienciarse de que toda actuación profesional se fundamenta en teorías científicas. Diseñar instrumentos de gestión con fundamentación científica con la supervisión de su tutor d eprácticas

Asignaturas que integran el módulo:

Dirección estratégica

Estrategias de comercialización

Relaciones públicas y comunicación

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	6	Clase magistral	Genéricas: 1,6,10 Específicas:14,17
Seminario-taller	1	Estudio de casos Análisis de situaciones	Genéricas: 4,5, 6,8,10 Específicas: 14,18
Clase práctica		Simulación	Genéricas: Específicas:
Tutoría	0.50	Asesoramiento	Genéricas:5,6,10 Específicas:14
		Orientación	Genéricas:5,6,10 Específicas:14
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 5,6,8,10 Específicas: 14
Trabajo autónomo		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: Específicas:
Estudio personal	3	Investigación	Genéricas:1, 3,4,6,10 Específicas: 14
		Lecturas críticas	Genéricas:1, 3,4,6,10 Específicas: 14, 17
Evaluación	0.50	Sistema de pruebas	Genéricas: 1 Específicas: 17

Actividades de aprendizaje: *Análisis de situaciones reales o simuladas de trabajo. Utilización de las NT informáticas interactivas*

Evaluación de las actividades: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas bajo cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	50	1,17	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5	1,17	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	20	3, 5,6,10, 13, 14	Aprobado: de 5 a 6,99
Informes y memorias	15	3, 5,6,10, 13, 14	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	10	1,3,6,8,10,13,14,17	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

- Para poder cursar la asignatura Dirección estratégica, el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Organización y gestión de empresas.
- Para poder cursar las asignaturas Estrategias de comercialización y Relaciones públicas y comunicación, el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Marketing.

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)**Módulo/s al que pertenece:**

Módulo XI

Nom català:	Direcció Estratègica		
Nombre castellano:	Dirección Estratégica		
Nombre inglés:	Management strategies		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S7
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios de la hostelería y su relación con el turismo 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
Específicas:
14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.

Breve descripción de los contenidos:

La naturaleza de la dirección estratégica. Modelos de dirección estratégica. Tipos de dirección estratégica. Formulación de estrategias. Implementación de las estrategias. Evaluación de las estrategias. Las estrategias en un mundo global. Estudio de casos. Diseño de estrategias en el ámbito hotelero y de restauración.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo XI

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo XI

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar la asignatura Dirección estratégica, el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Organización y gestión de empresas.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XI

Nom català:	Estratègies de comercialització		
Nombre castellano:	Estrategias de comercializaación		
Nombre inglés:	Commercialization strategies		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S7
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Específicas:
17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

Estrategias centradas en el producto. Estrategias centradas en el mercado. Estrategias de marca. Estrategias genéricas de posicionamiento. Estrategias específicas de posicionamiento. La innovación: componentes y factores.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo XI

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo XI

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar la asignatura Estrategias de comercialización , el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Marketing.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XI

Nom català:	Relacions públiques i comunicació		
Nombre castellano:	Relaciones públicas y comunicación		
Nombre inglés:	Public Relations and communication		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S7
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
1.- Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Específicas:
17.- Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

Breve descripción de los contenidos:

Diferenciación de conceptos. Concepto y estructura de las RR. PP. Las RR. PP. En la comunicación convencional. Necesidades básicas para el ejercicio de las RR.PP. EUA, el paradigma de los orígenes de las RR.PP. El nacimiento de las RR.PP: los pioneros. "Hacerlo bien, hacerlo saber". Generando estrategias en función del público objetivo. Las RR. PP. y el público interno: la comunicación interna. Canales y sentidos de comunicación interna. Gestión de la comunicación interna. Auditorías de la comunicación interna. Los gabinetes de comunicación. Estudio de casos. Proyecto de implantación de un sistema de RR. PP. en un establecimiento de hostelería

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

ver Anexo I: Módulo XI

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

ver Anexo I: Módulo XI

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder cursar la asignatura

- Para poder cursar la asignatura Relaciones públicas y comunicación, el estudiante debe haber superado previamente la asignatura Marketing.

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...). S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

M12

Tipo de módulo (4) (U o A):

A

Carácter (Ob / Opt):

Opt

Nombre catalán:

OPTATIVES

Nombre castellano:

OPTATIVAS

Nombre inglés:

OPTIONAL SUBJECTS

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

24

Organización temporal ⁽²⁾

S7 y 8

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

Competencias específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Al superar este Módulo el estudiante habrá adquirido los conocimientos complementarios que se corresponden con el itinerario optativo que cada estudiante haya elegido: dirección hotelera, dirección de cocina y dirección de restaurante

Asignaturas que integran el módulo:

Calidad, medioambiente y sostenibilidad

Legislación hotelera y laboral

Psicomorfología aplicada a la empresa de servicios

3º idioma B1

3º Idioma profesional turístico

Responsabilidad Social Corporativa

Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades y servicios generales hospitalarios

Sistemas de franquicia en hostelería

Planificación y Gestión de Eventos
Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería
Gestión de la multiculturalidad
Nuevas tecnologías culinarias

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	12		
Seminario-taller	1	Estudio de casos Análisis de situaciones	
Clase práctica	2	Simulación	
Tutoría	0.50	Asesoramiento	
		Orientación	
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	
Trabajo autónomo	1	Aprendizaje basado en problemas	
		Aprendizaje orientado a proyectos	
Estudio personal	6	Investigación	
		Lecturas críticas	
Evaluación	0.50	Sistema de pruebas	

Actividades de aprendizaje: <i>Análisis de situaciones reales o simuladas de trabajo. Utilización de las NT informáticas. Interactivas. Vistas técnicas. Conferencias de profesionales</i>
Evaluación de las actividades: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas bajo cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	50		Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	5		Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	15		Aprobado: de 5 a 6,99

Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	15		

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

• **En el séptimo semestre se imparten las optativas I y II y el estudiante puede elegir las asignaturas:**

- o Calidad, medioambiente y sostenibilidad
- o Legislación hotelera y laboral
- o 3º idioma BI (mención Hotelería internacional)
- o Sistemas de franquicia en hostelería (mención Gastronomía y Restauración y Eventos)
- o Gestión de la multiculturalidad (mención Gastronomía)
- o Nuevas tecnologías culinarias (mención Gastronomía)

• **En el octavo semestre se imparten las optativas III y IV y el estudiante puede elegir las asignaturas:**

- o Psicomorfología aplicada a la empresa de servicios
- o 3º Idioma profesional turístico
- o Responsabilidad Social Corporativa (mención Hotelería internacional)
- o Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades y servicios generales hospitalarios (mención Restauración y Eventos)
- o Planificación y Gestión de Eventos (mención Restauración y Eventos)
- o Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería (mención Hotelería internacional)

OBSERVACIÓN: Las competencias relativas a este módulo se exponen directamente en cada asignatura componente del Módulo

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

Qualitat, mediambient i sostenibilitat

Nombre castellano:

Calidad, medioambiente y sostenibilidad

Nombre inglés:

Quality, Environment & Sustainability

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S7

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

- 2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
- 3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
- 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Específicas:

- 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.

Breve descripción de los contenidos:

Estudio de los contenidos procedimentales con el fin de saber diseñar el plan de calidad y de gestión medioambiental de los departamentos de la empresa hotelera

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 2,3,6, 12 Específicas: 15
		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:

			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
		Asesoramiento	Genéricas:6, 8, 12
			Específicas: 15
Tutoría	0,5	Orientación	Genéricas: 6,8,12
			Específicas: 15
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 2,3,6,,8, 12
			Específicas: 15
		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas:
			Específicas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas:
			Específicas:
		Investigación	2,3,6,12
			Específicas:
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Genéricas: 2,3 6, 12
			Específicas:
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Genéricas: 2,3, 6, 12
			Específicas: 15

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	30	2,3,6,12,15	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	40	2,3,6,12,15	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	15	3,6,8, 12	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	15	2,3,6,12,15	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

Legislació hotelera i laboral

Nombre castellano:

Legislación hotelera y laboral

Nombre inglés:

Hotel and labor legislation

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organización temporal ⁽²⁾

S7

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio

5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas

7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Específicas:

16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.

Breve descripción de los contenidos:

En esta materia el estudiante conocerá la organización administrativa turística estatal y autonómica, la legislación aplicable a las actividades y empresas turísticas con especial incidencia en las empresas hoteleras y de restauración. La segunda parte de esta materia esta dedicada al estudio de la normativa laboral en hostelería y su ejemplarización en casos prácticos sobre contratos, recursos y relaciones sindicales.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 3,5,12
			Específicas: 16
		Estudio de casos	Genéricas:

Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:
			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
			Genéricas: 5, 7,10
		Asesoramiento	Específicas:
			Genéricas: 5,7,10
Tutoría	0,5	Orientación	Específicas:
			Genéricas: 3,5,7,10,12
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Específicas:
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Específicas:
			Genéricas:
		Investigación	Específicas:
			Genéricas: 3,5,10,12
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas: 16
			Genéricas: 3,5,10,12
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas: 16

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas.

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	30	3,5,10,12	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	20	12, 16	Suspense: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	30	3,5,7,10	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas			Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	3,5,10,12	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

Psicomorfologia aplicada a l'empresa de serveis

Nombre castellano:

Psicomorfología aplicada a la empresa de servicios

Nombre inglés:

psychomorphology applied to service business

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S8

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias
8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Materia que introduce al estudiante en el estudio de los elementos que integran esta parte de la psicología que se basa en averiguar el perfil de personalidad de las personas a través de la estructura osea de su faz. Este conocimiento permite diseñar propuestas de comportamientos con respecto a clientes y al equipo humano de un establecimiento de hostelería.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 5, 7, 8, 10
			Específicas:

		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:
			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
			Genéricas: 7, 8
		Asesoramiento	Específicas:
			Genéricas: 7,8
Tutoría	0,5	Orientación	Específicas:
			Genéricas: 7,8
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Específicas:
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Específicas:
			Genéricas: 7,8
		Investigación	Específicas:
			Genéricas: 5,7,8,10
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas:
			Genéricas: 5,10
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas:

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	30	5,1	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspense: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	40	5,7,8,10	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	15	5,7,8,10	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	15	5,7,8,10	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

3er idioma B I

Nombre castellano:

3º idioma B I

Nombre inglés:

3rd language B I

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S7

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional

5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas

10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

En este nivel el estudiante será capaz de obtener un dominio intermedio de la comprensión y expresión oral y escrita de un tercer idioma: francés o alemán.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 4,5,10
			Específicas:
		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:
			Genéricas: 4,5,10
Clase práctica	1	Simulación	Específicas:

Tutoría		Asesoramiento	Genéricas:
			Específicas:
		Orientación	Genéricas:
			Específicas:
Trabajo en grupo		Aprendizaje cooperativo	Genéricas:
			Específicas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas:
			Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas:
			Específicas:
Estudio personal	2	Investigación	Genéricas:
			Específicas:
		Lecturas críticas	Genéricas: 4,5,10
			Específicas:
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Genéricas: 4,5,10
			Específicas:

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	40	4,5,10	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	40	4,5,10	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo			Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas			Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	4,5,10	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:	3er idioma professional turístic		
Nombre castellano:	3º idioma profesional turístico		
Nombre inglés:	3rd professional language for tourism		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S8
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
Específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Una vez que el estudiante ha sido introducido en el dominio gramatical y de estructura del 3º idioma en el semestre anterior, en este nivel será guiado para que profundice en el conocimiento del idioma en cuestión con una especialización en el ámbito turístico.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 4,5,10
			Específicas:
		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:
			Genéricas: 4,5,10

Clase práctica	1	Simulación	Específicas:
Tutoría		Asesoramiento	Genéricas:
			Específicas:
		Orientación	Genéricas:
			Específicas:
Trabajo en grupo		Aprendizaje cooperativo	Genéricas:
			Específicas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas:
			Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas:
			Específicas:
Estudio personal	2	Investigación	Genéricas:
			Específicas:
		Lecturas críticas	Genéricas: 4,5,10
			Específicas:
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Genéricas: 4,5,10
			Específicas:

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas.

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	40	4,5,10	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	40	4,5,10	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo			Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas			Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	4,5,10	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

Responsabilitat social corporativa

Nombre castellano:

Responsabilidad social corporativa

Nombre inglés:

Social corporate responsibility

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S7

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

- 2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
- 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
- 7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias
- 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
- 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Específicas:

- 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante conocerá en esta materia el origen y el marco legal de las RSC, estudiará casos reales de RSC en hostelería y deberá proyectar y diseñar una RSC para un establecimiento hotelero o de restauración.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 2,5,12 Específicas: 15
		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:

			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
			Genéricas: 5,7,8
		Asesoramiento	Específicas:
			Genéricas: 5,7,8
Tutoría	0,5	Orientación	Específicas:
			Genéricas: 2,5,,7,8,12
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Específicas: 15
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Específicas:
			Genéricas: 5,12
		Investigación	Específicas: 15
			Genéricas: 5,12
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas: 15
			Genéricas: 2,5,12
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas: 15

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	40	5,12,15	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	30	5,12,15	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	15	2,5,7,8,12,15	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	15	2,5,7,8,12,15	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:	Tipologia i gestió d'empreses de catering, col·lectivitats i serveis generals hospitalaris		
Nombre castellano:	Tipología y gestión de empresas de catering, colectividades y servicios generales hospitalarios		
Nombre inglés:	Typology and management of catering business, social collectivities and general services in hospitals		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S8
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
Específicas:
14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera. 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.

Breve descripción de los contenidos:

La asignatura propociona al estudiante, mediante el estudio de casos reales, el conocimiento del concepto y la tipología de empresas de catering y colectividades, la organización interna, los procedimientos de gestión, la organización e implementación de la comercialización, y el control de la gestión de la gestión. La segunda parte de la asignatura está dedicada al conocimiento de la estructura de la gestión de los servicios generales de establecimientos hoteleros integrados por los capítulos de limpieza, mantenimiento y restauración.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'ensenyanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guia)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 12 Específicas: 14,15
		Estudio de casos	Genéricas:

Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:
			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
			Genéricas:
		Asesoramiento	Específicas:
			Genéricas: 2
Tutoría	0,5	Orientación	Específicas: 14,15
			Genéricas: 2,12
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Específicas: 14,15
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Específicas:
			Genéricas: 2,12
		Investigación	Específicas: 14,15
			Genéricas: 2,12
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas: 14,15
			Genéricas: 12
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas: 14,15

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas.

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas			Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	40	12,14,15	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	40	2,12,14,15	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	2,12,14,15	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...)) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

Sistemes de franquícia a l'hostaleria

Nombre castellano:

Sistemas de franquicia en la hostelería

Nombre inglés:

Franchise systems in hotel management

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S7

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

- 2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
- 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Específicas:

- 13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial
- 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.
- 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.
- 16.- Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración.

Breve descripción de los contenidos:

El contenido de esta materia ofrece al estudiante la posibilidad de conocer y analizar los conceptos y los tipos de franquicia, saber cómo funciona la franquicia, los contratos y el marco legal de la franquicia, y el estudio de casos prácticos de franquicia en hostelería.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'ensenyanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guia)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 6,12

			Específicas: 13,14,15,16
		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:
			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
			Genéricas: 6,12
		Asesoramiento	Específicas: 15,16
			Genéricas: 6,12
Tutoría	0,5	Orientación	Específicas: 15,16
			Genéricas: 2, 4,6,12
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Específicas: 13,14,15,16
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas:
			Específicas:
			Genéricas: 2, 4,6,12
		Investigación	Específicas: 13,14,15,16
			Genéricas: 2, 4,6,12
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas: 13,14,15,16
			Genéricas: 6,12
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas: 13,14,15,16

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	30	6,12,13,14,15,16	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta	10	12,16	Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	20	6,12,13,14,15,16	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	30	4,6,12,13,14,15,16	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	10	2,4,6,12,13,14,15,16	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

Planificació i gestió d' esdeveniments

Nombre castellano:

Planificación y gestión de eventos

Nombre inglés:

Planning and management of events

Número de créditos ECTS
que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S8

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

- 2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
- 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
- 7.- Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias
- 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Específicas:

- 13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial

Breve descripción de los contenidos:

Los contenidos de esta asignatura se centrarán en el análisis de : la tipología de eventos, el Event management, el estudio del turismo de negocios y la segmentación de mercado, la gestión de eventos en hoteles, el mercado de turismo de reuniones, las últimas tendencias en el sector.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 5,6, Específicas: 13

		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:
			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
			Genéricas: 5,7,10
		Asesoramiento	Específicas: 13
			Genéricas: 5,7,10
Tutoría	0,5	Orientación	Específicas: 13
			Genéricas: 2,5,7,10,
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Específicas: 13
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Específicas:
			Genéricas: 2,5,7,10,
		Investigación	Específicas: 13
			Genéricas: 2,5,7,10,
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas: 13
			Genéricas: 5
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas: 13

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas.

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas	40	5,13	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	30	5, 13	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	20	2,5,7,10,13	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	10	2,5,7,10,13	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. **criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG**)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:

Arquitectura i manteniment d'establiments d'hostaleria

Nombre castellano:

Arquitectura y mantenimiento de establecimientos de hosteleria

Nombre inglés:

Architecture and maintenance of hotel establishments

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organització temporal ⁽²⁾

S8

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:

- 3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Específicas:

- 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.
- 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante conocerá en esta materia la evolución histórica de los diseños arquitectónicos hoteleros y de restaurantes, así como las nuevas tendencias de futuro con especial interés en las nuevas concepciones de empresas hoteleras y de restauración como los resorts y los parques temáticos. El segundo contenido de la asignatura versará sobre los sistemas de mantenimiento preventivos y reactivos de las instalaciones de infraestructura de los establecimientos de hostelería, resaltando los nuevos sistemas informatizados.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 3,5,12 Específicas: 14,15

Seminario-taller		Estudio de casos	Genéricas:
		Análisis de situaciones	Específicas:
Clase práctica		Simulación	Genéricas:
			Específicas:
Tutoría	0,5	Asesoramiento	Genéricas: 3,5,12
			Específicas: 14,15
		Orientación	Genéricas: 3,5,12
			Específicas: 14,15
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 3,5,12
			Específicas: 14,15
Trabajo autónomo		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas:
			Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas:
			Específicas:
Estudio personal	1,5	Investigación	Genéricas: 3,5,12
			Específicas: 14,15
		Lecturas críticas	Genéricas: 3,5,12
			Específicas: 14,15
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Genéricas: 3,5,12
			Específicas: 14,15

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas			Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	40	3,5,12,14,15	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	40	3,5,12,14,15	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	3,5,12,14,15	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. **criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG**)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:	Gestió de la multiculturalitat		
Nombre castellano:	Gestión de la multiculturalidad		
Nombre inglés:	Multicultural management		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S7
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración 3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 8.- Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
Específicas:
15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante conocerá y analizará en esta materia la conceptualización de la multiculturalidad, los modelos de gestión política de la multiculturalidad, la inmigración y los derechos de las minorías. Específicamente se intensificará el análisis de las ofertas gastronómicas y culinarias en función del concepto de la multiculturalidad.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	2,5	Clase expositiva	Genéricas: 3,5, Específicas: 15
		Estudio de casos	Genéricas:
Seminario-taller		Análisis de situaciones	Específicas:

			Genéricas:
Clase práctica		Simulación	Específicas:
			Genéricas: 3,5,8
		Asesoramiento	Específicas: 15
			Genéricas: 3,5,8
Tutoría	0,5	Orientación	Específicas: 15
			Genéricas: 2,3,4,5,8,
Trabajo en grupo	1	Aprendizaje cooperativo	Específicas: 15
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Específicas:
			Genéricas: 2,3,4,5,8,
		Investigación	Específicas: 15
			Genéricas: 2,3,4,5,8,
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas: 15
			Genéricas: 3,5,
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas: 15

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas			Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	40	3,5,15	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	40	3,5,15	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	10	3,5,8,15	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	10	2,3,4,5,15	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS (solamente para los módulos no unitarios)

Módulo/s al que pertenece:

Módulo XII

Nom català:	Noves tecnologies culinaries		
Nombre castellano:	Nuevas tecnologías culinarias		
Nombre inglés:	New culinary technologies		
Número de créditos ECTS que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾	6	Organització temporal ⁽²⁾	S8
		Tipo de contenidos ⁽³⁾	Opt

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de esta asignatura ⁽⁵⁾

Genéricas:
3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
Específicas:
13.- Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial 14.- Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera.

Breve descripción de los contenidos:

El estudiante conocerá la utilidad y el funcionamiento de los nuevos equipamientos culinarios : Planchas de cromo / hornos de vapor de alta y baja presión / hornos de convección / ronner/ paco jet / sifones. El estudiante conocerá los fundamentos de la cocina molecular y sus procedimientos. El estudiante conocerá la teoría y técnica de la cocina al vacío.

OPCIONAL: Actividades formativas con el contenido en créditos ECTS, la metodología d'enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante (cfr. par. 3 p. 19 Guía)

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	1	Clase expositiva	Genéricas: 3,5,6, Específicas: 14,15
		Estudio de casos	Genéricas: 3,4,5,6,

Seminario-taller	1	Análisis de situaciones	Específicas: 14,15
			Genéricas: 3,4,5,6,
Clase práctica	2	Simulación	Específicas: 14,15
			Genéricas:
		Asesoramiento	Específicas:
			Genéricas:
Tutoría		Orientación	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo en grupo		Aprendizaje cooperativo	Específicas:
			Genéricas:
		Aprendizaje basado en problemas	Específicas:
			Genéricas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje orientado a proyectos	Específicas:
			Genéricas: 3,4,5,6,
		Investigación	Específicas: 14,15
			Genéricas: 3,4,5,6,
Estudio personal	1,5	Lecturas críticas	Específicas: 14,15
			Genéricas: 3,5,6,
Evaluación	0,5	Supervisión e informes	Específicas: 14,15

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas .

Sistemas de evaluación: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

OPCIONAL: Sistema de evaluación de adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo a la normativa vigente

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación	% peso espec.	Competencias evaluadas	Sistema de calificación
Pruebas objetivas			Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	40	3,5,6,14,15	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	10	3,4,5,6,14,15	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	40	3,5,6,14,15	Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	10	3,4,5,6,14,15	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales de la asignatura:

--

⁽¹⁾ Las asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, (...) S8

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (Reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

M13

Tipo de módulo (4) (U o A):

U

Carácter (Ob / Opt):

OB

Nombre catalán:

ANGLÈS PROFESSIONAL HOTELER

Nombre castellano:

INGLES PROFESIONAL HOTELERO

Nombre inglés:

PROFESSIONAL ENGLISH FOR HOTELS

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

6

Organización temporal ⁽²⁾

S7 y 8

Tipo de contenidos ⁽³⁾

OB

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

- 4.- Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
 5.- Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

Competencias específicas:

Breve descripción de los contenidos:

Al superar el presente módulo, el estudiante habrá adquirido los conocimientos especializados del idioma inglés, que lo capacitan para redactar textos escritos y presentar comunicaciones y disertaciones orales en el ámbito hotelero y de restauración.

Asignaturas que integran el módulo:

Inglés profesional hotelero

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	3	Clase expositiva	Genéricas: 4,5,10 Específicas:
Seminario-taller		Estudio de casos Análisis de situaciones	Genéricas: Específicas:
Clase práctica	0,25	Simulación	Genéricas: 4,5,10 Específicas:

Tutoría		Asesoramiento	Genéricas: Específicas:
		Orientación	Genéricas: Específicas:
Trabajo en grupo	0.50	Aprendizaje cooperativo	Genéricas: 4,5,10 Específicas:
Trabajo autónomo		Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: Específicas:
Estudio personal	2	Investigación	Genéricas: 4, 5, 10 Específicas:
		Lecturas críticas	Genéricas:4,510 Específicas:
Evaluación	0.25	Supervisión e informes	Genéricas:5,10 Específicas:

Actividades de aprendizaje: Confección de grupos en niveles de conocimiento homogéneos. Utilización de N.T. interactivas. **Sistemas de evaluación:** Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas con cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % pes específico Competencias evaluadas Sistemas de calificación

Pruebas objetivas	40	4,5,10	Puntuación de 0 a 10
Pruebas de respuesta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo	10	4,5,10	Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de	25	4,5,10	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación			Matrícula de honor: 10
Portafolio	25	4,5,10	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

• Para poder cursar esta asignatura, el estudiante debe haber superado los créditos correspondientes a inglés C I.

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

- Los contenidos del idioma estudiado en este módulo se orientan hacia el estudio y la aplicación práctica del vocabulario y estructura gramatical y sintáctica propia de los ámbitos hoteleros de restauración, eventos, gastronomía, cultura gastronómica, comercialización hotelera y de restauración, entre otros.

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

PROPUESTA DE PLAN DE ESTUDIOS - ESTRUCTURA MODULAR

Módulo ⁽⁰⁾

M14

Tipo de módulo (4) (U o A):

U

Carácter (Ob / Opt):

ob

Nombre catalán:

TRABALL FINAL DE GRAU

Nombre castellano:

TRABAJO FINAL DE GRADO

Nombre inglés:

DEGREE THESIS

Número de créditos ECTS

que ha de cursar el estudiante ⁽¹⁾

12

Organización temporal ⁽²⁾

S7 y 8

Tipo de contenidos ⁽³⁾

Ob

Competencias que adquiere el estudiante con la superación de este módulo ⁽⁵⁾

Competencias genéricas:

- 2.- Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
- 3.- Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
- 6.- Diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
- 10.- Argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
- 11.- Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
- 12.- Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

Competencias específicas:

- 15.- Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio.

Breve descripción de los contenidos:

fundamentando dicha investigación en las teorías científicas pertinentes y sabiendo utilizar las fuentes de documentación adecuadas, al tiempo que es capaz de transmitir los resultados obtenidos a la sociedad interesada.

Asignaturas que integran el módulo:

Trabajo Final de Grado

Actividades formativas y su distribución en créditos ECTS, metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que ha de adquirir el estudiante

Actividad	ECTS	Metodología	Competencias asociadas
Clase teórica	1	Clase expositiva	Genéricas: 2,3,6,10,11,12 Específicas: 15
Seminario-taller		Estudio de casos Análisis de situaciones	Genéricas: Específicas:
Clase práctica		Simulación	Genéricas: Específicas:
Tutoría	1,75	Asesoramiento	Genéricas:3,11 Específicas:15
		Orientación	Genéricas: 3,11 Específicas: 15
Trabajo en grupo		Aprendizaje cooperativo	Genéricas: Específicas:
Trabajo autónomo	8	Aprendizaje basado en problemas	Genéricas: 2,3,6,10,11,12 Específicas:
		Aprendizaje orientado a proyectos	Genéricas: Específicas:
Estudio personal	2	Investigación	Genéricas: 2,3, 6, 10,11, 12 Específicas: 15
		Lecturas críticas	Genéricas: 2,6,10,12 Específicas: 15
Evaluación	0.25	Supervisión e informes	Genéricas: 3, 6, 10,11, 12 Específicas: 14,15,16

Actividades de aprendizaje: Análisis de situaciones reales o simuladas de trabajo. Utilización de las NT informáticas interactivas

Evaluación de las actividades: Las actividades de aprendizaje podrán ser evaluadas bajo cualquiera de las estrategias señaladas en el apartado posterior.

Evaluación de las actividades

Estrategias de evaluación % peso espec. Competencias evaluadas Sistema de calificación

Pruebas objetivas			Puntuación de 0 a 10
-------------------	--	--	----------------------

Pruebas de respuesta corta			Suspenso: de 0 a 4,99
Pruebas de desarrollo			Aprobado: de 5 a 6,99
Informe y memorias de trabajos o prácticas	60	6,10,14,15	Notable: de 7 a 8,99
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado			Sobresaliente: de 9 a 9,99
Autoevaluación	20	2, 3, 6, 10, 11, 14,15	Matrícula de honor: 10
Portafolio	20	2,3,6,10,11,12, 15	

Si es necesario, requisitos previos que debe cumplir para poder acceder al módulo

Comentarios o informaciones adicionales respecto del módulo:

⁽⁰⁾ Numerad todos los módulos correlativamente: M1, M2, M3...

⁽¹⁾ Los módulos pueden ser de 10, 12, 15, 18, 20, 24, 30 o 36 créditos

⁽²⁾ Identificad si es anual (en función del curso: A1, A2, A3, A4) o semestral (en función del semestre S1, S2, ... hasta S8)

⁽³⁾ B (básico), Ob (obligatorio), Op (optativo), PE (prácticas externas), TFG (Trabajo Final de Grado), RA (reconocimiento académico)

⁽⁴⁾ Módulo **Unitario -U-** / Módulo integrado por **Asignaturas -A-** (cfr. criterios 7 y 8 de los criterios marco de programación de la UdG)

⁽⁵⁾ Necesariamente han de estar entre las definidas en el capítulo 3 de la memoria de programación

CUADRO DE ADAPTACIONES

DIPLOMATURA DE TURISMO

GRADO EN GESTION HOTELERA Y TURISTICA

ASIGNATURA	Créditos
Introducción a la economía +Estructura de mercados	6+6
Patrimonio Cultural	6
Recursos territoriales turísticos	9
Intro. al Derecho y D. Privado + Legislación turística pública	12
Téc.n.cuant y cual de anál.turíst.	6
Turismática	6
Inglés	9
Estructura de Mercados Tur. + Recursos territoriales	6+6
Intro. A la Restauración	4,5
Oper.y Proces.de Producción	9
Contabilidad	6
Organiz. y Gt. de Empresas	9
Marketing Turístico	9
Segundo Idioma (Francés-Aleman)	9
Org. Adm. de Aloj.am.y Rest.:	9
Dir. De Recursos Humanos	4,5
Análisis de Estados Contables	4,5
Gtion.de Calidad	
Leg. Turíst. Pública	4,5
Tercer Idioma: (Aleman –Francés)	4,5
Estructura y Equipamientos	4,5
Libre elección (u otras asignaciones hasta..)	6

ASIGNATURA	ECTS
<i>Fundamentos y dimensiones del turismo y la hostelería</i>	24
Dimensión económica del mercado turístico	6
Dimensión sociocultural del turismo	6
Dimensión territorial del turismo	6
Dimensión jurídica del turismo	6
<i>Métodos comunicativos y cuantitativos</i>	18
Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico	6
Técnicas informáticas y comunicativas	6
Inglés B-2	6
<i>Operaciones de alojamiento y restauración</i>	18
Introducción al turismo y hostelería	6
Operaciones de Food & Beverage	6
Operaciones de Front & Back Office	6
<i>Fundamentos de empresa</i>	18
Contabilidad financiera	6
Organización y gestión de empresas	6
Marketing	6
<i>Idioma básico</i>	12
Inglés C-1	6
2º idioma B-1	6
<i>Gestión de hoteles y restaurantes</i>	24
Administración y control de “Food & Beverage”	4
Administración y control de Alojamientos	4
Dirección de Recursos Humanos	4
Gestión Financiera	4
<i>Optativas</i>	24
Calidad y medioambiente y sostenibilidad	6
Legislación hotelera y laboral	6
3º idioma B1	6
Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería	6
<i>Reconocimiento Académico</i>	6