

APROVACIÓ DE LA MEMÒRIA DEL GRAU EN DIRECCIÓ D'EMPRESSES HOTELERES I GASTRONÒMIQUES

Exposició de motius:

Atès l'acord de la Comissió de Programació d'Estudis en la sessió núm. 1/23 de 23 de gener de 2023 de sotmetre a informació pública la memòria d'aquest grau.

Atès que ha finalitzat el període d'exposició pública del 24 de gener al 13 de febrer de 2023, ambdós inclosos, i sense haver rebut cap al·legació.

Atès l'acord de la Comissió de Programació d'Estudis en la sessió núm. 2/23 de 22 de febrer d'elevant aquesta memòria al Consell Social.

Atès l'informe favorable del ple del Consell Social, sessió 02/23 de 6 de març.

En virtut de tot allò exposat **s'ACORDA:**

Únic. Aprovar la memòria del Grau en Direcció d'Empreses Hoteleres i Gastronòmiques, que s'adjunta com ANNEX ÚNIC.

Contra aquest acord, que posa fi a la via administrativa i independentment de la seva execució immediata, les persones interessades poden interposar, amb caràcter potestatiu, recurs de reposició davant el mateix òrgan que l'ha aprovat en el termini d'un mes a comptar de l'endemà de la seva publicació, d'acord a allò que disposen els articles 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú; o bé interposar directament recurs contenciós administratiu davant els jutjats contenciosos administratius de Girona, en el termini de dos mesos a comptar de l'endemà de la seva publicació, d'acord amb els articles 8.3, 14.1 i 46.1 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

Igualment, les persones interessades poden interposar qualsevol altre recurs que considerin convenient per a la defensa dels seus interessos.

GRADUADA O GRADUADO EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONÓMICAS

UNIVERSIDAD DE GIRONA

Memoria¹ para la verificación de titulaciones oficiales de Grado y Máster Universitario de acuerdo con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

¹ Transitoriamente, y mientras no se disponga de una aplicación adaptada a los requerimientos del Anexo II del Real Decreto 822/2021, esta memoria se debe adjuntar transformada al formato PDF en los espacios de la actual aplicativo de verificación, preferentemente en el apartado 2 de Justificación de las enseñanzas.

Índice:

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título	3
2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje	9
3. Admisión, reconocimiento y movilidad.....	12
4. Planificación de las enseñanzas	15
5. Personal académico y de apoyo a la docencia.....	48
6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios.....	59
7. Calendario de implantación.....	64
8. Sistema Interno de Garantía de la Calidad	68

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

TABLA 1. Descripción del título

1.1. Denominación del título	<i>Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas por la Universidad de Girona</i>
1.2. Ámbito de conocimiento	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
1.3. Menciones y especialidades	<i>Sin menciones</i>
1.4.a) Universidad responsable	<i>Universitat de Girona. RUCT: 043</i>
1.4.b) Universidades participantes	-
1.4.c) Convenio títulos conjuntos	-
1.5.a) Centro de impartición responsable	<i>Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL). RUCT: 08070428</i>
1.5.b) Centros de impartición	-
1.6. Modalidad de enseñanza	Presencial
<i>Eliminar las que no apliquen</i>	
1.7. Número total de créditos	240
1.8. Idiomas de impartición	Español Catalán Inglés
<i>Eliminar los que no apliquen</i>	
1.9.a) Número total de plazas	Primer año: 40 Segundo año: 40 Tercer año: 40 Cuarto año: 40
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad	100% presencial

1.10. Justificación del interés del título

El **primer centro de formación superior turística** del Estado se creó en 1958 en Sant Pol para atender las necesidades del incipiente sector turístico y hotelero que se desarrollaba en la Costa Brava, Pirineo oriental, Maresme y comarcas interiores. Posteriormente, la oferta académica del centro ha evolucionado hasta el Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT) que ahora se actualiza con la nueva titulación.

En 2022, la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (**EUHT StPOL** en adelante), **se sitúa por quinto año consecutivo entre las 50 mejores universidades del mundo en Hotelería y Turismo** según el prestigioso *QS World University Ranking*². Ocupa la 12.^a posición a nivel mundial, y la 1.^a de España en esta especialidad. Su director general preside desde 2019 EUHOFA International, la principal **asociación internacional de universidades y escuelas de dirección hotelera, hotelería y turismo**, con más de 200 miembros en los cinco continentes. EUHT StPOL también es miembro de **Hotel Schools of Distinction (HSD)**, una red que engloba los diez principales programas universitarios de gestión de la hospitalidad en todo el mundo.

La titulación de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas se adecua a las líneas estratégicas y objetivos del **Pla Estratègic 2030 de la Universitat de Girona** en cuanto a transferencia de conocimientos, cooperación y transversalidad de conocimientos, y el aprendizaje continuado y multidisciplinar concorde con la diversidad de orígenes y formación del estudiantado.

Su encaje con la **investigación** se hace tangible en estos grupos de investigación creados en Catalunya.

Grupo de investigación	Universidad o centro de investigación	Investigador/a principal
Xarxes organitzatives, innovació i desenvolupament d'estratègies i productes turístics (ONIT)	Universidad de Girona	Guía Julve, Jaume Oscar; Camprubi Subirana, Raquel
Grup de Recerca Avançada sobre Dinàmica Empresarial i Impacte de les Noves Tecnologies a les Organitzacions (GRADIENT)	Universidad de Girona	Marques Gou, Maria del Pilar
Laboratori Multidisciplinar de Recerca en Turisme (LMRT)	Universidad de Girona	Vidal Casellas, Maria Dolors
Grup de Recerca en Turisme, Economia Social i del Coneixement (TURESCO)	Universitat de Lleida	Cristobal Fransi, Eduardo M.
Grup de recerca territori, turisme i canvi climàtic	Universitat de Barcelona	Gomez Martin, M. Belen
Grup de Recerca en Turisme, Hospitalitat i Mobilitat (THM)	Universitat Ramon Llull	Santomà Vicens, Ricard
Noves perspectives en turisme i oci (NOUTUR)	Universitat Oberta de Catalunya	Garay Tamajón, Lluís Alfons

En cuanto al contexto de formación universitaria, destacan en el ámbito de *hospitality*, que engloba el alojamiento, la gastronomía y la restauración:

² <https://www.topuniversities.com/university-rankings/university-subject-rankings/2021/hospitality-leisure-management>

UNIVERSIDAD DE GIRONA:

- Grado en Turismo (Facultad de Turismo), con varias especializaciones y dobles titulaciones
- Grado en Turismo (Escuela Universitaria Mediterrani, centro adscrito), con varias especializaciones y doble titulación
- Grado en Turismo (Escuela Universitaria de Turismo Euroaula, centro adscrito)
- Grado en Turismo (Escuela Universitaria Formatic Barcelona, centro adscrito)

OTROS DE CATALUÑA:

- Grado en Dirección Hotelera (Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera, adscrita a la Universidad Autónoma de Barcelona), dos especializaciones: Dirección de Empresas Hoteleras Internacionales y Dirección de Empresas de Restauración
- Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas (CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy, adscrito a la Universidad de Barcelona), Grado interuniversitario entre la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Cataluña
- Grado en Turismo (también CETT-UB), con varias especializaciones y dobles titulaciones
- Grado de Gestión en Turismo y Hotelería (Universitat Rovira i Virgili), con especialización en Gestión Hotelera o en Gestión de Destinaciones Turísticas

RESTO ESTADO:

- Grado en Gestión Hotelera y Turística (EU de Turismo Altamira, adscrita a la Universidad de Cantabria), con tres itinerarios de especialización: Dirección General de Hoteles y Empresas Turísticas, Dirección Comercial de Hoteles y Empresas Turísticas, y Gestión de Destinos Turísticos
- Grado en Dirección Hotelera (EU de Hostelería de les Illes Balears, adscrita a la Universidad de las Islas Baleares), con un importante componente práctico en las áreas de gestión operativa de todos los departamentos de un hotel
- Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera (Universidad de Málaga); interdisciplinar

INTERNACIONAL:**Dirección hotelera:**

- Bachelor of Science in International Hospitality Management, de la Ecole hôtelière de Lausanne (Suiza), referente mundial
- Undergraduate Program in Hotel Administration, de la Cornell School of Hotel Administration (Estados Unidos), referente mundial
- Bachelor Programme in Hospitality Management, de la Hotelschool the Hague (Países Bajos), referente mundial
- Bachelor in Hotel Management, de la Norwegian School of Hotel Management de la University of Stavanger (Noruega), referente europeo
- Bachelor in Hospitality Management, de la IUBH University of Applied Sciences (Alemania), referente EU
- Bachelor in International Hospitality Management, del Institut Paul Bocuse (Francia), referente EU
- Bachelor in Hospitality Management, de la Technological University Dublin (Irlanda), referente EU

Restauración y artes culinarias:

- Bachelor of Professional Studies in Culinary Science, del Culinary Institute of America (Estados Unidos), referente mundial
- Bachelor of Business Administration in Food Business Management, del Culinary Institute of America (Estados Unidos), referente mundial y uno de los pocos estudios que tratan de alimentos
- Bachelor in International Food Service Management, del Institut Paul Bocuse (Francia), referente EU, uno de los pocos estudios que tratan el servicio de alimentos
- Licenciatura en Dirección de Restaurantes Anáhuac de la Universidad Anáhuac México Campus Norte (México), uno de los pocos referentes existentes en el tema de restauración
- Licenciatura en Gastronomía y Gestión de Restaurantes de la Universidad San Ignacio de Loyola (Perú), uno de los pocos referentes para cocina y restaurante

Administración de hoteles y de empresas gastronómicas:

- Licenciatura en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas de la Universidad Nacional de San Martín (Argentina), similar a la propuesta de la EUHT StPOL
- Licenciatura en Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Privada Juan Pablo II (Perú), similar a la propuesta de la EUHT StPOL, aunque más genérico
- Licenciatura Internacional en Administración de Empresas de Hospitalidad, Gastronómicas y Turísticas de la UVM Universidad del Valle de México (México), similar a la propuesta de la EUHT StPOL, aunque más genérico

La nueva titulación es una actualización de la titulación actual, para atender la demanda del sector y la sociedad en general de ofrecer una formación de la persona en su conjunto, las competencias interpersonales y las inquietudes de la sociedad, más allá de la mera transmisión de conocimientos y destrezas.

El enfoque turístico del GGHT queda superado en la nueva titulación con su **enfoque específico en empresas hoteleras y gastronómicas** que incluyen, además de hoteles y restaurantes, laboratorios de I+D de grupos empresariales y restaurantes, servicios a colectividades (empresas, escuelas, hospitales, ...), organización de eventos, consultorías, empresas de alojamiento no hotelero, etc.

Se han sustituido las menciones por asignaturas optativas libremente combinables, para proporcionar más versatilidad en el mercado laboral a las personas tituladas. En el apartado 7 de esta Memoria se detalla el nivel de equiparación con la titulación actual.

Por otra parte, **la digitalización y la tecnología** son muy relevantes en la industria hotelera, de restauración y gastronomía, aunque el contacto personal es el aspecto más valorado del sector. Esto nos obliga a diseñar un programa académico en el que los denominados **soft skills** desempeñan un papel importante.

Estos cambios se deben mayormente a **las aportaciones de los diferentes grupos de interés** consultados a través de la literatura académica internacional y reuniones personales con representantes del sector, investigadores y antiguos/as alumnos/as del centro, y han quedado refrendadas por las publicaciones pertinentes de AQU³.

1.11. Objetivos formativos

Los objetivos de la titulación están alineados con las **Directrices de referencia en administración de empresas**, desarrolladas por AQU⁴. Entre los objetivos principales de todo grado en dirección y gestión de empresas están:

- Proporcionar conocimiento y ayudar a comprender cómo son las organizaciones, las actividades de administración y dirección y cómo funciona la economía y el entorno empresarial.
- Desarrollar las habilidades y competencias que permitan a las personas graduadas desempeñar las funciones relacionadas con la administración y dirección en las organizaciones de manera efectiva y en contextos globales.
- Preparar para el desarrollo de una carrera profesional en el campo de la administración y dirección de empresas.

Y concretamente, en la titulación que se presenta:

³ AQU (2019) L'opinió del col·lectiu ocupador sobre la formació de les persones titulades en turisme. <https://www.aqu.cat/doc/Estudis/il-ocupadors/2a-edicio/L-opinio-del-col-lectiu-ocupador-sobre-la-formacio-de-les-persones-titulades-en-Turisme>

AQU (2020) Retos en la formación universitaria según los empleadores en Turismo (webinar). <https://www.aqu.cat/es/Conoce-AQU/Que-hacemos/Actualidad/noticias/Consulta-el-video-y-las-conclusiones-de-la-jornada-Retos-en-la-formacion-universitaria-segun-los-empleadores-en-Turismo>

⁴ AQU (2018) Directrices de referencia en administración de empresas. Grado de Administración y Dirección de Empresas, Grado de Contabilidad y Finanzas, Grado de Empresa Internacional, Grado de Marketing, Máster en Dirección de Empresas (MBA). https://www.aqu.cat/es/doc/doc_12025835_1.pdf

- Proporcionar una **sólida formación universitaria teórico-práctica** en el campo de la Hotelería, Gastronomía y Restauración.
- Facilitar hasta **3 experiencias de prácticas internacionales** convenidas de forma personalizada en las mejores cadenas hoteleras y empresas del sector, para dotar al estudiantado de competencia de trabajo internacional.
- Desarrollar en el estudiantado la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes en materia de diseño de productos, dirección de personas, control de la gestión y comercialización para emitir juicios que incluyen una **reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética**, especialmente los objetivos de desarrollo sostenibles, la perspectiva de género y la plena inclusión.
- Mostrar cómo **transmitir información, ideas, problemas y soluciones** a colectivos tanto especializados como no especializados.
- Enseñar **habilidades de aprendizaje** necesarias para proseguir estudios de especialización con alto grado de autonomía.

1.12. Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos

No se aplican.

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

Como hilo conductor de la titulación, todas las clases se realizan en **grupo pequeño o mediano** (10-40 personas) en un formato participativo e interactivo docente-estudiante y entre el estudiantado, y con un componente práctico remarcable. El profesorado utilizará en muchas asignaturas **metodologías activas** como la técnica de aula invertida, enseñanza basada en proyectos y retos, técnica del estudio de caso, talleres y conferencias con profesionales del sector. A la vez, la enseñanza cuenta con el apoyo de las **nuevas tecnologías** aplicadas a la educación.

Tratándose de un perfil que, además de su formación académica en el aula, también necesita conocer de primera mano la **operativa departamental**, durante los primeros cursos el estudiantado se familiarizará con los conceptos básicos de esta mediante clases prácticas y teórico-prácticas, así como prácticas de empresa.

Estas estrategias metodológicas en su conjunto tienen por objetivo **poner al/a la estudiante en el centro** de un proceso de aprendizaje muy próximo a la persona, para **estimular todo su potencial de aprendizaje y desarrollo** en un ámbito como el de la *hospitality*, que se nutre de las relaciones interpersonales respetuosas, el ejercicio de la competencia profesional y la capacidad de innovación.

El aumento del alumnado extranjero, así como del interés en **seguir el programa de estudios del centro en inglés**, motiva la solicitud de aumentar la capacidad a 40 plazas por curso, con la voluntad de ofrecer un desdoblamiento de las asignaturas. Este aumento es respaldado también por una demanda superior a la oferta en 2019 y la excelente

recuperación de la matriculación en 2021 y 2022, pese a las condiciones adversas impuestas por la pandemia.

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

Esta titulación tiene como objetivo formar profesionales capacitados para ocupar **cargos directivos y de gestión en la industria hotelera y gastronómica, cuyas acciones estén orientadas a lograr la satisfacción de todos y todas las clientes, tanto internas como externas**, de los establecimientos pertenecientes a este sector.

Esto lo conseguirá mediante el estudio integral de la administración de empresas de la industria hotelera y gastronómica y su operativa, de las técnicas y habilidades de liderazgo y de la comunicación eficaz en diferentes idiomas.

Tendrá presente los tres pilares sobre los que se fundamenta la sostenibilidad del planeta (**crecimiento económico, protección medioambiental, desarrollo social**) en cada una de sus acciones, especialmente con la gestión de residuos y el aprovechamiento de los alimentos, y los objetivos de desarrollo sostenible marcados por la UNESCO. Asimismo, adquirirá un talante de **respeto y trabajo por la diversidad cultural** intrínseca al sector, por la **perspectiva de género** tanto en la administración de la empresa como en la atención a su clientela y la inclusión en general. El alumnado egresado tendrá, además de su formación académica, una **notable formación práctica** facilitada por las prácticas en empresas nacionales e internacionales, lo que lo hará especialmente adaptado al mercado laboral en el momento de su graduación.

Igualmente, estará **abierto a la innovación y la investigación** como factor clave de la excelencia en su sector y como factor de desarrollo de su disciplina, estando capacitado para continuar sus estudios con máster y doctorado.

La titulación no habilita para una actividad profesional regulada.

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

De acuerdo con el estándar utilizado en la literatura científica, los resultados de aprendizaje (RA) de la titulación se clasifican según las tres categorías de **1) conocimientos o contenidos** –*knowledge*– (codificadas aquí como RA-K), **2) habilidades o destrezas** –*skills*– (codificadas aquí como RA-S), y **3) competencias** –*competences*– (codificadas aquí como RA-X). En la definición de estos resultados de aprendizaje se ha tomado como referencia el documento de *benchmark* de la disciplina⁵, y se han establecido resultados de aprendizaje que abarcan los niveles correspondientes a las distintas categorías del plano cognitivo: **conocimiento, comprensión, aplicación, análisis, evaluación y creación**.

La Tabla 2 detalla las tres categorías de resultados de aprendizaje de la titulación de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas.

Tabla 2. Resultados de aprendizaje de la titulación. Al finalizar los estudios, la graduada o graduado será capaz de:

Conocimientos o contenidos – <i>knowledge</i> –:	
RA-K01	Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hotelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa).
RA-K02	Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas).
RA-K03	Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal).
RA-K04	Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad).
RA-K05	Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad).
RA-K06	Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión).

⁵ AQU (2018) Directrices de referencia en administración de empresas. Grado de Administración y Dirección de Empresas, Grado de Contabilidad y Finanzas, Grado de Empresa Internacional, Grado de Marketing, Máster en Dirección de Empresas (MBA). https://www.aqu.cat/es/doc/doc_12025835_1.pdf

Habilidades o destrezas –skills–:	
RA-S01	Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información).
RA-S02	Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión).
RA-S03	Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad).
RA-S04	Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad).
RA-S05	Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutiva y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas).
RA-S06	Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo).
RA-S07	izar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico).
RA-S08	Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio).
RA-S09	Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica).
RA-S10	Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas).
RA-S11	Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo).
RA-S12	Identificar los objetivos de desarrollo sostenible en cada uno de los procesos de la gestión de la hotelería y la gastronomía, con especial énfasis en el fin de la pobreza, la erradicación del hambre, la salud y el bienestar, la igualdad de género, la energía no contaminante, el trabajo digno, la sostenibilidad climática y la vida submarina (desarrollo sostenible).

Competencias –competences–:	
RA-X01	Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación).
RA-X02	Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo).
RA-X03	Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad).
RA-X04	Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección).
RA-X05	Emitir juicios que consideren cuestiones científicas, sociales o éticas, mediante la captura e interpretación de datos de la gestión de empresas hoteleras y gastronómicas (reflexividad).

Lenguas

De acuerdo con la Ley 1/2018, del 8 de mayo, aprobada por el Parlamento de Cataluña y que modifica la Ley 2/2014, así como la normativa sobre la tercera lengua en los estudios de Grado de la Universidad de Girona, aprobada por el Consejo de Gobierno con fecha 16/07/2019, se hace constar que los estudios de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas cumplen plenamente la exigencia de un nivel equivalente al B2 del marco común europeo de referencia de una lengua extranjera. Más allá del mínimo exigido, el/la estudiante alcanzará el equivalente al nivel C1 superando las asignaturas de Inglés 1, Inglés 2 e Inglés 3. Asimismo, cursará un segundo idioma extranjero y alcanzará el nivel correspondiente, que depende del idioma elegido: nivel B1.1 al superar las asignaturas de Francés 1, 2 y 3; y A2 al superar las asignaturas de Alemán 1, 2 y 3.

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

a) Normativa y procedimiento general de acceso

El acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realiza en la Universidad de Girona de acuerdo con lo estipulado en el RD 412/2014, de 6 de junio, y de acuerdo con el calendario de implantación establecido en el Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre. La información se encuentra desarrollada en: <https://universitats.gencat.cat/es/inici>.

La información sobre normativas de acceso y admisión de la Universidad de Girona es consultable a través del siguiente [enlace público](#).

Asimismo, la Universidad de Girona tiene normativa propia para colectivos especiales para acceder a sus Grados, como son:

- [Acceso a grados para mayores de 40 y 45 años](#)
- [Acceso a grados por traslado de expediente](#). Normativa de acceso a los estudios de grado con un mínimo de 30 créditos reconocidos
- [Cambio de estudios](#). Normativa para el cambio de estudios entre titulaciones que comparten un mínimo de 30 ECTS en primer curso.

La universidad cuenta con un proceso dentro de su Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIQ) que detalla el sistema de acceso, admisión y matrícula del estudiantado conforme a la normativa de acceso y admisión expuesta anteriormente: [P0402 Proceso de admisión y matrícula de grado y máster](#).

b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

EUHT StPOL sigue la normativa vigente sobre la admisión a un título de Graduada o Graduado en una Universidad española que se ajusta al Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, así como la normativa de la Universidad de Girona. **No se realizan otras pruebas específicas de acceso.**

El centro organiza **jornadas de puertas abiertas y ofrece orientación y asesoramiento personal**, para informar directamente sobre el proceso de admisión y matrícula, y publica estos servicios en la página [admisiones](#). En las entrevistas personales de acompañamiento al acceso y la admisión, las personas interesadas son informadas de las características vocacionales idóneas y que facilitarán el buen aprovechamiento de la oferta formativa.

El candidato o candidata ideal es una persona con una **vocación por el servicio al cliente, la gestión y la dirección de personas**. Es una persona **abierta a la internacionalidad, a las lenguas, y a las personas de diferentes culturas**, y abierta **a la creación artística y la innovación**, dos competencias imprescindibles en el mundo hotelero y gastronómico de excelencia.

3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

EUHT StPOL sigue la normativa vigente en el Artículo 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre.

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/las 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 establecido para las universidades públicas en Cataluña.

A la legislación vigente estatal y autonómica, se suma la [normativa de reconocimiento y transferencia de créditos en estudios de grado](#), publicada por la UdG. Específicamente, la UdG tiene establecido para los **ciclos formativos de grado superior (CFGS)** los siguientes créditos reconocidos en los estudios del Grado en Gestión Hotelera y Turística, que se pueden consultar en detalle en [Convalidació de crèdits de CFGS per al Grau en Gestió Hotelera i Turística](#). Así mismo, y también según la normativa, hay una serie de actividades que pueden ser reconocidas académicamente hasta con 6 ECTS, como queda publicado en el enlace [Activitats amb reconeixement acadèmic](#).

La adaptación de la titulación actual al nuevo plan de estudios está descrita en el apartado 7.2 de esta memoria.

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

La [Oficina Internacional](#) de la Universidad de Girona es la entidad que gestiona la organización y procedimientos de la movilidad del estudiantado. Desde esta oficina se vela por la transparencia y difusión de la publicidad. Así mismo, la Universidad de Girona dispone de una Comisión de Relaciones con el Exterior, integrada por un miembro de cada centro docente, entre ellos EUHT StPOL, y presidida por el vicerrectorado correspondiente.

La movilidad del estudiantado por el territorio español se realiza de acuerdo con el Sistema de Intercambio entre Centros Universitarios Españoles (SICUE).

La movilidad del estudiantado en universidades internacionales se realiza de acuerdo con los programas Erasmus+ y según los procedimientos de planificación y seguimiento de la OI en las diferentes convocatorias. La oferta para el alumnado abarca el Erasmus+ para estudios (SMS estudios) y prácticas (SMP prácticas) en el extranjero.

Al nivel de EUHT StPOL, es la Secretaría Académica la que encauza la información, el apoyo administrativo y las solicitudes de movilidad. **Es política del centro animar a su alumnado a realizar una estancia en el extranjero.**

De la acogida de los y las estudiantes de programas de intercambio en EUHT StPOL se encarga la Secretaría Académica y la tutora de Grado.

EUHT StPOL tiene actualmente **convenios Erasmus** con las siguientes universidades:

- [Haaga-Helia University of Applied Sciences \(Finlandia\)](#)
- [IUBH Internationale Hochschule \(Alemania\)](#)
- [University of Stavanger \(Noruega\)](#)
- [École de Savignac \(Francia\)](#)
- [Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM \(Italia\)](#)
- [Hotel School the Hague \(Países Bajos\)](#)

Además, tiene convenios con más de veinte centros públicos y privados en Europa, América y Asia para facilitar la movilidad internacional y el intercambio.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

El plan de estudios de la titulación de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas **constituye una actualización y mejora del actual** Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT), verificado en 2011 y acreditado en 2017. A raíz de la acreditación y mediante el procedimiento de seguimiento, entre 2018 y 2020 se introdujeron varias mejoras en el plan de estudios para adaptar las enseñanzas a las necesidades emergentes. A su vez, motivaron la presente actualización aquellos cambios que, por su naturaleza, no son autorizables en seguimiento por afectar el contenido de las materias, las competencias, y otros aspectos.

Se ofrecen como novedades respecto a la titulación actual una **orientación más enfocada a las habilidades interpersonales o *soft skills*** por un lado, y por el otro, a un **mayor grado de comprensión y manejo de datos y cálculos empresariales y resolución de problemas**. Asimismo, se consigue una mayor flexibilidad para el estudiantado por haberse diversificado la oferta de créditos ECTS en **asignaturas optativas libremente elegibles**.

El plan de estudios de la titulación de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas abarca 240 créditos ECTS, se desarrolla a lo largo de cuatro años, y consta de **14 materias temáticas** que abarcan el conjunto de asignaturas básicas, obligatorias y optativas, así como las prácticas de empresa y el trabajo de fin de Grado, agrupando oportunamente las asignaturas disciplinariamente afines.

El esquema de la titulación comprende 63 ECTS de formación básica y 119 de formación obligatoria (donde cada estudiante tendrá que elegir cuál es el segundo idioma que cursar). Se plantean 20 ECTS de prácticas de empresa obligatorias y un trabajo de fin de grado. Para completar la formación académica de este grado, el alumnado tendrá que elegir 24 créditos ECTS optativos, más 6 disponibles para los supuestos de reconocimiento de créditos (Tabla 3).

Tabla 3. Distribución de los créditos ECTS según la tipología de las asignaturas

Tipo de asignaturas	Créditos ECTS
Formación básica	63
Formación obligatoria	119
Prácticas de empresa (obligatorias)	20
Trabajo de fin de grado	8
Formación optativa	24
Reconocimiento de créditos	6
Suma	240

Las asignaturas de formación básica se detallan a continuación en la Tabla 4.

Tabla 4. Formación básica

Asignatura	Curso	ECTS	Rama de conocimiento
Fundamentos de economía y empresa	1	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Comunicación empresarial y atención al cliente	1	6	Periodismo, comunicación, publicidad y relaciones públicas
Principios de la investigación y comunicación académica	1	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Inglés 1	1	6	Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística
Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria	1	6	Derecho y especialidades jurídicas
Fundamentos de marketing y ventas	2	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Habilidades para el liderazgo	2	6	Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales
Contabilidad financiera	2	9	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Métodos de investigación empresarial	2	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Gestión de recursos humanos	2	6	Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales

Como **lenguas de impartición** de la titulación se consideran las mismas que despliega la titulación actual, que son el castellano, el catalán y el inglés. Varias asignaturas se imparten actualmente en inglés, y está previsto, además, establecer una línea en inglés y otra en castellano/catalán, en función de la demanda y del profesorado disponible, al cual se le pedirá que acredite su nivel de inglés (inglés para la docencia, C1 o equivalente).

Como ya se ha mencionado más arriba, la nueva titulación mantiene un plan de estudios de 240 créditos ECTS distribuidos en cuatro cursos. Las 14 materias constituyen el marco para la adquisición de un total de **23 resultados de aprendizaje de la titulación**.

En la formación para el título de Graduado o Graduada en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas, las materias formativas marcan las prioridades temáticas en línea con los objetivos generales de la titulación. A cada materia y sus resultados de aprendizaje se asocian las asignaturas correspondientes según sus contenidos.

Las primeras cuatro materias constituyen las piedras angulares del fundamento formativo de la titulación. Suman 73 créditos ECTS en asignaturas básicas (42) y obligatorias (31), e introducen los conceptos principales del sector (materia 1), las bases sobre las cuales se sustentarán la formación académica (materia 2) y la orientación profesionalizadora (materia 3) de la titulación, así como los *soft skills* de las relaciones interpersonales (materia 4). Se despliegan en los primeros dos cursos, ya que están destinadas a la formación más general en el ámbito en que se enmarca la titulación.

Así, la materia **1 - Conceptos de economía y empresa** sitúa al estudiantado en el contexto de la actividad empresarial y las normas que la rigen, y la pone en relación con el sector que también se conoce como **hospitality**, la oferta integral de servicios de alojamiento y alimentación, así como la atención a las demandas de las y los clientes de tipo turístico y no turístico.

La materia **2 - Bases de investigación académica y empresarial** familiariza al alumnado con los principios esenciales de la comunicación académica escrita y oral y las **metodologías de investigación**, que le acompañarán durante los cuatro años de la titulación. Le acerca también las herramientas digitales de investigación y comunicación y su importancia en el mundo empresarial. Ya en el segundo curso, se amplía y profundiza en materia de recopilación y análisis de datos, procesos y diseños de investigación académica y empresarial, y presentación de resultados.

La materia **3 - Bases de la gestión departamental hotelera y gastronómica** incluye tres asignaturas del primer curso y una del segundo, todas ellas anuales y obligatorias. Tienen un componente práctico insustituible para la titulación y que **da significado a las enseñanzas teóricas** de la materia. La distribución anual de estas asignaturas permite la organización de las clases prácticas en grupos reducidos que se van alternando, de forma que se aprovecha óptimamente el potencial de las instalaciones descritas en el apartado 6.1. A los efectos del cómputo de la dedicación del alumnado, no se establece diferencia entre estas asignaturas y las demás.

En cuanto a la materia **4 - Desarrollo del talento y habilidades directivas**, consideramos que es de importancia fundamental marcar la **orientación al cliente** y las **habilidades interpersonales** de los futuros cuadros directivos como una característica que debe cultivarse desde el inicio y hasta el final de los estudios de esta titulación.

Mediante la materia **5 - Calidad total** queremos destacar la importancia que reviste la conciencia y aplicación de los principios de la gestión de la **calidad en el conjunto de actividades y personas de la empresa** hotelera, de restauración o gastronómica y que implica la formación, la dotación de personal, la financiación, y el establecimiento de objetivos. Como un hilo rojo, la materia acompaña al estudiantado durante los cuatro años de la titulación, empezando al primer curso con un enfoque transversal de la **normativa y sus repercusiones sobre el personal y la clientela de la empresa**, como son la salud laboral y prevención de riesgos para un entorno laboral seguro o la seguridad alimentaria. Esta perspectiva se extiende en el segundo curso al entorno social en su conjunto y la **responsabilidad** que las empresas del sector hotelero y gastronómico han de desarrollar en beneficio de un mayor valor económico, ambiental y social. Durante el tercer curso se despliegan en una asignatura anual las **implicaciones del modelo de gestión total de la calidad (TQM)** y la mejora continua en el sector hotelero y gastronómico. En cuanto al ámbito de gastronomía, se hace hincapié en la relevancia de la **alimentación saludable para clientes internos y externos** y que debe orientar los procesos de calidad. Las enseñanzas de esta materia culminan en el cuarto curso con los **procesos de implantación y certificación de la calidad total de la empresa y su gestión empresarial y ambiental**.

A su vez, la materia **6 - Idiomas extranjeros** contribuye a reforzar el **carácter multicultural** de las enseñanzas, introduciendo en ellas la comunicación en otras lenguas. Debido a la necesidad de práctica continua en la adquisición de idiomas, las asignaturas obligatorias de idiomas extranjeros se programan como anuales. Asimismo, como se detalla en el apartado 5.1, las asignaturas obligatorias de idioma se realizan siempre en grupos pequeños de unos 10-20 estudiantes. El alumnado cursará al menos **dos lenguas extranjeras**, una de ellas el inglés y la otra a elegir entre el alemán y el francés. Opcionalmente puede cursar una tercera lengua de la oferta durante el cuarto curso.

A través de sus 31 créditos ECTS, la materia **7 - Gestión empresarial** constituye el cuerpo principal de la formación en **gestión y dirección de empresas del sector hotelero y gastronómico**. En las cinco asignaturas que la integran, se refuerza la adquisición de habilidad en los cálculos y la interpretación de datos económicos hasta el punto de dedicarle 9 créditos ECTS a una asignatura básica de contabilidad financiera para el sector. Cuatro asignaturas más de gestión y dirección de empresas también toman su punto de referencia en el alojamiento, la gastronomía y la restauración, pero también en la organización de todo tipo de eventos que requieran algún servicio de *hospitality*.

La materia **8 - Distribución hotelera** está formada por dos asignaturas que amplían el temario de la materia 7, centrándose en la **comercialización** del producto hotelero y gastronómico mediante la aplicación de técnicas de **Revenue management** que ayudarán a optimizar los beneficios empresariales a través de factores que van desde el estudio y segmentación de mercado y competencia, la adecuada fijación de precios y el diseño de la estrategia de distribución y negociación más adecuada según producto y mercado para obtener el mejor rendimiento económico. Se refuerza la adquisición de habilidades para descubrir los mejores instrumentos del mercado, el mejor momento y los mejores medios para la venta y desarrollo de productos y servicios para la clientela de los establecimientos de hotelería, gastronomía y restauración.

Con la materia **9 - Innovación y creatividad** queremos visualizar el hecho de que la sociedad y el sector profesional del *hospitality* demandan la capacidad de adaptarse a cambios y **afrentar retos** de forma creativa e innovadora. Las asignaturas de esta materia se imparten en el tercer curso para que el estudiantado tenga tiempo de asimilar los procesos del emprendimiento y la creatividad empresarial y académica antes de decidir el tema y enfoque de su trabajo de fin de Grado.

La materia **10 - Prácticas de empresa** es la que aglutina las experiencias prolongadas en un entorno laboral durante la formación universitaria. Engloba **dos períodos de prácticas** obligatorias, de 8 y 12 créditos ECTS, respectivamente, el primero para adquirir un conocimiento de primera mano del funcionamiento de una empresa hotelera, gastronómica o de restauración y que dé significado a las enseñanzas teóricas subsiguientes de gestión y dirección empresarial. El segundo período de prácticas ya permite experimentar y aplicar esas enseñanzas. A efectos académicos, la dedicación mínima que se exige al alumnado de estas asignaturas es la que corresponde a su carga crediticia, incluyendo la memoria final.

El carácter singular del trabajo final hace que se articule en una materia aparte, la materia **11 - Trabajo de fin de Grado**. El TFG es una asignatura de 8 créditos ECTS, que proporciona al alumnado un margen de tiempo mayor que el mínimo establecido en el R.D. 822/2021. Consideramos que una dedicación de 200 horas es apropiada y suficiente para demostrar el **dominio y aplicación de los conocimientos, competencias y habilidades definitorios de la titulación**, tal como exige el mencionado R. D. Se programa como asignatura anual para facilitar su desarrollo y la incorporación de mejoras derivadas de las sesiones de tutoría y las asignaturas cursadas durante ese año, muchas de ellas optativas escogidas según los intereses de cada estudiante.

Finalmente, el conjunto de asignaturas electivas de la titulación se reúne en **tres materias optativas**, de las que el estudiantado podrá **escoger libremente** las asignaturas que más se adecuen a sus preferencias y perspectivas académicas y laborales. Son estas asignaturas, que se cursarán en el tercer y cuarto curso, las que imprimirán un perfil personal a la formación en dirección de empresas hoteleras y gastronómicas, con el cual se aumentará la empleabilidad en puestos de trabajo donde la persona titulada desempeñará funciones específicas de la titulación.

La materia **12 - Complementos de gastronomía y restauración** es concebida para profundizar en el desarrollo y la investigación de las experiencias gastronómicas desde el punto de vista tanto de su **elaboración** y **degustación** como de la **innovación gastronómica**.

A su vez, la materia **13 - Complementos de gestión empresarial** refuerza los conocimientos y habilidades para la **gestión de instalaciones e inmuebles** del sector hotelero i el liderazgo en la **cultura organizativa**.

La materia **14 - Complementos de innovación empresarial** será especialmente interesante para imbuirse de las nuevas tendencias y estrategias en el sector hotelero y gastronómico, siempre cambiantes, y experimentarlas: desde las **tecnologías digitales** y el Big Data hasta las herramientas para **la creación, el marketing y la gestión de experiencias innovadoras** a los/as clientes.

a) Resumen del plan de estudios

La **organización semestral** de la titulación está representada en la Tabla 5. En ella se puede apreciar que la distribución de la carga crediticia es homogénea, con 30 créditos ECTS por semestre.

Tabla 5. Organización semestral

	Semestre 1	Semestre 2
Curso 1	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción al sector turístico, hotelero y gastronómico (6 ECTS) • Fundamentos de economía y empresa (6 ECTS) • Comunicación empresarial y atención al cliente (6 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principios de la investigación y comunicación académica (3 ECTS) • Inglés 1 (3 ECTS) • Fundamentos de organización departamental: Rooms Division (2 ECTS) • Fundamentos de organización departamental: Restauración (2 ECTS) • Fundamentos de organización departamental: Cocina (2 ECTS) 	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria (6 ECTS) • Bases de competencias TIC en el ámbito empresarial (4 ECTS) • Prácticas de empresa 1 (8 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principios de la investigación y comunicación académica (3 ECTS) • Inglés 1 (3 ECTS) • Fundamentos de organización departamental: Rooms Division (2 ECTS) • Fundamentos de organización departamental: (2 ECTS) • Fundamentos de organización departamental: Cocina (2 ECTS)
	Semestre 3	Semestre 4
Curso 2	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de marketing y ventas (6 ECTS) • Habilidades para el liderazgo (6 ECTS) • Responsabilidad social corporativa (6 ECTS) • Gestión de la diversidad (3 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inglés 2 (3 ECTS) • Segundo idioma 1* (Alemán/Francés) (3 ECTS) • Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico (3 ECTS) 	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contabilidad financiera (9 ECTS) • Métodos de investigación empresarial (6 ECTS) • Gestión de recursos humanos (6 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inglés 2 (3 ECTS) • Segundo idioma 1* (Alemán/Francés) (3 ECTS) • Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico (3 ECTS)

	Semestre 5	Semestre 6
Curso 3	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirección de eventos (6 ECTS) • Gestión financiera (6 ECTS) • Gestión de compras (4 ECTS) • Innovación y creatividad (3 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad y gestión de procesos (3 ECTS) • Inglés 3 (3 ECTS) • Segundo idioma 2* (Alemán/Francés) (2 ECTS) • Optativas 3 ECTS**: <ul style="list-style-type: none"> - Creación y diseño de experiencias (3 ECTS) - Etno-gastronomía (3 ECTS) - Sumillería y gestión de bodega (6 ECTS) 	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emprendimiento (4 ECTS) • Dietética y nutrición humana (3 ECTS) • Prácticas de empresa 2 (12 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad y gestión de procesos (3 ECTS) • Inglés 3 (3 ECTS) • Segundo idioma 2* (Alemán/Francés) (2 ECTS) • Optativas 3 ECTS**: <ul style="list-style-type: none"> - Marketing estratégico y nuevas tendencias (6 ECTS) - Comportamiento corporativo y organizacional (3 ECTS) - Gestión de instalaciones hoteleras: presente y futuro (3 ECTS)
	Semestre 7	Semestre 8
Curso 4	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revenue & Yield Management (6 ECTS) • Sistemas de distribución (6 ECTS) • Dirección estratégica (6 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segundo idioma 3* (2 ECTS) • Trabajo final de grado (4 ECTS) • Optativas 6 ECTS: <ul style="list-style-type: none"> - Business analytics (3 ECTS) - Tercer idioma 1 – alemán (6 ECTS) - Tercer idioma 1 – francés (6 ECTS) 	<p>ECTS: 30</p> <p>Asignaturas semestrales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilidad, medioambiente y calidad en empresas hoteleras y gastronómicas (6 ECTS) <p>Asignaturas anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segundo idioma 3* (2 ECTS) • Trabajo final de grado (4 ECTS) • Optativas 18 ECTS: <ul style="list-style-type: none"> - Ciencias culinarias (3 ECTS) - Gestión inmobiliaria del sector hotelero (3 ECTS) - Tecnologías digitales en el mundo hotelero, gastronómico y de la restauración (6 ECTS) - Nuevas tendencias en hotelería y restauración (3 ECTS) - Business English (3 ECTS) - Tercer idioma 2 – alemán (6 ECTS) - Tercer idioma 2 – francés (6 ECTS)

* Obligatorio; uno de entre la oferta, nivel 1, 2 o 3, respectivamente.

** Elegibles en 3.º y 4.º curso.

b) Plan de estudios detallado

Los detalles por materias del plan de estudios de la titulación, así como la relación entre los resultados de aprendizaje de la titulación y los resultados de aprendizaje de las materias se muestran en las siguientes tablas (Tablas 6 y 7).

Tabla 6. Plan de estudios

Materia 1: Conceptos de economía y empresa																								
Número de créditos ECTS	18																							
Tipología	<i>Mixta</i>																							
Organización temporal	<i>Semestre 1 y 3</i>																							
Modalidad	<i>presencial</i>																							
Resultados del aprendizaje	<p>RAM01-1. Enunciar los conceptos y las cuestiones fundamentales de la economía y de la administración y dirección de empresas en el sector hotelero, gastronómico y turístico.</p> <p>RAM01-2. Describir los fundamentos de economía y márketing en el mercado hotelero, gastronómico y turístico.</p> <p>RAM01-3. Identificar las características de la empresa hotelera, gastronómica y de restauración, y el papel que las empresas desempeñan en el conjunto de la economía y la sociedad.</p> <p>RAM01-4. Encontrar la información relevante procedente de diferentes fuentes y formatos del ámbito profesional y académico.</p> <p>RAM01-5. Identificar los principios básicos de la deontología profesional para su aplicación a la gestión de la empresa hotelera y gastronómica.</p> <p>RAM01-6. Identificar los conocimientos básicos para la gestión de la perspectiva de género, igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, así como otras técnicas de inclusión, en la empresa hotelera y gastronómica.</p> <p>RAM01-7. Aplicar los objetivos de desarrollo sostenibles (ODS) a la gestión de la empresa, las personas que la componen, la clientela, los grupos de interés (stakeholders) así como al medio social y al territorio en el que la organización desarrolla su actividad.</p> <p>RAM01-8. Demostrar el dominio de los fundamentos de los métodos, técnicas e instrumentos de la metodología cuantitativa y cualitativa para el tratamiento y análisis de la información económica y empresarial.</p>																							
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Introducción al sector turístico, hotelero y gastronómico</td> <td>Obligatoria</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Fundamentos de economía y empresa</td> <td>Básica</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>ES/EN</td> </tr> <tr> <td>Fundamentos de marketing y ventas</td> <td>Básica</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>ES/EN</td> </tr> </tbody> </table>				<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Introducción al sector turístico, hotelero y gastronómico	Obligatoria	1	6	ES	Fundamentos de economía y empresa	Básica	1	6	ES/EN	Fundamentos de marketing y ventas	Básica	3	6	ES/EN
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																				
Introducción al sector turístico, hotelero y gastronómico	Obligatoria	1	6	ES																				
Fundamentos de economía y empresa	Básica	1	6	ES/EN																				
Fundamentos de marketing y ventas	Básica	3	6	ES/EN																				

Materia 2: Bases de investigación académica y empresarial																								
Número de créditos ECTS	16																							
Tipología	<i>Mixta</i>																							
Organización temporal	<i>Semestre 1, 2 y 4</i>																							
Modalidad	<i>presencial</i>																							
Resultados del aprendizaje	<p>RAM02-1. Aplicar las herramientas básicas de innovación y creatividad al ámbito académico y de la gestión empresarial.</p> <p>RAM02-2. Aplicar las TIC y los nuevos sistemas de gestión de la información al ámbito de la planificación, gestión y dirección de empresas, productos y servicios del sector de la hotelería y gastronomía.</p> <p>RAM02-3. Adquirir hábitos de estudio autónomo mediante la diferenciación entre las diversas estrategias de aprendizaje y autodesarrollo.</p> <p>RAM02-4. Seleccionar de manera científica el conocimiento y las teorías, incluyendo la perspectiva de género, la no discriminación y la inclusión, para su aplicación en la profesión.</p> <p>RAM02-5. Diferenciar los métodos de investigación, sus técnicas e instrumentos, especialmente digitales, y su uso indicado.</p> <p>RAM02-6. Mostrar una actitud ética, honesta y cívica en el trabajo académico, evitando cualquier uso indebido del trabajo de terceros.</p> <p>RAM02-7. Usar la información para elaborar, sustentar y exponer una reflexión crítica.</p> <p>RAM02-8. Analizar con espíritu crítico la toma de decisiones y sus repercusiones, tanto en el ámbito académico como profesional.</p>																							
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Principios de la investigación y comunicación académica</td> <td>Básica</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>ES/EN</td> </tr> <tr> <td>Bases de competencias TIC en el ámbito empresarial</td> <td>Obligatoria</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Métodos de investigación empresarial</td> <td>Básica</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>ES/EN</td> </tr> </tbody> </table>				<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Principios de la investigación y comunicación académica	Básica	1	6	ES/EN	Bases de competencias TIC en el ámbito empresarial	Obligatoria	2	4	ES	Métodos de investigación empresarial	Básica	4	6	ES/EN
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																				
Principios de la investigación y comunicación académica	Básica	1	6	ES/EN																				
Bases de competencias TIC en el ámbito empresarial	Obligatoria	2	4	ES																				
Métodos de investigación empresarial	Básica	4	6	ES/EN																				

Materia 3: Bases de la gestión departamental hotelera y gastronómica																														
Número de créditos ECTS	18																													
Tipología	<i>Obligatoria</i>																													
Organización temporal	<i>Semestre 1, 2, 3 y 4</i>																													
Modalidad	<i>presencial</i>																													
Resultados del aprendizaje	<p>RAM03-1. Diferenciar la estructura, las operaciones básicas y los procesos y procedimientos de gestión de los departamentos operativos de un establecimiento hotelero o gastronómico, así como las competencias, habilidades y tareas de cada uno de los perfiles laborales que lo integran.</p> <p>RAM03-2. Emplear conceptos, técnicas e instrumentos de gestión departamental para una correcta comercialización, distribución y venta de los productos y servicios hoteleros y gastronómicos.</p> <p>RAM03-3. Discriminar los diversos elementos que confluyen en la gestión de la comunicación entre personal y huéspedes.</p> <p>RAM03-4. Identificar situaciones derivadas de comportamientos provocadas por códigos culturales distintos.</p> <p>RAM03-5. Describir los principios éticos y deontológicos del ejercicio profesional, y la actuación según estos principios.</p> <p>RAM03-6. Desarrollar procedimientos operativos y de gestión compatibles con el concepto de calidad total en los diferentes departamentos operativos y de gestión.</p> <p>RAM03-7. Proponer soluciones, mediante una actitud proactiva en la prestación de servicios y productos, a los problemas de operativa y gestión de los departamentos de las empresas hoteleras y gastronómicas.</p> <p>RAM03-8. Desarrollar experiencia profesional de trabajo en equipo en los diferentes departamentos de las empresas hotelera y gastronómicas.</p>																													
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fundamentos de organización departamental: Rooms Division</td> <td>Obligatoria</td> <td>1,2</td> <td>4</td> <td>ES/EN</td> </tr> <tr> <td>Fundamentos de organización departamental: Restauración</td> <td>Obligatoria</td> <td>1,2</td> <td>4</td> <td>ES/EN</td> </tr> <tr> <td>Fundamentos de organización departamental: Cocina</td> <td>Obligatoria</td> <td>1,2</td> <td>4</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico</td> <td>Obligatoria</td> <td>3,4</td> <td>6</td> <td>ES/EN</td> </tr> </tbody> </table>					<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Fundamentos de organización departamental: Rooms Division	Obligatoria	1,2	4	ES/EN	Fundamentos de organización departamental: Restauración	Obligatoria	1,2	4	ES/EN	Fundamentos de organización departamental: Cocina	Obligatoria	1,2	4	ES	Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico	Obligatoria	3,4	6	ES/EN
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																										
Fundamentos de organización departamental: Rooms Division	Obligatoria	1,2	4	ES/EN																										
Fundamentos de organización departamental: Restauración	Obligatoria	1,2	4	ES/EN																										
Fundamentos de organización departamental: Cocina	Obligatoria	1,2	4	ES																										
Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico	Obligatoria	3,4	6	ES/EN																										

Materia 4: Desarrollo del talento y habilidades directivas

Número de créditos ECTS	21																													
Tipología	<i>Mixta</i>																													
Organización temporal	<i>Semestre 1, 3 y 4</i>																													
Modalidad	<i>presencial</i>																													
Resultados del aprendizaje	<p>RAM04-1. Enunciar las principales características de la gestión responsable y justa de la diversidad.</p> <p>RAM04-2. Identificar los principios básicos de la comunicación verbal y no verbal y su aplicación.</p> <p>RAM04-3. Identificar la diversidad en el entorno laboral para promover la plena inclusión de las personas trabajadoras captando, potenciando y reteniendo su talento.</p> <p>RAM04-4. Utilizar las técnicas de la comunicación interna como herramientas de participación, motivación y solución de conflictos.</p> <p>RAM04-5. Desarrollar la capacidad de trabajar en red con equipos multidisciplinares, multiculturales y diversos en entornos y contextos nacionales e internacionales.</p> <p>RAM04-6. Mostrar un alto sentido de la hospitalidad y orientación a la clientela en las relaciones internas y externas, para proporcionar experiencias responsables, respetuosas y de calidad.</p> <p>RAM04-7. Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima laboral.</p> <p>RAM04-8. Integrar en la actividad profesional los valores de la justicia social, la igualdad entre mujeres y hombres, la inclusión de las personas con discapacidad, y la igualdad de oportunidades.</p>																													
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comunicación empresarial y atención al cliente</td> <td>Básica</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Habilidades para el liderazgo</td> <td>Básica</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Gestión de la diversidad</td> <td>Obligatoria</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Gestión de recursos humanos</td> <td>Básica</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>					<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Comunicación empresarial y atención al cliente	Básica	1	6	ES	Habilidades para el liderazgo	Básica	3	6	ES	Gestión de la diversidad	Obligatoria	3	3	EN/ES	Gestión de recursos humanos	Básica	4	6	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																										
Comunicación empresarial y atención al cliente	Básica	1	6	ES																										
Habilidades para el liderazgo	Básica	3	6	ES																										
Gestión de la diversidad	Obligatoria	3	3	EN/ES																										
Gestión de recursos humanos	Básica	4	6	EN/ES																										

Materia 5: Calidad total																															
Número de créditos ECTS	27																														
Tipología	<i>Mixta</i>																														
Organización temporal	<i>Semestre 2, 3, 5, 6 y 8</i>																														
Modalidad	<i>presencial</i>																														
Resultados del aprendizaje	<p>RAM05-1. Evitar los posibles riesgos alimentarios mediante la aplicación de los principios básicos del APPCC y las guías de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>RAM05-2. Aplicar políticas y buenas prácticas de salud laboral, salud y seguridad alimentaria y calidad total que contemplen la diversidad de las personas.</p> <p>RAM05-3. Identificar la secuencia de tareas y los recursos necesarios para lograr los objetivos estratégicos.</p> <p>RAM05-4. Manejar políticas de calidad, sostenibilidad, buen gobierno y responsabilidad social corporativa en base a la normativa legal, las buenas prácticas y los diferentes estándares sectoriales de aplicación no obligatoria.</p> <p>RAM05-5. Formular procedimientos y procesos en un contexto de responsabilidad social, buen gobierno y aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, social y medioambiental.</p> <p>RAM05-6. Analizar los conceptos de alimentación saludable, sostenibilidad, buen gobierno y responsabilidad social corporativa y las diferentes estrategias para alcanzarlas.</p> <p>RAM05-7. Adaptar la gestión económica de la empresa a la legislación y normativa vigentes (hotelera, del sector HORECA, de comercio y seguridad laboral), así como los diferentes sistemas de calidad total, para garantizar la sostenibilidad en cualquier coyuntura.</p> <p>RAM05-8. Valorar el talento y las capacidades de las personas para aplicarlos al diseño organizacional.</p>																														
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria</td> <td>Básica</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Responsabilidad social corporativa</td> <td>Obligatoria</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Calidad y gestión de procesos</td> <td>Obligatoria</td> <td>5,6</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Dietética y nutrición humana</td> <td>Obligatoria</td> <td>6</td> <td>3</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Sostenibilidad, medioambiente y calidad en empresas hoteleras y gastronómicas</td> <td>Obligatoria</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria	Básica	2	6	ES	Responsabilidad social corporativa	Obligatoria	3	6	EN/ES	Calidad y gestión de procesos	Obligatoria	5,6	6	EN/ES	Dietética y nutrición humana	Obligatoria	6	3	ES	Sostenibilidad, medioambiente y calidad en empresas hoteleras y gastronómicas	Obligatoria	8	6	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																											
Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria	Básica	2	6	ES																											
Responsabilidad social corporativa	Obligatoria	3	6	EN/ES																											
Calidad y gestión de procesos	Obligatoria	5,6	6	EN/ES																											
Dietética y nutrición humana	Obligatoria	6	3	ES																											
Sostenibilidad, medioambiente y calidad en empresas hoteleras y gastronómicas	Obligatoria	8	6	EN/ES																											

Materia 6: Idiomas extranjeros																																																																												
Número de créditos ECTS	73																																																																											
Tipología	<i>Mixta</i>																																																																											
Organización temporal	<i>Semestre 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8</i>																																																																											
Modalidad	<i>Presencial</i>																																																																											
Resultados del aprendizaje	<p>RAM06-1. Demostrar la comprensión y el uso correcto del vocabulario y las expresiones habituales del ámbito profesional.</p> <p>RAM06-2. Aplicar los conocimientos gramaticales, sintácticos, léxicos y fonéticos del idioma a la comprensión auditiva y de lectura, así como a la expresión escrita y oral.</p> <p>RAM06-3. Usar el idioma extranjero apropiadamente en situaciones profesionales sencillas.</p> <p>RAM06-4. Encontrar la información pertinente del ámbito profesional, académico o lingüístico mediante el uso de diferentes fuentes y formatos en idioma extranjero.</p> <p>RAM06-5. Interactuar eficazmente en el idioma extranjero con otras personas sobre temas específicos del ámbito profesional y personal.</p> <p>RAM06-6. Aplicar habilidades para una interacción efectiva y comunicativa con personas de otras culturas, tanto huéspedes como miembros de la organización y stakeholders.</p> <p>RAM06-7. Aplicar las estrategias de autoaprendizaje para la adquisición pertinente del idioma extranjero.</p> <p>RAM06-8. Exponer organizadamente las ideas, propuestas o soluciones de carácter empresarial o académico, tanto de forma oral como escrita, y de manera adecuada a la situación concreta.</p>																																																																											
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inglés 1</td> <td>Básica</td> <td>1,2</td> <td>6</td> <td>EN</td> </tr> <tr> <td>Inglés 2</td> <td>Obligatoria</td> <td>3,4</td> <td>6</td> <td>EN</td> </tr> <tr> <td>Segundo idioma 1 - alemán</td> <td>Optativa</td> <td>3,4</td> <td>6</td> <td>ES/DE</td> </tr> <tr> <td>Segundo idioma 1 - francés</td> <td>Optativa</td> <td>3,4</td> <td>6</td> <td>FR/ES</td> </tr> <tr> <td>Inglés 3</td> <td>Optativa</td> <td>5,6</td> <td>6</td> <td>EN</td> </tr> <tr> <td>Segundo idioma 2 - alemán</td> <td>Optativa</td> <td>5,6</td> <td>4</td> <td>DE/ES</td> </tr> <tr> <td>Segundo idioma 3 - alemán</td> <td>Optativa</td> <td>7,8</td> <td>4</td> <td>DE/ES</td> </tr> <tr> <td>Segundo idioma 2 – francés</td> <td>Optativa</td> <td>5,6</td> <td>4</td> <td>FR/ES</td> </tr> <tr> <td>Segundo idioma 3 – francés</td> <td>Optativa</td> <td>7,8</td> <td>4</td> <td>FR/ES</td> </tr> <tr> <td>Tercer idioma 1 – alemán</td> <td>Optativa</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>ES/DE</td> </tr> <tr> <td>Tercer idioma 2 – alemán</td> <td>Optativa</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>DE/ES</td> </tr> <tr> <td>Tercer idioma 1 – francés</td> <td>Optativa</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>FR/ES</td> </tr> <tr> <td>Tercer idioma 2 – francés</td> <td>Optativa</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>FR/ES</td> </tr> <tr> <td>Business English</td> <td>Optativa</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>EN</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Inglés 1	Básica	1,2	6	EN	Inglés 2	Obligatoria	3,4	6	EN	Segundo idioma 1 - alemán	Optativa	3,4	6	ES/DE	Segundo idioma 1 - francés	Optativa	3,4	6	FR/ES	Inglés 3	Optativa	5,6	6	EN	Segundo idioma 2 - alemán	Optativa	5,6	4	DE/ES	Segundo idioma 3 - alemán	Optativa	7,8	4	DE/ES	Segundo idioma 2 – francés	Optativa	5,6	4	FR/ES	Segundo idioma 3 – francés	Optativa	7,8	4	FR/ES	Tercer idioma 1 – alemán	Optativa	7	6	ES/DE	Tercer idioma 2 – alemán	Optativa	8	6	DE/ES	Tercer idioma 1 – francés	Optativa	7	6	FR/ES	Tercer idioma 2 – francés	Optativa	8	6	FR/ES	Business English	Optativa	8	3	EN
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																																																																								
Inglés 1	Básica	1,2	6	EN																																																																								
Inglés 2	Obligatoria	3,4	6	EN																																																																								
Segundo idioma 1 - alemán	Optativa	3,4	6	ES/DE																																																																								
Segundo idioma 1 - francés	Optativa	3,4	6	FR/ES																																																																								
Inglés 3	Optativa	5,6	6	EN																																																																								
Segundo idioma 2 - alemán	Optativa	5,6	4	DE/ES																																																																								
Segundo idioma 3 - alemán	Optativa	7,8	4	DE/ES																																																																								
Segundo idioma 2 – francés	Optativa	5,6	4	FR/ES																																																																								
Segundo idioma 3 – francés	Optativa	7,8	4	FR/ES																																																																								
Tercer idioma 1 – alemán	Optativa	7	6	ES/DE																																																																								
Tercer idioma 2 – alemán	Optativa	8	6	DE/ES																																																																								
Tercer idioma 1 – francés	Optativa	7	6	FR/ES																																																																								
Tercer idioma 2 – francés	Optativa	8	6	FR/ES																																																																								
Business English	Optativa	8	3	EN																																																																								

Materia 7: Gestión empresarial																															
Número de créditos ECTS	31																														
Tipología	<i>Mixta</i>																														
Organización temporal	<i>Semestre 4, 5 y 7</i>																														
Modalidad	<i>Presencial</i>																														
Resultados del aprendizaje	<p>RAM07-1. Identificar la normativa sectorial vigente en materia fiscal, económica y contable, para su correcta aplicación y el conocimiento de las repercusiones en caso de incumplimiento.</p> <p>RAM07-2. Analizar el mercado para la correcta toma de decisiones en el ámbito de la oferta de productos y servicios hoteleros, de restauración o gastronómicos.</p> <p>RAM07-3. Evaluar la información y los datos para aplicarlos a la gestión económica, contable y financiera en el ámbito hotelero y gastronómico.</p> <p>RAM07-4. Valorar las principales estrategias de las empresas hoteleras y de restauración.</p> <p>RAM07-5. Valorar la importancia de la empresa desde el punto de vista de los costes y rendimientos.</p> <p>RAM07-6. Analizar los problemas, incluyendo aspectos complejos y no evidentes, con el fin de abordarlos de manera resolutiva, proactiva y creativa.</p> <p>RAM07-7. Transferir a la práctica los planteamientos teóricos de costes, contabilidad y finanzas aplicados al sector hotelero y gastronómico.</p> <p>RAM07-8. Aplicar los conceptos de dirección estratégica relacionados con las empresas de hotelería y restauración.</p>																														
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contabilidad financiera</td> <td>Básica</td> <td>4</td> <td>9</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Dirección de eventos</td> <td>Obligatoria</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Gestión financiera</td> <td>Obligatoria</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Gestión de compras</td> <td>Obligatoria</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Dirección estratégica</td> <td>Obligatoria</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Contabilidad financiera	Básica	4	9	ES	Dirección de eventos	Obligatoria	5	6	EN/ES	Gestión financiera	Obligatoria	5	6	EN/ES	Gestión de compras	Obligatoria	5	4	EN/ES	Dirección estratégica	Obligatoria	7	6	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																											
Contabilidad financiera	Básica	4	9	ES																											
Dirección de eventos	Obligatoria	5	6	EN/ES																											
Gestión financiera	Obligatoria	5	6	EN/ES																											
Gestión de compras	Obligatoria	5	4	EN/ES																											
Dirección estratégica	Obligatoria	7	6	EN/ES																											

Materia 8: Distribución hotelera																				
Número de créditos ECTS	12																			
Tipología	<i>Obligatoria</i>																			
Organización temporal	<i>Semestre 7</i>																			
Modalidad	<i>Presencial</i>																			
Resultados del aprendizaje	<p>RAM08-1. Discriminar los sistemas de información, sus funciones y su papel de apoyo en la toma de decisiones en la comercialización y distribución de productos y servicios.</p> <p>RAM08-2. Calcular los precios de productos y servicios, así como el medio de distribución más apropiado, para su venta en el momento idóneo para la optimización del beneficio.</p> <p>RAM08-3. Calcular datos económicos y financieros para la toma de decisiones respecto a las ventas y la distribución de productos y servicios en el ámbito hotelero y gastronómico.</p> <p>RAM08-4. Adaptar los principios y técnicas de revenue & yield management y de la distribución a los diferentes programas y tecnologías digitales actuales.</p> <p>RAM08-5. Proporcionar prácticas correctas de comercialización y distribución de los productos y servicios, con conciencia de los derechos y obligaciones de la empresa y de sus potenciales clientes.</p> <p>RAM08-6. Explicar el funcionamiento de los contratos con los diferentes agentes implicados en la distribución hotelera, especialmente las OTA.</p> <p>RAM08-7. Tomar decisiones bien informadas, eficaces y oportunas, con conciencia de las consecuencias de las mismas para el cliente interno y externo.</p> <p>RAM08-8. Evaluar las acciones de marketing y de distribución hotelera desde la deontología profesional, con conciencia de sus repercusiones en los potenciales clientes, así como el beneficio para la empresa.</p>																			
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Revenue & Yield Management</td> <td>Obligatoria</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Sistemas de distribución</td> <td>Obligatoria</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>					<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Revenue & Yield Management	Obligatoria	7	6	EN/ES	Sistemas de distribución	Obligatoria	7	6	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																
Revenue & Yield Management	Obligatoria	7	6	EN/ES																
Sistemas de distribución	Obligatoria	7	6	EN/ES																

Materia 9: Innovación y creatividad																				
Número de créditos ECTS	7																			
Tipología	<i>Obligatoria</i>																			
Organización temporal	<i>Semestre 5 y 6</i>																			
Modalidad	<i>Presencial</i>																			
Resultados del aprendizaje	<p>RAM09-1. Aplicar los resultados de la investigación a la innovación en el ámbito empresarial y de emprendimiento.</p> <p>RAM09-2. Integrar las técnicas y el proceso básicos de innovación y emprendimiento a los nuevos proyectos, productos y servicios de la empresa hotelera, gastronómica y de restauración.</p> <p>RAM09-3. Desarrollar capacidades de aprendizaje para aplicarlos a los contextos donde estas capacidades puedan desplegarse para la investigación y formulación de productos y servicios hoteleros, gastronómicos y turísticos innovadores y emprendedores.</p> <p>RAM09-4. Evaluar situaciones, tanto estructurales como coyunturales, del desarrollo de la organización y sus servicios y productos, en la propuesta de soluciones creativas e innovadoras basadas en la información y en la crítica.</p> <p>RAM09-5. Planificar con sentido de la responsabilidad y de las distintas sensibilidades de las personas implicadas o afectadas, así como del entorno socio-empresarial.</p> <p>RAM09-6. Aplicar las bases del pensamiento estratégico, así como los conceptos y herramientas para mejorar la competitividad, la creación de valor y la innovación con una visión global de la empresa hotelera y gastronómica.</p> <p>RAM09-7. Generar experiencias innovadoras y sostenibles en la orientación del servicio al bienestar de las personas y el respeto por el medio ambiente.</p> <p>RAM09-8. Desarrollar nuevas ideas y proyectos de emprendimiento bajo el prisma de la viabilidad y la sostenibilidad.</p>																			
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Innovación y creatividad</td> <td>Obligatoria</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Emprendimiento</td> <td>Obligatoria</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>					<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Innovación y creatividad	Obligatoria	5	3	EN/ES	Emprendimiento	Obligatoria	6	4	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																
Innovación y creatividad	Obligatoria	5	3	EN/ES																
Emprendimiento	Obligatoria	6	4	EN/ES																

Materia 10: Prácticas de empresa																			
Número de créditos ECTS	20																		
Tipología	<i>Prácticas académicas externas (obligatorias)</i>																		
Organización temporal	<i>Semestre 2 y 6</i>																		
Modalidad	<i>Presencial</i>																		
Resultados del aprendizaje	<p>RAM10-1. Desarrollar las habilidades prácticas relacionados con la gestión y el funcionamiento de los departamentos operativos de establecimientos hoteleros y gastronómicos.</p> <p>RAM10-2. Anticiparse a las necesidades de los/las huéspedes de manera proactiva.</p> <p>RAM10-3. Mostrar sensibilidad profesional por la multiculturalidad y la interculturalidad para un servicio respetuoso y de alta calidad.</p> <p>RAM10-4. Demostrar profesionalidad mediante la aplicación del conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica a diferentes contextos, clientes internos y externos y los stakeholders, con un alto grado de sostenibilidad, sensibilidad, respeto y comprensión por las diferencias.</p> <p>RAM10-5. Desarrollar el liderazgo y el trabajo en equipo en entornos nacionales e internacionales mediante los conocimientos operativos y de gestión y los conceptos de liderazgo empresarial en entornos reales de aprendizaje profesional.</p> <p>RAM10-6. Mostrar motivación por la calidad del trabajo realizado y sensibilidad por sus consecuencias sobre el medio ambiente y la sociedad durante las prácticas de empresa.</p> <p>RAM10-7. Analizar las prácticas de empresa realizadas en el formato requerido.</p> <p>RAM10-8. Evaluar la actividad y el aprendizaje propios, así como las posibles mejoras, de las prácticas de empresa.</p>																		
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prácticas de empresa 1</td> <td>Obligatoria</td> <td>2</td> <td>8</td> <td>ES/CA/EN</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de empresa 2</td> <td>Obligatoria</td> <td>6</td> <td>12</td> <td>EN/ES/CA</td> </tr> </tbody> </table>				<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Prácticas de empresa 1	Obligatoria	2	8	ES/CA/EN	Prácticas de empresa 2	Obligatoria	6	12	EN/ES/CA
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>															
Prácticas de empresa 1	Obligatoria	2	8	ES/CA/EN															
Prácticas de empresa 2	Obligatoria	6	12	EN/ES/CA															

Materia 11: Trabajo final de Grado															
Número de créditos ECTS	8														
Tipología	<i>TFG (obligatorio)</i>														
Organización temporal	7 y 8														
Modalidad	<i>Presencial</i>														
Resultados del aprendizaje	<p>RAM11-1. Demostrar el dominio del lenguaje científico y profesional.</p> <p>RAM11-2. Demostrar el dominio de los métodos, técnicas e instrumentos de la metodología cuantitativa y cualitativa para el tratamiento y análisis de la información económica y empresarial.</p> <p>RAM11-3. Evaluar los aspectos éticos y deontológicos de las propuestas desarrolladas en el trabajo final de grado.</p> <p>RAM11-4. Sintetizar la realidad social, política, jurídica, histórica e institucional de los mercados y las empresas objeto de estudio.</p> <p>RAM11-5. Diseñar el entorno personal de aprendizaje (EPA) del tema escogido, para la formación de manera autónoma en ámbitos profesionales y/o científicos relacionados con el sector.</p> <p>RAM11-6. Comunicar de forma clara, explicativa y sintética, la información, el análisis y las conclusiones derivadas de problemas complejos, por escrito y mediante presentación oral.</p> <p>RAM11-7. Formular conclusiones y soluciones basadas en evidencias, la observación, el análisis, la síntesis y la evaluación sobre los temas y problemas de la empresa hotelera, gastronómica y de restauración.</p> <p>RAM11-8. Emitir juicios que impliquen reflexión sobre cuestiones científicas, sociales o éticas a partir del manejo de información veraz y contrastada.</p>														
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trabajo de fin de Grado</td> <td>Obligatoria</td> <td>7,8</td> <td>8</td> <td>ES/CA/EN</td> </tr> </tbody> </table>					<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Trabajo de fin de Grado	Obligatoria	7,8	8	ES/CA/EN
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>											
Trabajo de fin de Grado	Obligatoria	7,8	8	ES/CA/EN											

Materia 12: Complementos de gastronomía																								
Número de créditos ECTS	12																							
Tipología	<i>Optativa</i>																							
Organización temporal	<i>5, 6 y 8</i>																							
Modalidad	<i>Presencial</i>																							
Resultados del aprendizaje	<p>RAM12-1. Identificar los riesgos alimentarios, así como las buenas prácticas en la garantía de seguridad alimentaria para el consumidor final interno y externo.</p> <p>RAM12-2. Aplicar conceptos, técnicas e instrumentos de gestión gastronómica para una correcta comercialización y venta de los productos y servicios gastronómicos y de restauración.</p> <p>RAM12-3. Identificar los diferentes sistemas alimentarios para la oferta de experiencias gastronómicas de alta calidad y respetuosas con las diferencias culturales.</p> <p>RAM12-4. Aplicar técnicas y tecnologías avanzadas en la innovación culinaria y el diseño de ofertas gastronómicas creativas y saludables, originales o basadas en las cocinas regionales del mundo.</p> <p>RAM12-5. Desarrollar ofertas gastronómicas con valor añadido, basadas en el conocimiento de los alimentos y sus propiedades, así como el impacto que tienen sobre ellas las diferentes técnicas de procesamiento culinario.</p> <p>RAM12-6. Emplear las metodologías de la investigación y sus diversas técnicas para la resolución de problemas y la innovación en el ámbito gastronómico y de la restauración, tanto en los productos como en los servicios o las nuevas tecnologías aplicadas al sector.</p> <p>RAM12-7. Crear experiencias gastronómicas innovadoras y sostenibles mediante la orientación del servicio al bienestar de las personas, el respeto por el medio ambiente y la seguridad y diversidad alimentaria.</p> <p>RAM12-8. Evaluar el potencial que tienen los principales productos, elaboraciones y tradiciones de las diferentes culturas gastronómicas en cuanto a su aportación a una alimentación saludable, equilibrada y respetuosa con el medio ambiente y las poblaciones locales.</p>																							
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Etno-gastronomía</td> <td>Optativa</td> <td>5/7</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Sumillería y gestión de bodega</td> <td>Optativa</td> <td>6/8</td> <td>6</td> <td>ES/EN</td> </tr> <tr> <td>Ciencias culinarias</td> <td>Optativa</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>				<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Etno-gastronomía	Optativa	5/7	3	EN/ES	Sumillería y gestión de bodega	Optativa	6/8	6	ES/EN	Ciencias culinarias	Optativa	8	3	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																				
Etno-gastronomía	Optativa	5/7	3	EN/ES																				
Sumillería y gestión de bodega	Optativa	6/8	6	ES/EN																				
Ciencias culinarias	Optativa	8	3	EN/ES																				

Materia 13: Complementos de gestión empresarial																									
Número de créditos ECTS	9																								
Tipología	<i>Optativa</i>																								
Organización temporal	6 y 8																								
Modalidad	<i>Presencial</i>																								
Resultados del aprendizaje	<p>RAM13-1. Aplicar conocimientos y nociones básicas de la principal legislación en el ámbito de la hotelería y gastronomía.</p> <p>RAM13-2. Incrementar la productividad de la empresa aplicando los principales modelos de la gestión de la calidad total.</p> <p>RAM13-3. Aplicar los conceptos de gestión empresarial a la planificación y el desarrollo de nuevos proyectos, productos y servicios sostenibles desde la perspectiva económica, social y medioambiental.</p> <p>RAM13-4. Identificar los factores claves de un problema de dirección o gestión hotelera y/o gastronómica, para aplicar mejoras de forma resolutiva y proactiva.</p> <p>RAM13-5. Gestionar, mediante la información críticamente seleccionada, procesos interdepartamentales relevantes para la competitividad empresarial y la consecución de la sostenibilidad y los ODS.</p> <p>RAM13-6. Organizar bien el trabajo propio y de las otras personas para una buena gestión y planificación de las tareas, procesos y procedimientos en el ámbito hotelero y gastronómico.</p> <p>RAM13-7. Argumentar la aplicación de formulaciones éticas y deontológicas relacionadas con el ejercicio de la profesión en el ámbito hotelero y gastronómico.</p> <p>RAM13-8. Demostrar un desempeño eficiente de las funciones básicas del proceso de administración: planificación, organización, dirección, comunicación y control.</p>																								
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comportamiento corporativo y organizacional</td> <td>Optativa</td> <td>6/8</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Gestión de instalaciones hoteleras: presente y futuro</td> <td>Optativa</td> <td>6/8</td> <td>3</td> <td>ES</td> </tr> <tr> <td>Gestión inmobiliaria del sector hotelero</td> <td>Optativa</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>					<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Comportamiento corporativo y organizacional	Optativa	6/8	3	EN/ES	Gestión de instalaciones hoteleras: presente y futuro	Optativa	6/8	3	ES	Gestión inmobiliaria del sector hotelero	Optativa	8	3	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																					
Comportamiento corporativo y organizacional	Optativa	6/8	3	EN/ES																					
Gestión de instalaciones hoteleras: presente y futuro	Optativa	6/8	3	ES																					
Gestión inmobiliaria del sector hotelero	Optativa	8	3	EN/ES																					

Materia 14: Complementos de innovación empresarial																																		
Número de créditos ECTS	21																																	
Tipología	<i>Optativa</i>																																	
Organización temporal	5, 6, 7 y 8																																	
Modalidad	<i>Presencial</i>																																	
Resultados del aprendizaje	<p>RAM14-1. Utilizar apropiadamente los diferentes elementos, funciones y aplicaciones de los sistemas de información y comunicación, especialmente del entorno digital.</p> <p>RAM14-2. Ilustrar la importancia de las decisiones relacionadas con el ámbito de los estudios de mercado, diseño de experiencias y técnicas de prospección empresarial para conseguir la satisfacción y fidelización de la clientela.</p> <p>RAM14-3. Aplicar las herramientas de análisis de datos cuantitativos y cualitativos para la interpretación de datos y la toma de decisiones empresariales informadas en el ámbito de la gestión y la creación de productos y servicios.</p> <p>RAM14-4. Interpretar la información con espíritu crítico para la toma de decisiones innovadoras y creativas acerca de nuevos proyectos y experiencias orientadas a la clientela y la gestión de la organización, sus stakeholders y el contexto social de la empresa.</p> <p>RAM14-5. Diseñar proyectos que tengan en cuenta la diversidad cultural de las personas que conforman la organización, su clientela y el entorno social.</p> <p>RAM14-6. Planificar la creación de experiencias, la innovación y el emprendimiento en hotelería y gastronomía para la creación de productos y servicios sostenibles desde el punto de vista económico, social y medioambiental.</p> <p>RAM14-7. Generar experiencias originales y sostenibles, orientando el servicio al bienestar de la clientela y la hospitalidad hacia la misma, así como el respeto por el medio ambiente y el contexto social de la empresa.</p> <p>RAM14-8. Experimentar con el potencial creativo, la actitud innovadora y el emprendimiento.</p>																																	
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Denominación</i></th> <th><i>Tipología</i></th> <th><i>Sem</i></th> <th><i>ECTS</i></th> <th><i>Idioma</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Creación y diseño de experiencias</td> <td>Optativa</td> <td>5/7</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Marketing estratégico y nuevas tendencias</td> <td>Optativa</td> <td>6/8</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Business analytics</td> <td>Optativa</td> <td>7</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Tecnologías digitales en el mundo hotelero, gastronómico y de la restauración</td> <td>Optativa</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>EN/ES</td> </tr> <tr> <td>Nuevas tendencias en hotelería y restauración</td> <td>Optativa</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>EN/ES</td> </tr> </tbody> </table>				<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>	Creación y diseño de experiencias	Optativa	5/7	3	EN/ES	Marketing estratégico y nuevas tendencias	Optativa	6/8	6	EN/ES	Business analytics	Optativa	7	3	EN/ES	Tecnologías digitales en el mundo hotelero, gastronómico y de la restauración	Optativa	8	6	EN/ES	Nuevas tendencias en hotelería y restauración	Optativa	8	3	EN/ES
<i>Denominación</i>	<i>Tipología</i>	<i>Sem</i>	<i>ECTS</i>	<i>Idioma</i>																														
Creación y diseño de experiencias	Optativa	5/7	3	EN/ES																														
Marketing estratégico y nuevas tendencias	Optativa	6/8	6	EN/ES																														
Business analytics	Optativa	7	3	EN/ES																														
Tecnologías digitales en el mundo hotelero, gastronómico y de la restauración	Optativa	8	6	EN/ES																														
Nuevas tendencias en hotelería y restauración	Optativa	8	3	EN/ES																														

Tabla 7. Correspondencia entre los resultados de aprendizaje de la titulación y de cada materia

RA-K01	RAM03-1. Diferenciar la estructura, las operaciones básicas y los procesos y procedimientos de gestión de los departamentos operativos de un establecimiento hotelero o gastronómico, así como las competencias, habilidades y tareas de cada uno de los perfiles laborales que lo integran.
	RAM10-1. Desarrollar las habilidades prácticas relacionados con la gestión y el funcionamiento de los departamentos operativos de establecimientos hoteleros y gastronómicos.
RA-K02	RAM01-1. Enunciar los conceptos y las cuestiones fundamentales de la economía y de la administración y dirección de empresas en el sector hotelero, gastronómico y turístico.
	RAM03-2. Emplear conceptos, técnicas e instrumentos de gestión departamental para una correcta comercialización, distribución y venta de los productos y servicios hoteleros y gastronómicos.
	RAM07-2. Analizar el mercado para la correcta toma de decisiones en el ámbito de la oferta de productos y servicios hoteleros, de restauración o gastronómicos.
	RAM08-2. Calcular los precios de productos y servicios, así como el medio de distribución más apropiado, para su venta en el momento idóneo para la optimización del beneficio.
	RAM12-2. Aplicar conceptos, técnicas e instrumentos de gestión gastronómica para una correcta comercialización y venta de los productos y servicios gastronómicos y de restauración.
	RAM14-2. Ilustrar la importancia de las decisiones relacionadas con el ámbito de los estudios de mercado, diseño de experiencias y técnicas de prospección empresarial para conseguir la satisfacción y fidelización de la clientela.
RA-K03	RAM05-4. Manejar políticas de calidad, sostenibilidad, buen gobierno y responsabilidad social corporativa en base a la normativa legal, las buenas prácticas y los diferentes estándares sectoriales de aplicación no obligatoria.
	RAM07-1. Identificar la normativa sectorial vigente en materia fiscal, económica y contable, para su correcta aplicación y el conocimiento de las repercusiones en caso de incumplimiento.
	RAM08-5. Proporcionar prácticas correctas de comercialización y distribución de los productos y servicios, con conciencia de los derechos y obligaciones de la empresa y de sus potenciales clientes.
	RAM13-1. Aplicar conocimientos y nociones básicas de la principal legislación en el ámbito de la hotelería y gastronomía.
RA-K04	RAM03-3. Discriminar los diversos elementos que confluyen en la gestión de la comunicación entre personal y huéspedes.
	RAM04-6. Mostrar un alto sentido de la hospitalidad y orientación a la clientela en las relaciones internas y externas, para proporcionar experiencias responsables, respetuosas y de calidad.
	RAM09-7. Generar experiencias innovadoras y sostenibles en la orientación del servicio al bienestar de las personas y el respeto por el medio ambiente.
	RAM10-2. Anticiparse a las necesidades de los/las huéspedes de manera proactiva.
	RAM12-7. Crear experiencias gastronómicas innovadoras y sostenibles mediante la orientación del servicio al bienestar de las personas, el respeto por el medio ambiente y la seguridad y diversidad alimentaria.
	RAM14-7. Generar experiencias originales y sostenibles, orientando el servicio al bienestar de la clientela y la hospitalidad hacia la misma, así como el respeto por el medio ambiente y el contexto social de la empresa.

RA-K05	RAM03-6. Desarrollar procedimientos operativos y de gestión compatibles con el concepto de calidad total en los diferentes departamentos operativos y de gestión.
	RAM05-1. Evitar los posibles riesgos alimentarios mediante la aplicación de los principios básicos del APPCC y las guías de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
	RAM12-5. Desarrollar ofertas gastronómicas con valor añadido, basadas en el conocimiento de los alimentos y sus propiedades, así como el impacto que tienen sobre ellas las diferentes técnicas de procesamiento culinario.
	RAM13-2. Incrementar la productividad de la empresa aplicando los principales modelos de la gestión de la calidad total.
RA-K06	RAM01-6. Identificar los conocimientos básicos para la gestión de la perspectiva de género, igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, así como otras técnicas de inclusión, en la empresa hotelera y gastronómica.
	RAM02-4. Seleccionar de manera científica el conocimiento y las teorías, incluyendo la perspectiva de género, la no discriminación y la inclusión, para su aplicación en la profesión.
	RAM10-4. Demostrar profesionalidad mediante la aplicación del conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica a diferentes contextos, clientes internos y externos y los stakeholders, con un alto grado de sostenibilidad, sensibilidad, respeto y comprensión por las diferencias.
RA-S01	RAM01-2. Describir los fundamentos de economía y marketing en el mercado hotelero, gastronómico y turístico.
	RAM01-4. Encontrar la información relevante procedente de diferentes fuentes y formatos del ámbito profesional y académico.
	RAM02-2. Aplicar las TIC y los nuevos sistemas de gestión de la información al ámbito de la planificación, gestión y dirección de empresas, productos y servicios del sector de la hotelería y gastronomía.
	RAM04-5. Desarrollar la capacidad de trabajar en red con equipos multidisciplinares, multiculturales y diversos en entornos y contextos nacionales e internacionales.
	RAM06-4. Encontrar la información pertinente del ámbito profesional, académico o lingüístico mediante el uso de diferentes fuentes y formatos en idioma extranjero.
	RAM07-3. Evaluar la información y los datos para aplicarlos a la gestión económica, contable y financiera en el ámbito hotelero y gastronómico.
	RAM08-1. Discriminar los sistemas de información, sus funciones y su papel de apoyo en la toma de decisiones en la comercialización y distribución de productos y servicios.
	RAM08-4. Adaptar los principios y técnicas de revenue & yield management y de la distribución a los diferentes programas y tecnologías digitales actuales.
	RAM11-1. Demostrar el dominio del lenguaje científico y profesional.
	RAM13-5. Gestionar, mediante la información críticamente seleccionada, procesos interdepartamentales relevantes para la competitividad empresarial y la consecución de la sostenibilidad y los ODS.
	RAM14-1. Utilizar apropiadamente los diferentes elementos, funciones y aplicaciones de los sistemas de información y comunicación, especialmente del entorno digital.

RA-S02	RAM03-4. Identificar situaciones derivadas de comportamientos provocadas por códigos culturales distintos.
	RAM04-3. Identificar la diversidad en el entorno laboral para promover la plena inclusión de las personas trabajadoras captando, potenciando y reteniendo su talento.
	RAM05-2. Aplicar políticas y buenas prácticas de salud laboral, salud y seguridad alimentaria y calidad total que contemplen la diversidad de las personas.
	RAM06-6. Aplicar habilidades para una interacción efectiva y comunicativa con personas de otras culturas, tanto huéspedes como miembros de la organización y stakeholders.
	RAM10-3. Mostrar sensibilidad profesional por la multiculturalidad y la interculturalidad para un servicio respetuoso y de alta calidad.
	RAM12-3. Identificar los diferentes sistemas alimentarios para la oferta de experiencias gastronómicas de alta calidad y respetuosas con las diferencias culturales.
	RAM14-5. Diseñar proyectos que tengan en cuenta la diversidad cultural de las personas que conforman la organización, su clientela y el entorno social.
RA-S03	RAM02-1. Aplicar las herramientas básicas de innovación y creatividad al ámbito académico y de la gestión empresarial.
	RAM09-2. Integrar las técnicas y el proceso básicos de innovación y emprendimiento a los nuevos proyectos, productos y servicios de la empresa hotelera, gastronómica y de restauración.
	RAM12-4. Aplicar técnicas y tecnologías avanzadas en la innovación culinaria y el diseño de ofertas gastronómicas creativas y saludables, originales o basadas en las cocinas regionales del mundo.
	RAM14-8. Experimentar con el potencial creativo, la actitud innovadora y el emprendimiento.
RA-S04	RAM01-5. Identificar los principios básicos de la deontología profesional para su aplicación a la gestión de la empresa hotelera y gastronómica.
	RAM02-6. Mostrar una actitud ética, honesta y cívica en el trabajo académico, evitando cualquier uso indebido del trabajo de terceros.
	RAM03-5. Describir los principios éticos y deontológicos del ejercicio profesional, y la actuación según estos principios.
	RAM04-1. Enunciar las principales características de la gestión responsable y justa de la diversidad.
	RAM05-5. Formular procedimientos y procesos en un contexto de responsabilidad social, buen gobierno y aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, social y medioambiental.
	RAM08-8. Evaluar las acciones de márketing y de distribución hotelera desde la deontología profesional, con conciencia de sus repercusiones en los potenciales clientes, así como el beneficio para la empresa.
	RAM09-5. Planificar con sentido de la responsabilidad y de las distintas sensibilidades de las personas implicadas o afectadas, así como del entorno socio-empresarial.
	RAM11-3. Evaluar los aspectos éticos y deontológicos de las propuestas desarrolladas en el trabajo final de grado.
	RAM12-1. Identificar los riesgos alimentarios, así como las buenas prácticas en la garantía de seguridad alimentaria para el consumidor final interno y externo.
RAM13-7. Argumentar la aplicación de formulaciones éticas y deontológicas relacionadas con el ejercicio de la profesión en el ámbito hotelero y gastronómico.	

RA-S05	RAM03-7. Proponer soluciones, mediante una actitud proactiva en la prestación de servicios y productos, a los problemas de operativa y gestión de los departamentos de las empresas hoteleras y gastronómicas.
	RAM04-7. Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima laboral.
	RAM07-6. Analizar los problemas, incluyendo aspectos complejos y no evidentes, con el fin de abordarlos de manera resolutoria, proactiva y creativa.
	RAM09-4. Evaluar situaciones, tanto estructurales como coyunturales, del desarrollo de la organización y sus servicios y productos, en la propuesta de soluciones creativas e innovadoras basadas en la información y en la crítica.
	RAM13-4. Identificar los factores claves de un problema de dirección o gestión hotelera y/o gastronómica, para aplicar mejoras de forma resolutoria y proactiva.
RA-S06	RAM01-8. Demostrar el dominio de los fundamentos de los métodos, técnicas e instrumentos de la metodología cuantitativa y cualitativa para el tratamiento y análisis de la información económica y empresarial.
	RAM02-5. Diferenciar los métodos de investigación, sus técnicas e instrumentos, especialmente digitales, y su uso indicado.
	RAM09-1. Aplicar los resultados de la investigación a la innovación en el ámbito empresarial y de emprendimiento.
	RAM11-2. Demostrar el dominio de los métodos, técnicas e instrumentos de la metodología cuantitativa y cualitativa para el tratamiento y análisis de la información económica y empresarial.
	RAM12-6. Emplear las metodologías de la investigación y sus diversas técnicas para la resolución de problemas y la innovación en el ámbito gastronómico y de la restauración, tanto en los productos como en los servicios o las nuevas tecnologías aplicadas al sector.
	RAM14-3. Aplicar las herramientas de análisis de datos cuantitativos y cualitativos para la interpretación de datos y la toma de decisiones empresariales informadas en el ámbito de la gestión y la creación de productos y servicios.
RA-S07	RAM05-3. Identificar la secuencia de tareas y los recursos necesarios para lograr los objetivos estratégicos.
	RAM07-4. Valorar las principales estrategias de las empresas hoteleras y de restauración.
	RAM09-6. Aplicar las bases del pensamiento estratégico, así como los conceptos y herramientas para mejorar la competitividad, la creación de valor y la innovación con una visión global de la empresa hotelera y gastronómica.
RA-S08	RAM04-7. Adaptar la gestión económica de la empresa a la legislación y normativa vigentes (hotelera, del sector HORECA, de comercio y seguridad laboral), así como los diferentes sistemas de calidad total, para garantizar la sostenibilidad en cualquier coyuntura.
	RAM07-5. Valorar la importancia de la empresa desde el punto de vista de los costes y rendimientos.
	RAM08-3. Calcular datos económicos y financieros para la toma de decisiones respecto a las ventas y la distribución de productos y servicios en el ámbito hotelero y gastronómico.
	RAM08-6. Explicar el funcionamiento de los contratos con los diferentes agentes implicados en la distribución hotelera, especialmente las OTA.
	RAM13-3. Aplicar los conceptos de gestión empresarial a la planificación y el desarrollo de nuevos proyectos, productos y servicios sostenibles desde la perspectiva económica, social y medioambiental.
	RAM14-6. Planificar la creación de experiencias, la innovación y el emprendimiento en hotelería y gastronomía para la creación de productos y servicios sostenibles desde el punto de vista económico, social y medioambiental.

RA-S09	RAM02-7. Usar la información para elaborar, sustentar y exponer una reflexión crítica.
	RAM07-7. Transferir a la práctica los planteamientos teóricos de costes, contabilidad y finanzas aplicados al sector hotelero y gastronómico.
	RAM10-7. Analizar las prácticas de empresa realizadas en el formato requerido.
	RAM11-7. Formular conclusiones y soluciones basadas en evidencias, la observación, el análisis, la síntesis y la evaluación sobre los temas y problemas de la empresa hotelera, gastronómica y de restauración.
	RAM14-4. Interpretar la información con espíritu crítico para la toma de decisiones innovadoras y creativas acerca de nuevos proyectos y experiencias orientadas a la clientela y la gestión de la organización, sus stakeholders y el contexto social de la empresa.
RA-S10	RAM06-1. Demostrar la comprensión y el uso correcto del vocabulario y las expresiones habituales del ámbito profesional.
	RAM06-2. Aplicar los conocimientos gramaticales, sintácticos, léxicos y fonéticos del idioma a la comprensión auditiva y de lectura, así como a la expresión escrita y oral.
	RAM06-3. Usar el idioma extranjero apropiadamente en situaciones profesionales sencillas.
	RAM06-5. Interactuar eficazmente en el idioma extranjero con otras personas sobre temas específicos del ámbito profesional y personal.
RA-S11	RAM02-3. Adquirir hábitos de estudio autónomo mediante la diferenciación entre las diversas estrategias de aprendizaje y autodesarrollo.
	RAM06-7. Aplicar las estrategias de autoaprendizaje para la adquisición pertinente del idioma extranjero.
	RAM09-3. Desarrollar capacidades de aprendizaje para aplicarlos a los contextos donde estas capacidades puedan desplegarse para la investigación y formulación de productos y servicios hoteleros, gastronómicos y turísticos innovadores y emprendedores.
	RAM10-8. Evaluar la actividad y el aprendizaje propios, así como las posibles mejoras, de las prácticas de empresa.
	RAM11-5. Diseñar el entorno personal de aprendizaje (EPA) del tema escogido, para la formación de manera autónoma en ámbitos profesionales y/o científicos relacionados con el sector.
RA-S12	RAM01-7. Aplicar los objetivos de desarrollo sostenibles (ODS) a la gestión de la empresa, las personas que la componen, la clientela, los grupos de interés (stakeholders) así como al medio social y al territorio en el que la organización desarrolla su actividad.
	RAM10-6. Mostrar motivación por la calidad del trabajo realizado y sensibilidad por sus consecuencias sobre el medio ambiente y la sociedad durante las prácticas de empresa.
RA-X01	RAM04-2. Identificar los principios básicos de la comunicación verbal y no verbal y su aplicación.
	RAM06-8. Exponer organizadamente las ideas, propuestas o soluciones de carácter empresarial o académico, tanto de forma oral como escrita, y de manera adecuada a la situación concreta.
	RAM11-6. Comunicar de forma clara, explicativa y sintética, la información, el análisis y las conclusiones derivadas de problemas complejos, por escrito y mediante presentació oral.

RA-X02	RAM03-8. Desarrollar experiencia profesional de trabajo en equipo en los diferentes departamentos de las empresas hotelera y gastronómicas.
	RAM04-4. Utilizar las técnicas de la comunicación interna como herramientas de participación, motivación y solución de conflictos.
	RAM08-7. Tomar decisiones bien informadas, eficaces y oportunas, con conciencia de las consecuencias de las mismas para el cliente interno y externo.
	RAM10-5. Desarrollar el liderazgo y el trabajo en equipo en entornos nacionales e internacionales mediante los conocimientos operativos y de gestión y los conceptos de liderazgo empresarial en entornos reales de aprendizaje profesional.
	RAM13-6. Organizar bien el trabajo propio y de las otras personas para una buena gestión y planificación de las tareas, procesos y procedimientos en el ámbito hotelero y gastronómico.
RA-X03	RAM01-3. Identificar las características de la empresa hotelera, gastronómica y de restauración, y el papel que las empresas desempeñan en el conjunto de la economía y la sociedad.
	RAM04-8. Integrar en la actividad profesional los valores de la justicia social, la igualdad entre mujeres y hombres, la inclusión de las personas con discapacidad, y la igualdad de oportunidades.
	RAM05-6. Analizar los conceptos de alimentación saludable, sostenibilidad, buen gobierno y responsabilidad social corporativa y las diferentes estrategias para alcanzarlas.
	RAM09-8. Desarrollar nuevas ideas y proyectos de emprendimiento bajo el prisma de la viabilidad y la sostenibilidad.
	RAM11-4. Sintetizar la realidad social, política, jurídica, histórica e institucional de los mercados y las empresas objeto de estudio.
	RAM12-8. Evaluar el potencial que tienen los principales productos, elaboraciones y tradiciones de las diferentes culturas gastronómicas en cuanto a su aportación a una alimentación saludable, equilibrada y respetuosa con el medio ambiente y las poblaciones locales.
	RAM13-8. Demostrar un desempeño eficiente de las funciones básicas del proceso de administración: planificación, organización, dirección, comunicación y control.
RA-X04	RAM05-8. Valorar el talento y las capacidades de las personas para aplicarlos al diseño organizacional.
	RAM07-8. Aplicar los conceptos de dirección estratégica relacionados con las empresas de hotelería y restauración.
RA-X05	RAM02-8. Analizar con espíritu crítico la toma de decisiones y sus repercusiones, tanto en el ámbito académico como profesional.
	RAM11-8. Emitir juicios que impliquen reflexión sobre cuestiones científicas, sociales o éticas a partir del manejo de información veraz y contrastada.

4.2. Actividades y metodologías docentes

Las actividades formativas, metodologías docentes y sistemas de evaluación de la titulación que se describen más abajo se relacionan entre ellas de tal forma que **cada una de las actividades formativas se realiza a través de una o varias de las metodologías docentes y tiene asociado uno o varios sistemas de evaluación**, de acuerdo con el tipo de actividad formativa (Tabla 8).

Tabla 8. Relación entre metodologías docentes, actividades formativas y sistemas de evaluación

Actividades formativas	Metodologías docentes	Sistemas de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> ● Clase participativa teórico-práctica 	<ul style="list-style-type: none"> ● Exposiciones teóricas <ul style="list-style-type: none"> ○ lección magistral ○ explicación de contenidos ○ conferencias, etc. ● Metodologías activas: <ul style="list-style-type: none"> ○ aprendizaje basado en problemas ○ aprendizaje basado en proyectos ○ aula invertida, etc. ● Actividades en el aula <ul style="list-style-type: none"> ○ resolución de ejercicios ○ comentario de textos ○ estudio de casos ○ exposiciones del alumnado ○ debates, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prueba escrita ● Prueba oral ● Proceso ● Participación en clase
<ul style="list-style-type: none"> ● Trabajo autónomo individual y grupal 	<ul style="list-style-type: none"> ● Trabajo individual <ul style="list-style-type: none"> ○ búsqueda de información ○ lecturas ○ análisis de textos o datos ○ ejercicios ○ ensayos ○ preparación de presentaciones ○ preparación de las pruebas de evaluación ○ estudio personal ○ diseño y creación EPA, etc. ● Trabajo en grupo (según requerido, las mismas actividades que para el trabajo individual, de forma coordinada entre los miembros del grupo) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prueba escrita ● Informe ● Presentación oral ● Proceso
<ul style="list-style-type: none"> ● Clase práctica 	<ul style="list-style-type: none"> ● Actividades prácticas tutorizadas <ul style="list-style-type: none"> ○ Prácticas en aulas de cocina ○ Prácticas en Recepción ○ Prácticas en Restaurante ○ Control de software de recepción, restaurante, cocina y almacén ○ Atención a clientes reales 	<ul style="list-style-type: none"> ● Proceso ● Presentación oral
<ul style="list-style-type: none"> ● Seminarios y actividades externas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Actividades externas (asistencia a conferencias, salidas profesionales, visitas, trabajo de campo, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Informe
<ul style="list-style-type: none"> ● Prácticas externas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prácticum en empresa 	<ul style="list-style-type: none"> ● Informe ● Proceso

A continuación, en la Tabla 9, se puede observar con qué tipo de metodología docente se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje de la titulación.

Tabla 9. Relación entre los tipos de metodología docente y los resultados de aprendizaje de la titulación

	RA-K01	RA-K02	RA-K03	RA-K04	RA-K05	RA-K06	RA-S01	RA-S02	RA-S03	RA-S04	RA-S05	RA-S06	RA-S07	RA-S08	RA-S09	RA-S10	RA-S11	RA-S12	RA-X01	RA-X02	RA-X03	RA-X04	RA-X05	
Exposiciones teóricas		X	X	X	X			X		X		X		X				X					X	
Metodologías activas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
Actividades en el aula	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trabajo individual / en grupo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Actividades prácticas tutorizadas	X	X		X	X			X	X	X	X	X	X	X						X	X	X		
Actividades externas	X				X		X		X						X								X	
Prácticum en empresa	X			X		X		X							X		X	X		X				

a) Materias básicas, obligatorias y optativas

Actividades formativas

Dadas la tradición de “aprender haciendo” y los grupos reducidos, las clases teóricas incorporan elementos participativos y/o prácticos en una “clase participativa teórico-práctica”, mientras las “clases prácticas” se desarrollan en las aulas especiales de cocina, sumillería, restaurante y recepción.

En la categoría de “trabajo autónomo individual y grupal” se potencia de manera especial que el alumnado aprenda a desarrollar el autoaprendizaje creando y gestionando su propio Entorno Personal de Aprendizaje (EPA).

La categoría de “seminarios y actividades externas” describe contenidos didácticos de corta duración presentados por personas diferentes del profesorado habitual (normalmente profesionales del sector), mientras que “prácticas externas” define la inmersión temporal en un entorno laboral.

Metodologías docentes

Las metodologías de la Tabla 8 también se pueden agrupar según la acción del profesorado. De este modo, se distinguen actividades dirigidas por el profesorado; actividades supervisadas, donde es el estudiantado quien gobierna el proceso mientras la labor del profesorado es de guía y supervisión; y actividades autónomas, donde el estudiantado desarrolla la actividad sin supervisión ni guía del profesorado (durante el proceso).

Actividades dirigidas:

- Exposiciones teóricas (lección magistral, explicación de contenidos, conferencias, etc.)
- Aula invertida
- Estudio de casos

Actividades supervisadas

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en proyectos
- Resolución de ejercicios
- Comentario de textos
- Exposiciones del alumnado
- Debates
- Prácticas en aulas de cocina
- Prácticas en Recepción
- Prácticas en Restaurante
- Control de software de recepción, restaurante, cocina y almacén
- Atención a clientes reales
- Actividades externas (asistencia a conferencias, salidas profesionales, visitas, trabajo de campo, etc.)
- Prácticum en empresa

Actividades autónomas

- Búsqueda de información
- Lecturas
- Análisis de textos o datos
- Ejercicios
- Ensayos
- Preparación de presentaciones
- Preparación de las pruebas de evaluación
- Estudio personal
- Diseño y creación de su Entorno Personal de Aprendizaje (EPA)

b) Prácticas académicas externas (obligatorias)

Las prácticas externas de la titulación se rigen por la Normativa de prácticas académicas externas de Grado y Máster de la Universidad de Girona, consultable en este [enlace](#), y se realizan en establecimientos hoteleros o gastronómicos de renombre, dentro y fuera de España, donde el/la estudiante realiza tareas supervisadas de operativa y gestión.

Es importante destacar que en los estudios relacionados con el turismo se acepta una programación también en la primera mitad del plan de estudios, ya que para estas titulaciones es necesario que el alumnado tenga nociones elementales de la práctica ya desde la fase temprana de sus estudios. Esto le proporciona los conocimientos operativos básicos que reclama el sector y sin los cuales se hace difícil entender la formación académica en dirección de empresas hoteleras y gastronómicas.

Las prácticas obligatorias se complementan con prácticas extracurriculares en el segundo y cuarto curso según se detalla en la Tabla 10.

Se desarrollan mediante la presentación del proyecto formativo, el asesoramiento personalizado de la/del estudiante, y el seguimiento de la práctica y del aprovechamiento a cargo de los tutores y tutoras del centro y de la empresa, así como una memoria final que debe elaborar el/la estudiante.

Tabla 10. Distribución de las prácticas externas en la titulación

Nombre	Curso	Tipo	ECTS
Prácticas de empresa 1	1º	Obligatorio	8
Prácticas externas	2º	Extracurricular	n.p.
Prácticas de empresa 2	3º	Obligatorio	12
Prácticas externas / inmersión laboral	4º	Extracurricular	n.p.

Las prácticas del primer curso se realizan en la empresa colaboradora habitual en Sant Pol, después de finalizar el período lectivo del centro.

c) Trabajo de fin de Grado

El trabajo de fin de Grado (TFG) se rige por la [Normativa marco reguladora del Trabajo de Fin de Grado y del Trabajo de Fin de Máster](#) de la Universidad de Girona. Se desarrolla durante el cuarto curso y concluye con la presentación y defensa pública. La asignatura incluye seminarios introductorios y tutorías personalizadas a lo largo del curso. Cuenta con la supervisión de un/a profesor/a responsable que vela para que se logren unos mínimos de rigor en todos los trabajos, mientras que la tutora o tutor facilita apoyo inmediato a cada estudiante según el tema del TFG y guía el trabajo a realizar. También se facilita al estudiantado el conjunto de pautas a seguir.

El TFG se realiza de forma individual en castellano, catalán o inglés, y puede consistir o bien en un trabajo de investigación académica o bien en un Business Plan. Las propuestas de tema son evaluadas por la dirección académica en cuanto a su interés, viabilidad y encaje con el enfoque de investigación y transferencia de conocimiento del centro. Se exige que el tema sea realizable en un curso académico, que se use literatura académica y una o varias herramientas de investigación.

4.3. Sistemas de evaluación

a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

Los sistemas de evaluación son coherentes con las actividades formativas y metodologías docentes. Diferencian entre las pruebas escritas y orales, así como entre el trabajo realizado fuera del aula y la participación directa, y entre esta y el desempeño en las clases prácticas o, en su caso, en las prácticas de empresa.

- **Prueba escrita:** Pruebas objetivas (de respuesta breve, tipo test, mixta), pruebas de desarrollo, estudio de casos, resolución de problemas, etc., mayoritariamente para valorar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y a contenidos.
- **Prueba oral:** Prueba en la que el/la estudiante debe responder de manera oral a las preguntas propuestas, ya sea en formato de entrevista, examen, etc. Valora generalmente la adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenidos, así como la comunicación oral.
- **Participación en clase:** Actitud del/de la estudiante en clase, así como su aportación al conocimiento colectivo.
- **Informe:** Informe realizado por el/la estudiante (memoria, dossier, proyecto, portafolio, etc.). Puede utilizarse para valorar tanto la adquisición de resultados de aprendizaje relacionados con conocimientos y contenidos, como los vinculados a habilidades y destrezas, y competencias.
- **Presentación oral:** Presentación ante público de un tema concreto o un trabajo realizado. Sirve para evaluar la adquisición de resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenido, así como habilidades y destrezas, especialmente la comunicación oral.
- **Proceso:** Evaluación por el profesorado, o la persona designada por la empresa, del proceso que lleva a cabo el/la estudiante en la realización de trabajos o prácticas, en cuanto a habilidades y destrezas, y competencias.

La Tabla 11 muestra la relación entre los resultados de aprendizaje de la titulación y el principal sistema o sistemas de evaluación empleados.

Tabla 11. Relación de los sistemas con los que se evalúa cada resultado de aprendizaje

	RA-K01	RA-K02	RA-K03	RA-K04	RA-K05	RA-K06	RA-S01	RA-S02	RA-S03	RA-S04	RA-S05	RA-S06	RA-S07	RA-S08	RA-S09	RA-S10	RA-S11	RA-S12	RA-X01	RA-X02	RA-X03	RA-X04	RA-X05	
Prueba escrita		X	X		X		X				X	X	X	X	X	X		X	X					
Prueba oral						X		X								X			X					X
Participación en clase	X			X		X		X		X							X		X					
Informe	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X
Presentación oral	X			X		X			X	X			X		X	X	X	X	X		X	X	X	X
Proceso	X			X		X											X	X	X	X	X	X	X	

b) Evaluación de las prácticas académicas externas (obligatorias)

En la evaluación de las prácticas de empresa obligatorias se consideran, por una parte, la valoración que hace la tutora académica de la memoria final de prácticas que el/la estudiante ha de realizar según las pautas establecidas para este fin y entregar dentro del plazo fijado (Informe), y, por otra parte, el informe de valoración del tutor o tutora de la empresa sobre el proceso de prácticas del/de la estudiante, emitido por la empresa colaboradora conforme al modelo proporcionado (Proceso). El tutor o tutora de la empresa está en contacto regular con el centro; normalmente se trata de la persona que supervisa directamente la posición que ocupa el/la estudiante en prácticas. Ambos sistemas se complementan en la evaluación de la adquisición de los resultados de aprendizaje definidos para esta materia y vinculados a

conocimientos y contenido, así como habilidades y destrezas académicas y en el entorno profesional.

c) Evaluación del trabajo de fin de Grado

La evaluación de la asignatura de Trabajo de fin de Grado (TFG) incluye el informe del tutor o la tutora sobre la evolución del trabajo y la calidad de su contenido, el cumplimiento de plazos, etc. (Proceso), así como la presentación intermedia (Presentación oral), el trabajo escrito (Informe) y su defensa pública (Presentación oral) ante un tribunal compuesto por PDI doctor del centro. El objetivo de la presentación intermedia es proporcionar retroalimentación al estudiantado en el sentido de asegurarse del cumplimiento de los plazos y las pautas de realización y la optimización del resultado final.

El TFG permite comprobar el grado de consecución de los objetivos generales de los estudios, en la medida que evalúa la madurez del alumno o alumna en cuanto a iniciativa, orden, rigor, constancia en el desarrollo de una tarea y capacidad para acudir a las fuentes de información más adecuadas. También ha de permitir evaluar el grado de madurez que ha alcanzado en relación a la tarea concreta de investigación y que, en su desarrollo, permite evidenciar los contenidos adquiridos y aplicados a ámbitos que pueden ser diferentes de aquellos donde el/la estudiante los ha adquirido.

5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

5.1. Perfil básico del profesorado

a) Descripción de la plantilla de profesorado del título

De entrada, EUHT StPOL cuenta con el profesorado que lleva impartiendo la docencia en los estudios del Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT, a extinguir), ya que la nueva titulación está diseñada como actualización y renovación de la actual. Con este profesorado está previsto cubrir más del 80% de la docencia de la nueva titulación, que incluye la práctica totalidad de las asignaturas básicas y obligatorias.

Concretamente, el PDI del centro está compuesto por 25 personas, la mayoría de ellas también con el título de doctor o doctora (13), así como un doctorando. Algo más del 60% son mujeres, entre ellas la directora académica, lo cual es coherente con la tendencia general de mayor representación femenina entre la población universitaria y con cargos de responsabilidad. La Tabla 12 ilustra la distribución de la docencia actual por género y cualificación académica.

Tabla 12. Relación de profesorado por créditos impartidos en la titulación actual (GGHT)

Cualificación	Mujeres	Hombres	Suma personas	ECTS impartidos por mujeres	ECTS impartidos por hombres	Suma ECTS	% del total ECTS	Equivalente en dedicación a tiempo completo (24 ECTS)
Profesorado no doctor	7	5	12	84	50	134	45,58	5,58
Profesorado doctor	7	6	13	114,75	77	160	54,42	6,67
No acreditado	2	4	6	17,5	27,0	44,5	27,81	1,85
Acreditado	5	2	7	97,25	18,25	115,5	72,19	4,81
Suma	14	11	25	198,75	95,25	294	100	12,25

En términos de dedicación docente, EUHT StPOL cumple con el requisito legal de computar el profesorado sobre el equivalente en dedicación a tiempo completo que se aplica a los centros adscritos, superando netamente el mínimo que corresponde a las plazas ofertadas. Al tratarse de un centro con una sola titulación, su profesorado equivalente a dedicación a tiempo completo suma actualmente 12,25. También cumple los requisitos mínimos sobre profesorado doctor, el cual imparte el 54,42% de la titulación, y de profesorado acreditado, que supone más del 70% de dedicación docente del profesorado doctor.

El profesorado doctor acreditado ostenta la acreditación de catedrático de universidad, con dos sexenios (1 persona), de investigación, con un sexenio (1 persona), de profesor/a contratado/a doctor/a (4 personas, entre ellas la directora académica), y de profesora lectora (1 persona). Este núcleo de siete doctoras y doctores acreditados/as y pertenecientes a diferentes ámbitos de conocimiento se complementa con el PDI que imparte su especialidad académica y/o profesional en la titulación actual del centro, la mayoría a tiempo parcial y de forma estable desde hace más de cinco años.

En la titulación actual (GGHT), el profesorado doctor imparte dos terceras partes de los créditos del primer curso (39,75 ECTS), la mayoría (30,75 ECTS) impartidos por profesorado doctor acreditado. Para la nueva titulación, la previsión es la de cubrir 43 ECTS con profesorado doctor, 29 de ellos con profesorado doctor acreditado.

Según se detalla en la Tabla 14 del apartado 5.2, el profesorado del centro pertenece a diez de los ámbitos de conocimiento especificados en el R.D. 822/2021, mayoritariamente al de la propia titulación (8 personas). El segundo lugar ocupa el ámbito 17 (6 personas), ya que las asignaturas obligatorias de idiomas doblan el profesorado para trabajar con grupos aún más pequeños que los habituales de 30 estudiantes (40 en la nueva titulación).

En cuanto a la actividad de investigación, el centro participa en un proyecto europeo de "Meta Learning", y varios miembros del profesorado participan actualmente en grupos y proyectos de investigación como IGESI, ISTB, SIMPED, EDINSOST2-ODS, CC-QUAL, TRACTE, en cuanto que también desempeñan su labor en otros centros. Asimismo, publican numerosos trabajos científicos y participan con presentaciones en congresos, actividades estas que cuentan con el apoyo económico de EUHT StPOL. Más específicamente vinculado al centro, su directora académica es miembro del grupo de investigación consolidado y reconocido por la Generalitat de Cataluña (código SGR2017-1258) "Trabajo, Instituciones y Género (T.I.G.)".

Por otra parte, el centro también participa de forma relevante en la transferencia del conocimiento. Así, participa en el Consejo Catalán de la Alimentación de la Generalitat de Cataluña, un órgano nacido como foro de debate y asesoramiento para la elaboración del Plan Estratégico de Alimentación, y que tiene entre sus ejes de trabajo impulsar la gastronomía del territorio y fomentar una alimentación de calidad. También participa en la mesa de expertos internacionales del comité de Artes Culinarias del Ministerio de Cultura de Arabia Saudita para desarrollar su plan estratégico "Vision 2030".

Siendo así, **EUHT StPOL dispone de PDI con experiencia investigadora y profesional suficiente y adecuada** a las necesidades de la titulación.

El CV abreviado del profesorado doctor acreditado se puede consultar en los siguientes enlaces del directorio de la Universidad de Girona:

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=97085&language=es-ES>
<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=91377&language=es-ES>
<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=127637&language=es-ES>
<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=111899&language=es-ES>
<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=91393&language=es-ES>
<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=111363&language=es-ES>
<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=149919&language=es-ES>

b) Estructura de profesorado

Tabla 13. Resumen del profesorado asignado al título

Categoría	Núm.	ECTS (%)	Doctores/as (%)	Acreditados/as (%)	Sexenios	Quinquenios
Permanentes 1	7	42,1%	100%	100%	3	
Permanentes 2	18	57,9%	33,3%	0		
Lectores	0		100%			
Asociados	0					
Otros	0					
Total	25	100%				

Dado que se trata de un centro adscrito, el cual no puede disponer de profesorado funcionario de acuerdo con el R.D. 640/2021, **se ha adaptado la Tabla 13** para que refleje de la mejor forma posible la estructura del PDI del centro. Así, contamos en la categoría máxima, Permanentes 1, el profesorado doctor acreditado y con relación laboral estable en el centro. En la categoría Permanente 2 se incluye el profesorado doctor y no doctor con relación laboral estable en el centro. Las categorías Lectores y Asociados incluirían el profesorado doctor y no doctor, respectivamente, con contratación temporal. No se da actualmente ningún caso, ya que la temporalidad en EUHT StPOL se limita al primer año de contratación y todo el profesorado ya ha superado esta etapa. En cuanto a ECTS, se han contemplado los previstos para la nueva titulación.

5.2. Perfil detallado del profesorado

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

En la Tabla 14 se detalla la distribución del profesorado por ámbito de conocimiento, así como la previsión de las asignaturas que impartirá este profesorado.

Tabla 14. Detalle del profesorado asignado al título por ámbitos de conocimiento

Área o ámbito de conocimiento 1: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
Número de profesores/as	8
Número y % de doctores/as	3 de 8 (37,5%)
Número y % de acreditados/as	2 de 8 (25%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 8
Materias / asignaturas	1 - Conceptos de economía y empresa 2 - Bases de investigación académica y empresarial 3 - Bases de la gestión departamental hotelera y gastronómica 5 - Calidad total 7 - Gestión empresarial 8 - Distribución hotelera 9 - Innovación y creatividad 10 - Prácticas de empresa 11 - Trabajo final de grado
ECTS impartidos (previstos)	73
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 2: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística	
Número de profesores/as	6
Número y % de doctores/as	0 de 6 (0%)
Número y % de acreditados/as	1 de 6 (17%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 6
Materias / asignaturas	6 - Idiomas extranjeros
ECTS impartidos (previstos)	91
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 3: Periodismo, comunicación, publicidad y relaciones públicas	
Número de profesores/as	3
Número y % de doctores/as	1 de 3 (33%)
Número y % de acreditados/as	1 de 3 (33%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 3
Materias / asignaturas	2 - Bases de investigación académica y empresarial 3 - Bases de la gestión departamental hotelera y gastronómica 4 - Desarrollo del talento y habilidades directivas 5 - Calidad total
ECTS impartidos (previstos)	29
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 4: Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales	
Número de profesores/as	2
Número y % de doctores/as	0 de 2 (0%)
Número y % de acreditados/as	1 de 2 (50%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 2
Materias / asignaturas	4 - Desarrollo del talento y habilidades directivas 5 - Calidad total 7 - Gestión empresarial 10 - Prácticas de empresa
ECTS impartidos (previstos)	40
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 5: Biología y genética

Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	0 de 1 (0%)
Número y % de acreditados/as	1 de 1 (100%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 1
Materias / asignaturas	5 - Calidad total
ECTS impartidos (previstos)	2
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 6: Bioquímica y biotecnología

Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	1 de 1 (100%)
Número y % de acreditados/as	0 de 1 (0%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 1
Materias / asignaturas	12 - Complementos de gastronomía
ECTS impartidos (previstos)	3
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 7: Ciencias medioambientales y ecología

Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	0 de 1 (0%)
Número y % de acreditados/as	1 de 1 (100%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 1
Materias / asignaturas	3 - Bases de la gestión departamental hotelera y gastronómica 5 - Calidad total 11 - Trabajo final de grado
ECTS impartidos (previstos)	13
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 8: Derecho y especialidades jurídicas	
Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	0 de 1 (0%)
Número y % de acreditados/as	0 de 1 (0%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 1
Materias / asignaturas	5 - Calidad total
ECTS impartidos (previstos)	3
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 9: Historia del arte y de la expresión artística, y bellas artes	
Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	1 de 1 (100%)
Número y % de acreditados/as	0 de 1 (0%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 1
Materias / asignaturas	13 - Complementos de gestión empresarial 14 - Complementos de innovación empresarial
ECTS impartidos (previstos)	4
ECTS disponibles (potenciales)	-

Área o ámbito de conocimiento 10: Ingeniería industrial, ingeniería mecánica, ingeniería automática, ingeniería de la organización industrial e ingeniería de la navegación	
Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	0 de 1 (0%)
Número y % de acreditados/as	0 de 1 (0%)
Número de profesores/as por categorías	Otros: 1
Materias / asignaturas	13 - Complementos de gestión empresarial
ECTS impartidos (previstos)	1
ECTS disponibles (potenciales)	-

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

Las seis personas que forman actualmente el colectivo de **PDI doctor no acreditado del centro** poseen una dilatada experiencia de docencia universitaria, aunque su incorporación a EUHT StPOL se haya producido en los últimos años, precisamente para reforzar el PDI doctor. Así, cuatro de esas personas son docentes de centros universitarios desde hace más de 25 años, las otras dos desde hace 12 y 6 años, respectivamente.

El CV abreviado de estas personas se puede consultar en castellano en los siguientes enlaces del directorio de la Universidad de Girona, donde también se puede consultar su docencia actual e histórica en la UdG:

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?om=IG&ID=56329&AP=3812&language=es-ES>

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=137028&language=es-ES>

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=180004&language=es-ES>

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=138227&language=es-ES>

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=7700343&language=es-ES>

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=179246&language=es-ES>

En cuanto a los méritos del **PDI no doctor del centro** (12 personas), destacan dos personas por su vertiente académica en este colectivo. Una de ellas, que además es ex-alumno del centro, está haciendo su doctorado codirigido por la directora académica de EUHT StPOL, la otra participa en el Grup de Recerca Avançada sobre Dinàmica Empresarial i Impacte de les Noves Tecnologies a les Organitzacions (GRADIENT) de la Universidad de Girona.

Por otra parte, cuando hablamos del PDI no doctor del centro, cabe señalar que se trata mayoritariamente de perfiles profesionales especializados y con amplia experiencia en su sector, como corresponde a una titulación con un enfoque académico-profesionalizador. En ocho casos hablamos de más de 20 años de experiencia y en otros tres de más de 10 años. También su experiencia en docencia universitaria supera los 20 años en la mayoría de los casos, concretamente 8 personas.

El CV abreviado de estas personas se puede consultar en castellano en los siguientes enlaces del directorio de la Universidad de Girona:

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=183680&language=es-ES>
(Doctorando; Hotelería y Restauración desde 2017)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=56334&language=es-ES>
(Miembro GRADIENT; Banca y Hotelería desde 1977)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=56328&language=es-ES>
(Asesoría fiscal y contable de empresas hoteleras desde 1994)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=56469&language=es-ES>
(Consultoría de viajes y docencia desde 2003)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=109887&language=es-ES>
(Consultoría turística y hotelera desde 1997)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=149471&language=es-ES>
(Actividades comerciales y directivas en empresas de ingeniería desde 1992)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=171837&language=es-ES>
(Hotelería y recursos humanos desde 1999)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=56476&language=es-ES>
(Hotelería desde 2010)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=114193&language=es-ES>
(Relaciones Publicas y enseñanza desde 1993)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=86934&language=es-ES>
(Enseñanza de idiomas y traducción desde 1994)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=7700219&language=es-ES>
(Enseñanza de inglés desde 1976)

<https://www.udg.edu/ca/directori/pagina-personal?ID=97096&language=es-ES>
(Enseñanza de inglés desde 2008)

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

El profesorado del grado actual podrá asumir la mayoría de las asignaturas de la nueva titulación, en total 263,5 ECTS. Todas las materias del primer curso quedan atendidas sin necesidad de nuevas contrataciones.

Con el desdoblamiento que se produce en las asignaturas de idiomas, el número total de ECTS ofertados es de 311, según la Tabla 15, con lo cual las necesidades de contratación son de 47,5 ECTS.

Tabla 15. Número total de créditos a ofertar

Tipo	ECTS	# opciones	# clases	Total a ofertar
Básicas	63	1	1	63
Obligatorias 1	107	1	1	107
TFG	8	1	1	8
Optativas	18	45 ECTS	1	45
Optativas 3r idioma	12	2	1	24
Obligatorias Inglés	18	1	2	36
Obligatorias 2.º idioma	14	2	1	28
SUMA	240	-	-	311

Del segundo al cuarto curso habrá que disponer de profesorado nuevo para una asignatura básica y tres obligatorias, 1 persona del mismo ámbito de conocimiento de la titulación, más una a tiempo parcial, del ámbito 19. En cuanto a asignaturas optativas (tercero y cuarto curso), está previsto contratar profesorado nuevo para ocho asignaturas. A causa de la diversidad de las materias, se contratarían 5 personas a tiempo parcial, de los ámbitos de conocimiento 8, 11, 25 y 32 (Tabla 16, plan de contratación).

En la contratación de este profesorado se buscará mantener el equilibrio entre los méritos académicos y profesionales y las ratios de profesorado doctor y doctor acreditado.

Tabla 16. Plan de contratación de nuevo profesorado

Profesor/a	Área de conocimiento	Tiempo completo/parcial	Año de contratación
1	8-Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	TC	Segundo año impartición
2	8-Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	TP	Tercer año impartición
3	8-Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	TP	Cuarto año impartición
4	11-Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales	TP	Tercer año impartición
5	19-Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	TP	Tercer año impartición
6	25-Ingeniería informática y de sistemas	TP	Cuarto año impartición
7	32-Interdisciplinar	TP	Cuarto año impartición

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

EUHT StPOL presenta una cobertura adecuada de personal de apoyo que lleva a cabo las funciones de contabilidad, secretaría, relaciones externas, marketing, comunicación, centro de recursos y copistería, cafetería, residencia de estudiantes, servicios de orientación y desarrollo personal y profesional. Concretamente, son:

- Dirección: 2 personas
- Secretaría: 2 personas
- Administración: 1 persona
- Marketing, comunicación y admisiones: 3 personas
- Relaciones Internacionales: 1 persona
- Coordinación de prácticas y bolsa de trabajo: 1 persona
- Biblioteca: 1 persona
- Servicio de bar, restaurante, lavandería, alojamiento, limpieza: 13 personas
- Servicios informáticos: 1 persona
- Tutoría personal: 2 personas

Para el desarrollo apropiado de las clases prácticas, EUHT StPOL cuenta asimismo con un miembro del PAS definido como **coordinador de estudios y prácticas** (las funciones académicas de la coordinación de estudios y prácticas son asumidas por la directora académica). Las funciones del coordinador de estudios y prácticas incluyen la coordinación de las clases prácticas, función que abarca la asignación de grupos, horarios y espacios de aprendizaje, el seguimiento de la asistencia del alumnado a estas clases y las eventuales incidencias relacionadas, así como del desarrollo efectivo de la actividad formativa en coordinación con las personas que la entidad colaboradora designa como tutores/as departamentales, haciendo de enlace entre el profesorado de las asignaturas con clases prácticas y la entidad colaboradora en cuestiones organizativas y de gestión.

Para la titulación de Graduado o Graduada en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas no se precisa refuerzo de este personal.

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

6.1. Recursos materiales y servicios

El dimensionamiento de la titulación de Graduado o Graduada en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas es de 160 estudiantes para los cuatro cursos. Añadiendo un porcentaje razonable de estudiantes repetidores/as que no excederán el 20%, un **dimensionamiento de 200 estudiantes** dará un margen de seguridad suficiente.

EUHT StPOL dispone de 2741m² a disposición del estudiantado distribuidos según la Tabla 17. Las **aulas teóricas** cuentan con mesas electrificadas, Internet e Intranet, ordenador de docente, proyector y altavoces; algunas también con pizarra interactiva. El **aula informática** incluye 25 ordenadores conectados a Internet e impresora; otros 6 están en la **biblioteca**.

Para las **clases prácticas** de cocina y restaurante-bar hay 4 aulas de cocina práctica, 1 anfiteatro de cocina y el espacio de pastelería, un aula de análisis sensorial con 15 cabinas para la cata y diferentes espacios con un programa TPV para la gestión de restaurante, cocina y almacén, así como un programa de control de registros del ámbito de la cocina para el APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control).

Las clases prácticas en gestión hotelera y *rooms división* se desarrollan en un espacio de recepción y administración equipado con el programa de PMS SIHOT, que incluye simulaciones de 30 hoteles en el aula de informática, así como una lavandería dotada con equipamiento pedagógico.

Los espacios donde se desarrollan las clases prácticas del curso académico son compartidos parcialmente con instalaciones de un establecimiento gastronómico-hotelero mediante convenio con la empresa Solgran S.L.; su utilización como aulas de aprendizaje está guiada por motivos didácticos.

Tabla 17. Inventario de instalaciones de EUHT StPOL

Tipología	Superficie (m ²)	Espacio	Superficie (m ²)	Capacidad legal
Docencia teórica	388	Aula 1	71	56
		Aula 2	71	56
		Aula 3	71	56
		Aula 4	35	24
		Aula 5	35	24
		Aula 6	35	24
		Aula 7	35	24
		Aula 8	35	24
Aula informática	64	Aula Inf	64	25
Biblioteca	85			40
Docencia práctica	582	Aula 1	72,75	15
		Aula 2	72,75	15
		Aula 3	72,75	15
		Aula 4	72,75	15
		Anfiteatro de cocina	145,5	29
		Pastelería	145,5	29
Restaurante - bar	761	Cabina análisis sensorial 1	2	1
Aula sensorial	30	Cabina análisis sensorial 2	2	1
		Cabina análisis sensorial 3	2	1
		Cabina análisis sensorial 4	2	1
		Cabina análisis sensorial 5	2	1
		Cabina análisis sensorial 6	2	1
		Cabina análisis sensorial 7	2	1
		Cabina análisis sensorial 8	2	1
		Cabina análisis sensorial 9	2	1
		Cabina análisis sensorial 10	2	1
		Cabina análisis sensorial 11	2	1
		Cabina análisis sensorial 12	2	1
		Cabina análisis sensorial 13	2	1
		Cabina análisis sensorial 14	2	1
		Cabina análisis sensorial 15	2	1
		Restaurante - bar	731	Restaurante - bar
Recepción hotel	100	Recepción hotel	100	5

Además, EUHT StPOL cuenta con espacios para la **dirección**, la **sala de profesorado**, **espacios de tutoría individual**, **servicios administrativos** y de **atención a las/los estudiantes**, así como la **plataforma virtual Moodle**.

Los servicios ofrecidos se detallan en la Tabla 18.

Tabla 18. Servicios que ofrece EUHT StPOL

- Servicio de secretaría
- Servicio de *Personal Branding* y tutoría personal
- Servicio de atención al alumnado internacional
- Servicio de coordinación de prácticas y bolsa de trabajo
- Servicio de admisiones, marketing y relaciones internacionales
- Servicio de movilidad internacional
- Servicio de consulta y préstamo de material bibliográfico
- Servicio de fotocopias e impresión
- Buzón de comentarios y sugerencias, físico y online
- Servicio de residencia de estudiantes con 50 plazas
- Servicio de bar
- Servicio de restaurante
- Servicio de aparcamiento

6.2. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas

En el marco de su sistema de gestión de la calidad, EUHT StPOL se dota de un proceso que describe el procedimiento para la [gestión de las prácticas externas](#). Cabe destacar que la oferta de destinaciones de prácticas supera la demanda, lo cual garantiza una asignación apropiada a cada estudiante, consensuada entre la persona interesada, el centro y la empresa colaboradora, a partir de la oferta actualizada y las preferencias del estudiantado y las empresas. Algunos de los convenios marco se pueden consultar en los siguientes enlaces:

https://drive.google.com/file/d/1pKfJUPHY5HR4u8qc7dcjqIm_7EOZMfWr/view?usp=share_link
https://drive.google.com/file/d/1hyjoa_6UXsYD45FalDjUTkhpgCuGbM1j/view?usp=share_link
https://drive.google.com/file/d/1n2eQ6eRpkLbrvNq2tOt5_tlel2L7OT-p/view?usp=share_link
https://drive.google.com/file/d/1tZ96XmBui96xEqQqR9Dh2EpCQLIqAGhU/view?usp=share_link
https://drive.google.com/file/d/17UPnjykY1-NCH80MAXvcZLa6urgKYTB-/view?usp=share_link
https://drive.google.com/file/d/1xVXkUKnqP9LbJdjVOOfErczEUIeEqaaba/view?usp=share_link
https://drive.google.com/file/d/1WCEvAItkzyoeK_Q-A76co-QNY_qRdmAW/view?usp=share_link

y todos en esta carpeta:

<https://drive.google.com/drive/folders/1Nu0ZM-wF-RxAszH6vcnzpQ6J7wAmo3kf?usp=sharing>

Para acceder, solicite el código de acceso a la dirección del centro:

secretaria@euht-santpol.org.

Como muestra de la diversidad de destinos, las Tablas 19 y 20 ofrecen los listados de las prácticas curriculares y extracurriculares, respectivamente, de 2022. Cabe señalar que una duración superior a la obligatoria de estas prácticas curriculares de 18 ECTS es voluntaria por parte del alumnado y, por tanto, extracurricular.

Tabla 19. Prácticas curriculares 2022

Empresa	Lugar	Período	Área o departamento
MARRIOTT AMSTERDAM	P. Bajos	4/5 - 7/8	Cocina
HOTEL MARIA CRISTINA	San Sebastián	30/5 - 25/9	Conserjería
SIX SENSES IBIZA	Ibiza	10/5 - 20/9	Spa
HOTEL PULITZER BARCELONA	Barcelona	9/5 - 9/8	Cocina
HOTEL TORRALBENC	Menorca	9/5 - 7/8	Restaurante
RESTAURANTE DISFRUTAR	Barcelona	9/5 - 29/7	Restaurante
HOTEL ARTS	Barcelona	16/5 - 16/9	Recepción
HOTEL INDALO PARK	Santa Susanna (Barcelona)	23/6 - 18/9	Cocina
MIRADOR DE DALT VILA	Ibiza	1/5 - 10/8	Recepción
RESTAURANTE-ASADOR SAN ROQUE	Alfaro (La Rioja)	26/6 - 30/9	Cocina
ABAMA RITZ CARLTON	Tenerife	1/6 - 18/9	Reservas / Eventos
SECRETS LANZAROTE RESORT&SPA	Lanzarote	1/5 - 31/8	Guest experience + Recepción
LO CELLER DE L'HEREU	Alcarràs (Lleida)	1/6 - 31/8	Cocina / Restaurante
RIU DUBAI / RIU ZANZÍBAR	Dubái / Zanzíbar	10/5 - 24/8	Dirección
HOTEL DREAMS LANZAROTE PLAYA DORADA	Lanzarote	1/5 - 31/8	Housekeeping + Recepción
HOTEL ARTS	Barcelona	6/5 - 27/9	Finanzas
HOTEL CASTELL DE L'EMPORDÀ	La Bisbal (Girona)	12/5 - 4/9	Eventos / Recepción
HOSTAL DE LA GAVINA	S'Agaró (Girona)	15/6 - 15/9	Recepción
MANDARÍN ORIENTAL BARCELONA	Barcelona	25/4 - 23/9	Almacén
THE WESTIN MALTA	Malta	8/7 - 30/9	F&B
THE SERRAS BARCELONA	Barcelona	15/5 - 15/9	Guest relations
MIRADOR DE DALT VILA	Ibiza	17/5 - 9/9	Recepción
DOUBLE TREE GIRONA	Girona	9/5 - 9/9	Recepción

Tabla 20. Prácticas extracurriculares 2022

Empresa	Lugar	Período	Área o departamento
BARCELÓ ANGRA MARINA	Azores (Portugal)	6/6 - 7/8	Restaurante
IKOS SANI MARINA	Grecia	1/6 - 15/9	Restaurante
ANTIC MENORCA	Menorca	22/6 - 31/8	Restaurante
GRAND MERIT MOSTA	Bulgaria	1/6 - 31/8	Restaurante
MANDARÍN ORIENTAL TAIWAN	Taiwán	1/6 - 31/8	Restaurante
RIU DUBAI	Dubái	6/6 - 8/8	Rotación
JUMEIRAH PORT SOLLER HOTEL & SPA	Mallorca	21/7-20/9	F&B
CARL MARLETTI	París	1/6 - 31/7	Pastelería
ONLY YOU MALAGA	Málaga	4/6 - 31/8	Recepción / F&B
MAJESTIC ELEGANCE COSTA MUJERES	México	28/5 - 27/7	Rotación
IKOS SANI MARINA	Grecia	1/6 - 31/8	Restaurante
BLESS IBIZA	Ibiza	1/6 - 31/7	Restaurante
BLESS IBIZA	Ibiza	1/6 - 31/7	F&B
AMSTERDAM ANANTARA	P. Bajos	1/6 - 31/7	F&B

6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios

Los recursos materiales y servicios de los que dispone la titulación actual son suficientes también para la nueva titulación.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1. Cronograma de implantación del título

El inicio de la implantación del plan de estudios correspondiente a la titulación de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas está previsto, verificación positiva mediante, para el curso 2024-2025, implantándose de forma progresiva (Tabla 21) al mismo ritmo que se va extinguiendo la docencia de la titulación actual (Grado en Gestión Hotelera y Turística, GGHT).

Tabla 21. Calendario de implantación

Año académico	Curso
2024-2025	Implantación 1r curso – Docencia de 1r curso
2025-2026	Implantación 2.º curso – Docencia de 1r y 2.º curso
2026-2027	Implantación 3r curso – Docencia de 1r, 2.º y 3r curso
2027-2028	Implantación 4.º curso – Docencia de 1r, 2.º, 3r y 4.º curso

7.2. Procedimiento de adaptación

El alumnado del plan de estudios actual podrá finalizar sus estudios de acuerdo al calendario previsto o solicitar la reconversión al nuevo plan de estudios. Los procedimientos de finalización de estudios bajo el plan de estudios actual o la adaptación al nuevo plan de estudios se ajustarán al sistema y normativa de que disponga la Universidad de Girona.

A efectos de reconocimiento de créditos y convalidaciones, se establece la siguiente **tabla de adaptaciones** (Tabla 22), donde también se reflejan las asignaturas que no se prestan a la convalidación. El Trabajo de fin de Grado no es transferible en ningún caso.

Tabla 22. Adaptación de la titulación GGHT a la de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas

Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT)			Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas		
Asignaturas	Tipo	ECTS	Asignaturas	Tipo	ECTS
			Introducción al sector turístico, hotelero y gastronómico	Ob	6
Organización y gestión de empresas	B	6	Fundamentos de economía y empresa	B	6
Relaciones Públicas y Comunicación	Ob	4	Comunicación empresarial y atención al cliente	B	6
			Principios de la investigación y comunicación académica	B	6
Inglés B2	B	6	Inglés 1	B	6
Operaciones de Front & Back Office	Ob	6	Fundamentos de organización departamental: Rooms Division	Ob	4
Operaciones de Food & Beverage	Ob	6	Fundamentos de organización departamental: Restauración	Ob	4
			Fundamentos de organización departamental: Cocina	Ob	4
			Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria	B	6
			Bases de competencias TIC en el ámbito empresarial	Ob	4
Prácticas de empresa 1	Ob	9	Prácticas de empresa 1	Ob	8
Marketing	B	6	Fundamentos de marketing y ventas	B	6
			Habilidades para el liderazgo	B	6
Responsabilidad Social Corporativa	OP	6	Responsabilidad social corporativa	Ob	6
			Gestión de la diversidad	Ob	3
Inglés C 1	Ob	6	Inglés 2	Ob	6
Segundo idioma extranjero básico (francés) / Segundo idioma extranjero básico (alemán)	Ob	6	Segundo idioma 1* (francés o alemán, respectivamente)	Ob	6
Administración y Control de "Food & Beverage" + Administración y control de Alojamientos (las dos juntas)	Ob	4 + 4	Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico	Ob	6
Contabilidad financiera	B	9	Contabilidad financiera	B	9
Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico	B	6	Métodos de investigación empresarial	B	6
Dirección de Recursos Humanos	Ob	4	Gestión de recursos humanos	B	6
Planificación y Gestión de Eventos	OP	6	Dirección de eventos	Ob	6
Gestión Financiera	Ob	4	Gestión financiera	Ob	6
Gestión de compras y aprovisionamiento	Ob	4	Gestión de compras	Ob	4

Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT)			Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas		
Asignaturas	Tipo	ECTS	Asignaturas	Tipo	ECTS
			Innovación y creatividad	Ob	3
Gestión de procesos de Food & Beverage	Ob	6	Calidad y gestión de procesos	Ob	6
Inglés profesional turístico	Ob	6	Inglés 3	Ob	6
2º Idioma profesional turístico (alemán o francés, respectivamente)	Ob	6	Segundo idioma 2* (francés o alemán, respectivamente)	Ob	4
			Emprendimiento	Ob	4
			Dietética y nutrición humana	Ob	3
Prácticas de empresa 2	Ob	18	Prácticas de empresa 2	Ob	12
Revenue & Yield Management	Ob	4	Revenue & Yield Management	Ob	6
Estrategias de comercialización	Ob	4	Sistemas de distribución	Ob	6
			Dirección estratégica	Ob	6
Calidad y medioambiente y sostenibilidad	OP	6	Sostenibilidad, medioambiente y calidad en empresas hoteleras y gastronómicas	Ob	6
			Segundo idioma 3*	Ob	4
			Trabajo final de Grado	Ob	8
			Creación y diseño de experiencias	OP	3
Cultura gastronómica 2	Ob	3	Etno-gastronomía	OP	3
			Sumillería y gestión de bodega	OP	6
			Marketing estratégico y nuevas tendencias	OP	6
			Comportamiento corporativo y organizacional	OP	3
Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería	OP	6	Gestión de instalaciones hoteleras: presente y futuro	OP	3
			Business analytics	OP	3
Tercer idioma extranjero básico (francés) / Tercer idioma extranjero básico (alemán)	OP	6	Tercer idioma 1** (francés o alemán, respectivamente)	OP	6
Nuevas tecnologías culinarias	OP	6	Ciencias culinarias	OP	3
			Gestión inmobiliaria del sector hotelero	OP	3
			Tecnologías digitales en el mundo hotelero, gastronómico y de la restauración	OP	6
			Nuevas tendencias en hotelería y restauración	OP	3
Inglés profesional hotelero	Ob	6	Business English	OP	3
3º Idioma profesional turístico (alemán o francés, respectivamente)	OP	6	Tercer idioma 2** (francés o alemán, respectivamente)	OP	6

7.3 Enseñanzas que se extinguen

Con la implantación de la titulación de Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas, se extinguirán los estudios de Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT), por quedar sustituidos por los conducentes a aquel.

Código RUCT	Título a extinguir
2502589	Grado en Gestión Hotelera y Turística por la Universidad de Girona

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

La UdG y sus centros docentes disponen de sendos sistemas de garantía interna de calidad (SIGQ) formados por diferentes procesos aprobados por los distintos órganos de gobierno de la institución y que permiten la monitorización y evaluación de su desarrollo.

Estos SGIC son públicos y accesibles a través de la sección de Calidad de la página web de la UdG (<https://www.udg.edu/ca/udgqualitat/>) y de la sección de Calidad de la web del centro. Mediante la valoración de una serie de indicadores resultantes de la evaluación del rendimiento académico, de la satisfacción de los distintos grupos de interés, del personal, y otros, se realiza un informe de seguimiento anual que permite realizar un proceso de evaluación continua.

Estos informes de seguimiento son elaborados y aprobados por la Comisión de Calidad del centro donde participan miembros de todos los colectivos: equipo de gobierno, profesorado, estudiantado y agentes externos relacionados con el mundo profesional del sector.

A partir de este seguimiento se mantiene un Plan de Mejora (PM) actualizado, y plasmado en una herramienta informática dinámica, en el que se recogen los diferentes objetivos de mejora de manera exhaustiva con indicación de las diferentes acciones a llevar a cabo, qué personas son las responsables, cuál es la calendarización y los indicadores de logro.

Adjuntamos el enlace directo al SIGQ de EUHT StPOL:

<https://www.udg.edu/ca/udgqualitat/centres-adscrits/sistema-de-garantia-intern-de-qualitat?centre=CENT3153>

8.2. Medios para la información pública

La página web de la Universidad de Girona cuenta con un apartado específico y público sobre calidad donde se pueden consultar todos los informes del marco VSMA de las titulaciones de grado y máster que se imparten en cada centro docente. Además, contiene información sobre las características de las titulaciones, su desarrollo operativo, resultados académicos y satisfacción, aspectos académico-administrativos y de docencia, planes de estudio, asignaturas, profesorado, normativas académico-administrativas, calendarios académicos, trámites, servicios, medios de contacto, etc. Es accesible, veraz y recoge toda la información necesaria y relacionada con el desarrollo de las titulaciones.

Se pueden consultar en los enlaces de [EUHT StPOL](#), de la página principal de la [universidad](#) y en la página de calidad [SIGQ](#).

Tanto desde EUHT StPOL como desde la Universidad de Girona se vela por la mejora continua de las correspondientes páginas web para asegurar que la información sea visible, veraz y transparente para el estudiantado y para cualquier persona que esté interesada.

EUHT StPOL dispone además de una [página web propia](#) en tres idiomas, con información sobre la oferta académica, el sistema de admisiones, información práctica para estudiantes

internacionales, salidas profesionales, etc., así como la gestión de la calidad (<https://www.santpol.edu.es/calidad/>) y los reconocimientos y el marco legal por el que se rigen (<https://www.santpol.edu.es/adscripciones-y-reconocimiento/>).