

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad 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.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Barcelona		Escuela de Hostelería y Turismo-CETT	08070301
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Dirección Hotelera y de Restauración	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración por la Universidad de Barcelona			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias Sociales y Jurídicas	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA PILAR DELGADO HITO		Vicerrectora de Política Académica	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA PILAR DELGADO HITO		Vicerrectora de Política Académica	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA PILAR DELGADO HITO		Vicerrectora de Política Académica	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Gran Vía de les Corts Catalanes 585	08007	Barcelona	653516191
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
vr.academica@ub.edu	Barcelona		934035511
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Barcelona, AM 15 de febrero de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración por la Universidad de Barcelona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias Sociales y Jurídicas				
ÁMBITO				
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
Especialidad en Dirección Hotelera				
Especialidad en Dirección de Restauración				
MENCIÓN DUAL				
No				

1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad de Barcelona		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
004	Universidad de Barcelona	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
30	18	12

1.4-1.9 Universidad de Barcelona

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
08070301	Escuela de Hostelería y Turismo-CETT	Si	No

1.4-1.9.2 Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	Sí	Sí
PLAZAS POR MODALIDAD		
100	10	40
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
150	150	



IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS

1.11. Objetivos formativos

La finalidad del Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración es proporcionar a los estudiantes una formación avanzada en gestión y dirección del sector desde una perspectiva empresarial, con el fin de capacitarlos para ocupar puestos de liderazgo que ofrezcan soluciones integrales

a los retos y desafíos actuales y futuros relacionados, entre otros, con la sostenibilidad, las dinámicas de comportamiento del cliente, la integración tecnológica, la fragmentación del mercado y la gestión de la diversidad en las organizaciones.

1.11.a. Principales objetivos formativos del título

- Desarrollar una comprensión profunda del sector hotelero y de restauración, de sus tendencias de desarrollo, así como de sus desafíos actuales y futuros, como son la innovación, la digitalización, la sostenibilidad y la internacionalización para darles respuestas eficientes e implantar las soluciones necesarias.
- Proporcionar habilidades de liderazgo y dirección estratégica para dirigir eficazmente un negocio hotelero o de restauración.
- Lograr la excelencia operativa de la organización a través de la planificación, diseño, supervisión e implantación de los procesos y actividades necesarias para garantizar la calidad y eficiencia en la prestación de servicios en un establecimiento hotelero o de restauración.
- Capacitar en la gestión avanzada del talento, finanzas, marketing y comercialización en el contexto del sector, con los conocimientos y prácticas de vanguardia.
- Fomentar la capacidad de resolver problemas complejos y tomar decisiones basadas en habilidades analíticas en un entorno empresarial dinámico y complejo.

1.11.b. Objetivos formativos de las especialidades

La Hotelería y la Restauración, con sus respectivas especificidades, constituyen los pilares fundamentales del actual programa académico. La estructuración del máster en estas dos especialidades responde a las necesidades actuales y futuras del mercado, y en particular, permite ofrecer un título

de alto nivel que facilitará la formación avanzada y específica a actuales y futuros profesionales; todo ello a través de la combinación de un enfoque altamente práctico, pero con el rigor académico y de aprendizaje desde, hacia y para el sector. Las especialidades del título y los objetivos que se persiguen con cada una de ellas son los siguientes:

Dirección hotelera

- Proporcionar las herramientas para el diseño de servicios y experiencias personalizadas que permitan diferenciar el negocio hotelero frente a la creciente y diversificada competencia, con el fin de satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes.
- Dotar de los conocimientos y habilidades necesarias para afrontar las fluctuaciones en los costes de los recursos productivos, aplicando estrategias de control de costes y optimización de recursos, así como mejorando las estrategias de *revenue management*, que permitan maximizar la rentabilidad en la industria del alojamiento.
- Capacitar al estudiantado para aprovechar el desarrollo tecnológico y adaptarse digitalmente en la organización hotelera, con el fin de mejorar su productividad y oferta de servicios, a través del conocimiento y uso de herramientas tecnológicas.
- Desarrollar la capacidad para implantar una cultura centrada en el cliente a través del diseño de estrategias de marketing avanzadas basadas en la información y datos de los clientes hoteleros para incrementar el conocimiento de los consumidores y sus preferencias, además de mejorar su satisfacción y fidelización.

Dirección de Restauración

- Fomentar la innovación para mejorar o crear nuevos procesos y servicios en el sector de la restauración, catering y colectividades que permitan a sus organizaciones adaptarse a las nuevas tendencias y demandas del mercado.
- Dotar de los conocimientos y habilidades necesarias para el desarrollo de estrategias basadas en el análisis del mercado y la evolución de los clientes, que permitan mejorar la eficiencia y la rentabilidad de los negocios de restauración, catering y colectividades.
- Diseñar una oferta gastronómica y los servicios asociados, que promuevan la sostenibilidad, la seguridad, la inclusión y la accesibilidad alimentaria, aplicando los principios y criterios de desarrollo sostenible y las normativas y regulaciones sanitarias vigentes.

Itinerario Libre:

Este itinerario permite la libre elección del/a estudiante entre todas las materias optativas ofertadas hasta completar los créditos optativos necesarios. En este caso, el/a estudiante no obtendrá ninguna especialización.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS



PERFILES DE EGRESO		
Profesional de la hotelería y la restauración. Experto en gestión operativa de hoteles y modelos de negocios gastronómicos.		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	No	
NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL		

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos
TC02 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas, para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación, así como la gestión de la relación con los clientes TIPO: Conocimientos o contenidos
TC03 - Relacionar las bases de la gestión de la reputación y la marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva del restaurante que fomente la lealtad de los clientes, la captación de nuevos TIPO: Conocimientos o contenidos
TH01 - Operar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel, así como para tomar decisiones sobre la inversión y el desarrollo del negocio TIPO: Habilidades o destrezas
TH02 - Aplicar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección, formación y motivación del equipo de trabajo del hotel para el fomento de un clima laboral positivo y productivo TIPO: Habilidades o destrezas
TH03 - Utilizar las herramientas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, para el mantenimiento de altos estándares de calidad y satisfacción del cliente, así como el fomento de la fidelización y recomendación de los huéspedes TIPO: Habilidades o destrezas
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas
TH05 - Emplear las bases de gestión tecnológica y digitalización, para la identificación y aplicación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión y los servicios ofrecidos por el hotel. TIPO: Habilidades o destrezas
TH06 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas
TH07 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable TIPO: Habilidades o destrezas
TS01 - Aplicar prácticas sostenibles y de responsabilidad social corporativa en el sector hotelero para la reducción de sus impactos negativos en el entorno, a la vez que se contribuye al bienestar social y económico de la comunidad. TIPO: Competencias
TS02 - Evaluar el sector hotelero y las estrategias de expansión para identificar oportunidades de crecimiento y expansión del negocio, diseñado los planes necesarios para la entrada en nuevos mercados TIPO: Competencias
TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adapten a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias
TS05 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS TIPO: Competencias
TS06 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación TIPO: Competencias
TS07 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas TIPO: Competencias
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar TIPO: Competencias
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN



3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

3.1.a. Normativa y procedimiento general de acceso

El acceso y admisión a los másteres universitarios está regulado por el artículo 18 del [RD822/2021 por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad](#).

La regulación del acceso y la admisión a enseñanzas de máster universitario en la UB están aprobadas en la [Normativa de acceso y admisión a enseñanzas de máster universitario de la Universidad de Barcelona](#).

Titulaciones de acceso al máster

El acceso al Máster en Dirección Hotelera y de Restauración puede variar según la institución educativa y sus requisitos específicos. Sin embargo, generalmente se requiere que los solicitantes tengan una titulación universitaria previa en áreas relacionadas con la gestión empresarial, turismo, hotelería, restauración o campos afines. Algunas titulaciones comunes que pueden permitir el acceso a este tipo de programas de máster son:

- Grado en Turismo
- Grado en Dirección Hotelera
- Grado en Dirección de Empresas de Restauración
- Otras titulaciones de grado relacionadas con la gestión empresarial, la hostelería, turismo o la restauración

Posibilidad de acceso al máster con matrícula condicionada

De acuerdo con el artículo 18.4 del RD 822/2021, excepcionalmente podrán acceder a este máster estudiantes que estén cursando una titulación universitaria de grado en la UB si únicamente les quedan por superar el trabajo final de grado, y como máximo hasta a 9 créditos (incluidos los créditos pendientes de reconocimiento o la exigencia de superar un determinado nivel de idioma extranjero para poder obtener el título). Los estudiantes que accedan por esta vía no podrán obtener el título de máster si previamente no han obtenido el título universitario oficial de grado.

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

Para conocer los requisitos generales de admisión, puede consultarse [el portal web destinado a la información académica de Másteres Universitarios de la Universitat de Barcelona](#), en el desplegable *Acceso y admisión*.

Los requisitos específicos para la admisión de la presente titulación están disponibles en la [web informativa respecto al Máster en cuestión](#), en el apartado de *Acceso y matrícula* dentro de *Matrícula y Becas*.

Para acceder al Máster de Dirección Hotelera y de Restauración, el perfil recomendado es:

- Directivos y profesionales que ejerzan cargos de gestión turística
- Propietarios de alojamientos turísticos y restaurantes
- Emprendedores, personas con iniciativa interesadas en emprender y desarrollar proyectos en este sector.
- Titulados universitarios que quieren mejorar su carrera y ampliar sus contactos profesionales en el ámbito de la restauración y el alojamiento turístico.

Los estudiantes procedentes de titulaciones de grado en áreas relacionadas con la gestión empresarial, turismo, hotelería, restauración o campos afines, no deben cursar ningún tipo de complemento

El Máster dispone de una oferta de asignaturas diseñadas exclusivamente para adecuarse a las necesidades específicas de los potenciales estudiantes como complementos de formación, así los estudiantes procedentes de titulaciones de grado del ámbito de la gestión y administración de empresas tendrán que cursar una de las asignaturas siguientes en función de la especialización del máster elegida:

- Gestión de empresas alojamiento (6 ECTS) o
- Organización culinaria y dirección de operaciones (6 ECTS)

Estudiantes procedentes de otras titulaciones de grado de ámbitos disciplinares diferentes a los anteriores tendrán que cursar las asignaturas:

- Gestión Económico financiera de las empresas turísticas (6 ECTS)
- Gestión de empresas alojamiento (6 ECTS) u Organización culinaria y dirección de operaciones (6 ECTS), en función de la especialización que se quiera cursar.

El procedimiento para la admisión a la titulación puede consultarse en el apartado [correspondiente de la página web](#)

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Convenio

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 3: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional



MÍNIMO	MÁXIMO
0	9
DESCRIPCIÓN	
<p>Los criterios generales y la normativa de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos para estudios en las enseñanzas oficiales de grado y máster de la Universidad de Barcelona, elaborados siguiendo las directrices del RD 822/2021, de 28 de septiembre (BOE 29 de septiembre de 2021), fueron aprobados por la Comisión Académica de Consejo de Gobierno de la Universitat de Barcelona de fecha 22 de junio de 2022, y por Consejo de Gobierno de 13 de julio de 2022, y las posteriores modificaciones que se especifican en la mencionada normativa que se puede consultar a través de este enlace.</p>	
Reconocimiento por títulos propios:	Número de ECTS Mínimo: 0 créditos Máximo: 9 créditos
Breve justificación: Se podrá considerar dicho reconocimiento por aquellas titulaciones propias de la Universidad de Barcelona cuyos objetivos de aprendizaje estén relacionados con la gestión de establecimientos hoteleros y de restauración, tal y como se recoge en la guía del estudiante	
Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	Número de ECTS Mínimo: 0 créditos Máximo: 9 Créditos
Breve justificación: La normativa del centro establece los criterios aplicables para considerar el reconocimiento de créditos por experiencia profesional o laboral	
3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA	
No aplica	

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
4.1 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Administración y Dirección de Empresas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
18	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Marketing en la era digital		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Desarrollo del talento y la diversidad en el turismo		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Finanzas corporativas en organizaciones turísticas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Análisis de escenarios y planificación estratégica		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	0	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas, para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación, así como la gestión de la relación con los clientes TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Relacionar las bases de la gestión de la reputación y la marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva del restaurante que fomente la lealtad de los clientes, la captación de nuevos TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Operar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel, así como para tomar decisiones sobre la inversión y el desarrollo del negocio TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Aplicar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección, formación y motivación del equipo de trabajo del hotel para el fomento de un clima laboral positivo y productivo TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Utilizar las herramientas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, para el mantenimiento de altos estándares de calidad y satisfacción del cliente, así como el fomento de la fidelización y recomendación de los huéspedes TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas		



TH05 - Emplear las bases de gestión tecnológica y digitalización, para la identificación y aplicación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión y los servicios ofrecidos por el hotel. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Aplicar prácticas sostenibles y de responsabilidad social corporativa en el sector hotelero para la reducción de sus impactos negativos en el entorno, a la vez que se contribuye al bienestar social y económico de la comunidad. TIPO: Competencias		
TS02 - Evaluar el sector hotelero y las estrategias de expansión para identificar oportunidades de crecimiento y expansión del negocio, diseñado los planes necesarios para la entrada en nuevos mercados TIPO: Competencias		
TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adapten a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias		
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias		
TS05 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS TIPO: Competencias		
TS06 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación TIPO: Competencias		
TS07 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar TIPO: Competencias		
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias		
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión de Alojamientos Turísticos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Dirección de Operaciones en Alojamiento		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NIVEL 3: Diseño y Arquitectura de Hoteles		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Gestión de Activos Hoteleros y Creación de Conceptos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Operar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel, así como para tomar decisiones sobre la inversión y el desarrollo del negocio TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Utilizar las herramientas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, para el mantenimiento de altos estándares de calidad y satisfacción del cliente, así como el fomento de la fidelización y recomendación de los huéspedes TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Emplear las bases de gestión tecnológica y digitalización, para la identificación y aplicación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión y los servicios ofrecidos por el hotel. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable TIPO: Habilidades o destrezas		
TS02 - Evaluar el sector hotelero y las estrategias de expansión para identificar oportunidades de crecimiento y expansión del negocio, diseñado los planes necesarios para la entrada en nuevos mercados TIPO: Competencias		
TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adapten a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias		
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias		
TS05 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar TIPO: Competencias		
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		



TS10 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias		
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión de negocios en restauración		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	21	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Dirección de Operaciones en Restauración		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Análisis de datos y herramientas para restaurantes		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Desarrollo y planificación de propiedades de restauración		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Catering y Colectividades		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Diseño y Arquitectura de Restaurantes		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Nuevas Fórmulas de Restauración		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Operar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel, así como para tomar decisiones sobre la inversión y el desarrollo del negocio TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Utilizar las herramientas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, para el mantenimiento de altos estándares de calidad y satisfacción del cliente, así como el fomento de la fidelización y recomendación de los huéspedes TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Emplear las bases de gestión tecnológica y digitalización, para la identificación y aplicación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión y los servicios ofrecidos por el hotel. TIPO: Habilidades o destrezas		



TH07 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Aplicar prácticas sostenibles y de responsabilidad social corporativa en el sector hotelero para la reducción de sus impactos negativos en el entorno, a la vez que se contribuye al bienestar social y económico de la comunidad. TIPO: Competencias		
TS02 - Evaluar el sector hotelero y las estrategias de expansión para identificar oportunidades de crecimiento y expansión del negocio, diseñado los planes necesarios para la entrada en nuevos mercados TIPO: Competencias		
TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adapten a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión del Producto		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Gestión de ingresos y estrategias de precio		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: La Calidad como elemento clave en la satisfacción del cliente		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: RSC y Sostenibilidad para Hoteles y Restaurantes		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Gestión de Eventos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Innovación en productos y servicios		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas, para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación, así como la gestión de la relación con los clientes TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Relacionar las bases de la gestión de la reputación y la marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva del restaurante que fomente la lealtad de los clientes, la captación de nuevos TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Operar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel, así como para tomar decisiones sobre la inversión y el desarrollo del negocio TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Aplicar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección, formación y motivación del equipo de trabajo del hotel para el fomento de un clima laboral positivo y productivo TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Utilizar las herramientas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, para el mantenimiento de altos estándares de calidad y satisfacción del cliente, así como el fomento de la fidelización y recomendación de los huéspedes TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Emplear las bases de gestión tecnológica y digitalización, para la identificación y aplicación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión y los servicios ofrecidos por el hotel. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Aplicar prácticas sostenibles y de responsabilidad social corporativa en el sector hotelero para la reducción de sus impactos negativos en el entorno, a la vez que se contribuye al bienestar social y económico de la comunidad. TIPO: Competencias		



TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adaptan a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias		
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias		
TS05 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS TIPO: Competencias		
TS06 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación TIPO: Competencias		
TS07 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar TIPO: Competencias		
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias		
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Prácticum		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
NIVEL 3: Prácticum		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Operar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel, así como para tomar decisiones sobre la inversión y el desarrollo del negocio TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Aplicar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección, formación y motivación del equipo de trabajo del hotel para el fomento de un clima laboral positivo y productivo TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Aplicar prácticas sostenibles y de responsabilidad social corporativa en el sector hotelero para la reducción de sus impactos negativos en el entorno, a la vez que se contribuye al bienestar social y económico de la comunidad. TIPO: Competencias		



TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias		
TS05 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS TIPO: Competencias		
TS06 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación TIPO: Competencias		
TS07 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar TIPO: Competencias		
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias		
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Metodologías y Técnicas de Investigación		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Metodologías y herramientas de investigación		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas, para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación, así como la gestión de la relación con los clientes TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH07 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable TIPO: Habilidades o destrezas		
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias		
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias		



TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Trabajo Final de Master		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Trabajo Final de Master		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
0	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas, para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación, así como la gestión de la relación con los clientes TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH02 - Aplicar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección, formación y motivación del equipo de trabajo del hotel para el fomento de un clima laboral positivo y productivo TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable TIPO: Habilidades o destrezas		
TS02 - Evaluar el sector hotelero y las estrategias de expansión para identificar oportunidades de crecimiento y expansión del negocio, diseñado los planes necesarios para la entrada en nuevos mercados TIPO: Competencias		
TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adapten a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias		
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar TIPO: Competencias		
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias		
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Emprendimiento		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Procesos y técnicas para el emprendimiento en turismo		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas, para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación, así como la gestión de la relación con los clientes TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Relacionar las bases de la gestión de la reputación y la marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva del restaurante que fomente la lealtad de los clientes, la captación de nuevos TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Operar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel, así como para tomar decisiones sobre la inversión y el desarrollo del negocio TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Aplicar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección, formación y motivación del equipo de trabajo del hotel para el fomento de un clima laboral positivo y productivo TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Utilizar las herramientas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, para el mantenimiento de altos estándares de calidad y satisfacción del cliente, así como el fomento de la fidelización y recomendación de los huéspedes TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Emplear las bases de gestión tecnológica y digitalización, para la identificación y aplicación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión y los servicios ofrecidos por el hotel. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Aplicar prácticas sostenibles y de responsabilidad social corporativa en el sector hotelero para la reducción de sus impactos negativos en el entorno, a la vez que se contribuye al bienestar social y económico de la comunidad. TIPO: Competencias		
TS02 - Evaluar el sector hotelero y las estrategias de expansión para identificar oportunidades de crecimiento y expansión del negocio, diseñado los planes necesarios para la entrada en nuevos mercados TIPO: Competencias		
TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adapten a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias		
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias		



TS06 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación TIPO: Competencias		
TS07 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas TIPO: Competencias		
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias		
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Desafíos, tendencias y retos globales		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Transformación digital		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Tendencias y dinámicas de consumo		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Reconocer los principios de liderazgo y gestión estratégica en el ámbito hotelero, para la dirección y coordinación eficaz de los diferentes departamentos y áreas de negocio del hotel TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas, para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación, así como la gestión de la relación con los clientes TIPO: Conocimientos o contenidos		



TC03 - Relacionar las bases de la gestión de la reputación y la marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva del restaurante que fomente la lealtad de los clientes, la captación de nuevos TIPO: Conocimientos o contenidos
TH02 - Aplicar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección, formación y motivación del equipo de trabajo del hotel para el fomento de un clima laboral positivo y productivo TIPO: Habilidades o destrezas
TH03 - Utilizar las herramientas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, para el mantenimiento de altos estándares de calidad y satisfacción del cliente, así como el fomento de la fidelización y recomendación de los huéspedes TIPO: Habilidades o destrezas
TH04 - Emplear las habilidades y los conocimientos en gestión de operaciones, para la planificación, organización y control de los diferentes procesos y operaciones que se llevan a cabo en el hotel, garantizado su eficacia y eficiencia TIPO: Habilidades o destrezas
TH05 - Emplear las bases de gestión tecnológica y digitalización, para la identificación y aplicación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión y los servicios ofrecidos por el hotel. TIPO: Habilidades o destrezas
TS02 - Evaluar el sector hotelero y las estrategias de expansión para identificar oportunidades de crecimiento y expansión del negocio, diseñado los planes necesarios para la entrada en nuevos mercados TIPO: Competencias
TS03 - Diseñar acciones de fomento de la innovación y la creatividad para el diseño de productos y servicios innovadores que se adapten a las demandas de los clientes y a la generación de nuevas oportunidades de negocio TIPO: Competencias
TS04 - Formular la visión estratégica y la capacidad de adaptación al cambio, para la anticipación a las tendencias del mercado, así como a los desafíos y oportunidades que presenta el sector hotelero en constante evolución TIPO: Competencias
TS05 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS TIPO: Competencias
TS07 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas TIPO: Competencias
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar TIPO: Competencias
TS09 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias
TS10 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio TIPO: Competencias
TS11 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto TIPO: Competencias

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2

4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.2.a. Actividades formativas de materias obligatorias y optativas

Las actividades formativas llevadas a cabo en el proceso de enseñanza de la presente titulación son las siguientes:

- Trabajo en equipo (por parejas, pequeños grupos, *brainstorming*, enseñanza entre iguales)
- Trabajo escrito (informe, memoria, diario de campo, proyectos)
- Trabajo audiovisual (videos)
- Actividades de aplicación
- Visita
- Debate
- Actividad de simulación
- Exposición oral
- Trabajo con fuentes de información (búsqueda de información, lectura de documentos, visualización de videos)
- Aprendizaje autónomo

Tabla 10. Relación entre Actividades formativas y RATs

Actividad formativa	Modalidades	- Presencial (P) - Dirigido (D) - Autónomo (A)	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
			C	H	S
Trabajo en equipo	P / V	P/D	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11



Trabajo escrito	P / V	P/D/A	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Trabajo audiovisual	P / V	P/D/A	TC02, TC03	TH03, TH05, TH06	TS03, TS04, TS07, TS09, TS10
Actividades de aplicación	P / V	P/D	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10
Visita	P	P	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05	TS04, TS05, TS08, TS09, TS10
Debate	P / V	P	TC01, TC02, TC03	TH02, TH03, TH05, TH07	TS01, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Actividad de simulación	P / V	P	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS02, TS03, TS04, TS05, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Exposición oral	P / V	P	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Trabajo con fuentes de información	P / V	P/D/A	TC01	TH02	TS01, TS06, TS07, TS08
Aprendizaje autónomo	P / V	A	TC01, TC02	TH01, TH02, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11

Tabla 11. Relación entre Actividades formativas y tipologías de RA

Actividad formativa	Modalidades de enseñanza que aplica	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
		C	H	S
Trabajo en equipo	P / V		XX	XX
Trabajo escrito	P / V	XX	X	
Trabajo audiovisual	P / V		XX	X
Actividades de aplicación	P / V	X	XX	XX
Visita	P	XX		
Debate	P / V	XX	XX	X
Actividad de simulación	P / V		XX	XX
Exposición oral	P / V	X	XX	X
Trabajo con fuentes de información	P / V	XX	XX	X
Aprendizaje autónomo	P / V	XX	X	

Legenda de nivel de relación: [XX] Mucha [X] Media [] Baja

METODOLOGÍAS DOCENTES

4.2.b. Metodologías docentes de materias obligatorias y optativas

Las metodologías docentes llevadas a cabo en el proceso de enseñanza de la presente titulación son los siguientes:

- Clase expositiva (clase magistral)
- Sesiones prácticas (laboratorio, campo, informática, con documentos, en entornos digitales)
- Seminarios
- Estudio de casos
- Aprendizaje basado en retos
- Simulación

Tabla 12. Relación entre Metodologías docentes y RATs

Metodología docente	Modalidades	- Presencial (P) - Dirigido (D) - Autónomo (A)	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
			C	H	S
Clase expositiva	P / V	P	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Sesiones prácticas	P / V	P/D	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06,	TS02, TS03, TS04, TS05, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Seminarios	P / V	P	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Estudio de casos	P / V	P/D/A	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Aprendizaje basado en retos	P / V	P/D/A	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Simulación	P / V	P	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11



Tabla 13. Relación entre Metodologías docentes y tipologías de RA

Metodología docente	Modalidades de enseñanza que aplica	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
		C	H	S
Clase expositiva	P / V	XX		
Sesiones prácticas	P / V		XX	XX
Seminarios	P / V	XX		
Estudio de casos	P / V	X	XX	XX
Aprendizaje basado en retos	P / V	X	XX	XX
Simulación	P / V		XX	X

Legenda de nivel de relación: [XX] Mucha [X] Media [] Baja

4.2.c. Prácticas académicas externas

Las estrategias de aprendizaje previstas se centran en la ubicación del alumno en un entorno profesional real donde tiene la oportunidad de practicar una serie de actividades y de responsabilidades relacionadas con las funciones del lugar de trabajo y de la organización turística donde se realizan las prácticas. En este contexto real, el alumno puede desarrollar las competencias transversales y específicas de la profesión y activarlas en situaciones no simuladas.

El tutor de prácticas lo va guiando, corrigiendo y orientado en el desarrollo del programa de prácticas acordado. La relación del alumno con el resto de profesionales de la organización permite desarrollar las competencias de trabajo en equipo, estimular su iniciativa y poner en marcha las competencias propias del perfil profesional.

El estudiante dispone de toda la información sobre la posible oferta de organizaciones a las que puede acceder a partir de la gestión que se realiza desde [Career Services](#).

El máster dispone de [procedimientos definidos](#) que se basan en la [normativa específica de prácticas de la Universidad de Barcelona](#), donde se detalla cómo se abordan aquellas actividades que aseguran el correcto desarrollo de las prácticas externas.

4.2.d. Trabajo de fin de Máster

El Trabajo Final de Máster supone la realización por parte del estudiante de un proyecto o estudio que implica el ejercicio integrador de la formación recibida durante el proceso de aprendizaje.

Este ejercicio requiere que el estudiante aplique conocimientos, habilidades y actitudes alcanzadas a lo largo del Máster, siendo capaz de llevar a cabo una adecuada integración, que demuestre una formación idónea y se ajuste a los objetivos específicos de formación y ejercicio profesional propios de la titulación.

La planificación, aprobación del trabajo, así como los criterios de desarrollo y ejecución, y la supervisión y evaluación de los mismos, quedan recogidos en la [normativa general de la UB](#).

Asimismo, el centro dispone de una [normativa de soporte al estudiante para el desarrollo de dicho trabajo](#).

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

4.3. Sistemas de evaluación

4.3.a. Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

Tabla 14. Relación entre Sistemas de evaluación y RATs

Sistemas de evaluación	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
	C	H	S
Pruebas escritas	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Trabajos individuales realizados por el estudiante	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Pruebas prácticas	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10
Pruebas orales	TC01, TC02, TC03	TH01, TH03, TH07	TS03, TS04, TS07, TS11
Pruebas con soporte digital	TC01, TC02, TC03	TH01, TH03, TH05, TH06	TS03, TS04, TS07, TS09, TS10
Trabajos en grupo realizados por el estudiante	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11
Resolución de casos prácticos	TC01, TC02, TC03	TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07	TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11



Tabla 15. Relación entre Sistemas de evaluación y tipologías de RA

Sistemas de evaluación	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
	C	H	S
Pruebas escritas	XX	X	
Trabajos individuales realizados por el estudiante	XX	X	
Pruebas prácticas	X	XX	XX
Pruebas orales	XX	XX	X
Pruebas con soporte digital	X	XX	X
Trabajos en grupo realizados por el estudiante	XX	XX	X
Resolución de casos prácticos	X	XX	XX

Leyenda de nivel de relación: [XX] Mucha [X] Media [] Baja

Tabla 16. Tabla resumen de RATs y RAMs en relación con las materias y sus características (aplicable a todas las modalidades)

RAT	Materias	Tipo	N.º RAM	Descripción RAM	Metodologías	Actividades de aprendizaje	Sistemas de Evaluación
TC01, TC02, TC03, TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, TH07, TS01, TS02, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11	Administración y dirección de empresas	OB	M01H1	Analizar modelos, teorías y prácticas actuales del marketing para la comprensión del comportamiento cambiante de los clientes.	Clase expositiva, estudio de casos, aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, visita, debate, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos, pruebas orales, trabajos individuales
			M01H2	Aplicar las principales estrategias de marketing digital en la creación y gestión de campañas de publicidad en línea, para el posicionamiento de marcas y productos en diferentes plataformas digitales.	Clase expositiva, simulación, estudio de casos, aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Trabajo audiovisual, Actividades de aplicación, Actividad de simulación, exposición oral, aprendizaje autónomo, trabajo con fuentes de información	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas con soporte digital, Trabajo grupales realizados por el estudiante, pruebas escritas, pruebas orales, resolución de casos prácticos
			M01S3	Desarrollar la creatividad y la innovación en la empre-	Clases expositivas, estudio de casos, Aprendizaje ba-	Trabajo en equipo, Actividades de aplicación, Debate,	Trabajos individuales, Pruebas prácticas, Pruebas



		sa utilizando técnicas y herramientas para generar nuevas ideas y soluciones.	sado en retos, Simulación	Actividad de simulación, trabajo escrito, aprendizaje autónomo	con soporte digital, Trabajos grupales, Resolución de casos prácticos, pruebas escritas, pruebas orales
M01H4		Distintuir los factores económico-financieros más relevantes relacionados con la hotelería y restauración.	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividades de aplicación,	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante
M01S5		Adaptar la cultura corporativa de una empresa en los equipos de trabajo, teniendo en cuenta las habilidades y debilidades de todos los participantes.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Debate, Trabajo con fuentes de información	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas prácticas, Trabajos grupales realizados por el estudiante
M01H6		Analizar la viabilidad financiera de una empresa.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo escrito, Actividad de simulación	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante
M01C7		Reconocer los fundamentos y conceptos clave de la estrategia de una empresa hotelera.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Exposición oral	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante
M01C8		Integrar consideraciones éticas y sostenibles en el diseño y ejecución de las estra-	Clase expositiva, Estudio de casos, aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, debate, trabajo con fuentes de información,	Pruebas escritas, Trabajos individuales, Trabajos grupales, pruebas orales, resolu-



				tegrías empresariales.		aprendizaje autónomo	ción de casos prácticos
TC01, TH01, TH03, TH04, TH05, TH07, TS02, TS03, TS04, TS05, TS08, TS09, TS10, TS11	Gestión de alojamientos turísticos	OP	M02H1	Planificar los procesos operativos de las distintas áreas de un establecimiento hotelero a través de la creación de indicadores de gestión.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Actividad de simulación	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante
			M02H2	Desarrollar productos complementarios a la oferta de servicios convencionalmente ofrecidos por los establecimientos de alojamiento teniendo en cuenta las nuevas tecnologías del mercado como herramientas de optimización de la satisfacción del cliente.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Aprendizaje basado en retos, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Trabajo audiovisual, Actividad de simulación	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas con soportes digital, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M02C3	Definir las especificaciones en la proyección de espacios y equipamientos hoteleros teniendo en cuenta la normativa legal vigente, las tendencias del mercado y las necesidades emergentes de los clientes.	Clase expositiva, Seminarios, Aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Visita	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas con soportes digital, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M02H4	Estimar la viabilidad de posibles proyectos de desarro-	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por



				llo hotelero y sus respectivas inversiones considerando los indicadores de rentabilidad esperados por parte de los inversores y la factibilidad técnica del proyecto en su contexto geográfico.			el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M02S5	Determinar la gestión de riesgos asociados a la creación de nuevos productos hoteleros o de proyectos de inversión.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M02C6	Interpretar los resultados de un análisis de mercados hoteleros, teniendo en cuenta la relación de factores de riesgo asociados.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante
TC01, TH01, TH03, TH04, TH05, TH07, TS01, TS02, TS03	Gestión de negocios en restauración	OP	M03H1	Planificar los procesos operativos de las distintas áreas de un negocio de restauración a través de la creación de indicadores de gestión.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Actividad de simulación	Pruebas escritas, Trabajo individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante
			M03H2	Desarrollar productos gastronómicos complementarios a la oferta de	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Aprendizaje basado en	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Trabajo audiovisual, Actividad	Pruebas escritas, Trabajo individuales realizados por el estudiante,



		servicios convencionalmente ofrecidos por los establecimientos de restauración teniendo en cuenta las nuevas tecnologías del mercado.	retos, Simulación	de simulación	Pruebas con soporte digital, Trabajo grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
M03C3		Definir las especificaciones en la proyección de espacios y equipamientos de restauración teniendo en cuenta la normativa legal vigente, las tendencias del mercado y las necesidades emergentes de los clientes.	Clase expositiva, Seminarios, Aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Visita	Pruebas escritas, Trabajo individuales realizados por el estudiante, Pruebas con soporte digital, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
M03H4		Estimar la viabilidad de proyectos de restauración y sus respectivas inversiones, considerando los indicadores de rentabilidad esperados por parte de los inversores y la factibilidad técnica del proyecto en su contexto geográfico.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito	Pruebas escritas, Trabajo individuales realizados por el estudiante, Trabajo grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
M03S5		Determinar la gestión de riesgos asociados a la creación de nuevos productos gastronómicos o de proyec-	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito	Pruebas escritas, Trabajo individuales realizados por el estudiante, Trabajo grupales realizados por el estu-



				tos de inversión.			diante, Resolución de casos prácticos
			M03S6	Interpretar los resultados conseguidos del análisis de datos a partir de herramientas digitales.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito	Pruebas escritas, Trabajo individuales realizados por el estudiante, Trabajo grupales realizados por el estudiante
			M03S7	Diseñar flujos operativos óptimos para la realización de una oferta gastronómica rentable y bien adaptada en el marco de eventos sociales y/o corporativos.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Aprendizaje basado en retos, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividad de aplicación	Pruebas escritas, Trabajo individuales realizados por el estudiante, Pruebas prácticas, Trabajo grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
TC01, TC02, TC03, TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TS01, TS03, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11	Gestión del producto	OP	M04C1	Identificar la estrategia de precios que mejor se adapta a la coyuntura de un mercado específico para maximizar los ingresos de un establecimiento hotelero.	Clase expositiva, Seminarios, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajos escrito, Actividad de simulación	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M04H2	Programar la gestión óptima de eventos de distintos tamaños a nivel operativo, financiero y comercial.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Seminarios Aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Visita	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas prácticas, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M04C3	Formular estrategias	Clase expositiva, Semina-	Trabajo en equipo, Tra-	Pruebas escritas, Traba-



				de implementación de políticas de sostenibilidad y responsabilidad social corporativa en establecimientos hoteleros y de restauración.	rios, Estudio de casos, Simulación	bajo escrito, Exposición oral	jos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M04S4	Generar modelos de pensamiento de diseño en organizaciones que permitan mejorar el entendimiento del comportamiento del consumidor.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Debate, Exposición oral	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M04S5	Diseñar un esquema de indicadores para realizar un seguimiento competente de la eficiencia en los procesos de los distintos departamentos de las empresas de alojamientos turísticos.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Aprendizaje basado en retos, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividades de aplicación	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
TC01, TC02, TH07, TS04, TS10, TS11	Metodologías y técnicas de investigación	OP	M05C1	Comprender la importancia de la investigación de mercado y el análisis de tendencias para la toma de decisiones estratégicas.	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo escrito, Aprendizaje autónomo, participación en foros, debates, exposición oral, trabajo con fuentes de información	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, instrumentos basados en la observación, trabajos grupales
			M05C2	Identificar problemas de investigación relevantes en el contexto	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Aprendizaje autónomo,	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estu-



	turístico que permitan la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos para el planteamiento de soluciones adecuadas.		debate, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información	dian­te, Trabajos grupales realiza­dos por el estu­dian­te, instru­mentos basados en la ob­ser­va­ción
M05C3	Diseñar investigaciones aplicadas utilizando metodologías y herramientas adecuadas para la recopilación y análisis de datos.	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Aprendizaje autónomo, debate, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, instrumentos basados en la observación
M05H4	Desarrollar habilidades en la identificación y análisis de las necesidades y preferencias de los diferentes segmentos de clientes en el sector turístico, del hospitality y gastronómico.	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, debate, participación en foro, exposición oral, trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
M05C5	Analizar resultados de investigación aplicada, utilizando técnicas estadísticas y de análisis de datos que conlleven a conclusiones y recomendaciones relevantes.	Clase expositiva, seminarios	Trabajo en equipo, trabajo escrito, debates, participación en foros, exposición oral, trabajos con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Instrumentos basados en la observación, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos, pruebas escritas, trabajos individuales
M05H6	Desarrollar habi-	Clases, expositi-	Trabajo escrito,	Traba­jos indi-



				lidades de investigación y redacción científica que faciliten el tránsito a la realización de un doctorado.	vas, seminarios	trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo, debate, participación en foros	viduales, resolución de casos prácticos, pruebas escritas, trabajos grupales, instrumentos basados en la observación
			M05H7	Interpretar resultados de investigación aplicada, utilizando técnicas estadísticas y de análisis de datos para la obtención de conclusiones y recomendaciones relevantes.	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Aprendizaje autónomo, debates, participación en foros, trabajo con fuentes de información	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, instrumentos basados en la observación
TC01, TC02, TC03, TH01, TH02, TH03, TH04, TH05, TH07, TS01, TS02, TS03, TS04, TS06, TS07, TS09, TS10, TS11	Emprendimiento	OP	M06C1	Comprender los fundamentos y conceptos clave del emprendimiento, incluyendo la identificación de oportunidades, la creación de valor y la innovación en el sector.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividad de simulación, Exposición oral, participación en foros, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M06C2	Identificar las tendencias y prácticas actuales en materia de emprendimiento y nuevas empresas en el sector turístico, del hospitalario y gastronómico, incluyendo la identificación de nichos de mercado, la innovación en pro-	Clase expositiva, estudio de casos, aprendizaje basado en retos, seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Exposición oral, participación en foros, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos



		ductos y servicios y la adopción de nuevas tecnologías.			
M06S3	Desarrollar habilidades en la identificación y evaluación de oportunidades de negocio en el sector turístico, del hospitality y gastronómico, incluyendo la realización de análisis de mercado, la evaluación de la competencia y la identificación de tendencias y oportunidades emergentes.	Clase expositiva, estudio de casos, simulación, aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo, trabajo escrito, participación en foros	Resolución de casos pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, resolución de casos prácticos	
M06H4	Aplicar las técnicas y herramientas para el desarrollo de proyectos emprendedores, incluyendo la planificación estratégica, la gestión financiera, la gestión de recursos humanos y la gestión de marketing.	Clase expositiva, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos, simulación	Trabajo en equipo, Trabajos escritos, participación en foros, actividad de simulación, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos	
M06H5	Aplicar los principios de la gestión del riesgo y la toma de decisiones en la empresa turística, incluyendo la evaluación de los	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividad de simulación, participación en foros, trabajo con fuentes de información, aprendi-	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de	



				riesgos y oportunidades asociados con la creación de nuevas empresas y la toma de decisiones estratégicas en el contexto incierto y dinámico del sector turístico.		zaje autónomo.	casos prácticos
			M06S6	Desarrollar habilidades en la elaboración de planes de negocio y presentaciones efectivas para la financiación y la inversión en nuevas empresas en la industria turística.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, estudio de casos, aprendizaje basado en retos.	Trabajo en equipo, trabajo escrito, participación en foros, actividad de simulación, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo.	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas orales, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M06C7	Identificar fuentes de financiación y productos financieros disponibles, que permitan la gestión y evaluación de los factores de éxito y riesgo en la implementación de proyectos emprendedores.	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Aprendizaje autónomo, participación en foros, trabajo con fuentes de información	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M06C8	Analizar críticamente casos de empresas reales para la extracción de conclusiones relevantes para la práctica empresarial.	Clase expositiva, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, participación en foros, aprendizaje autónomo	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, resolución de casos prácticos
TC01, TC02,	Desafíos, tendencias	OP	M07H1	Interpretar el	Clase expositiva,	Trabajo en equi-	Pruebas escritas,



TC03, TH02, TH03, TH04, TH05, TS02, TS03, TS04, TS05, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11	cias y retos globales		mercado para el establecimiento de objetivos realistas que permitan estrategias efectivas en la administración de los recursos para lograr el éxito en un negocio, así como la identificación de oportunidades basadas en datos y su análisis.	Seminarios, Estudio de casos,	po, Trabajo escrito	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante
		M07C2	Crear nuevos productos, servicios o procesos en el ámbito turístico y gastronómico, para la mejora de la calidad de la experiencia de los clientes y para el incremento de la competitividad de las empresas.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Aprendizaje basado en retos, estudios de casos, seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Exposición oral	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas prácticas, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
		M07H3	Aplicar los cambios estratégicos y culturales necesarios que permitan el liderazgo de la integración de nuevas herramientas y sistemas tecnológicos en todas las áreas de la organización, desde la gestión de la información y los datos, hasta la	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos, Sesiones prácticas	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividad de simulación, Exposición oral, Trabajo audiovisual, visita, debate, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos pruebas orales



				comercialización y la atención al cliente, con el fin de una mejora en la eficiencia organizativa y en la experiencia del cliente.				
			M07H4	Aplicar estrategias de digitalización del negocio turístico en todas las áreas funcionales de la organización.	Sesiones prácticas, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Actividad de simulación	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos	
			M07C5	Reconocer, desde una visión de su aplicabilidad futura en la empresa y el entorno social, aquellos contenidos, en tendencia y de futuro, que le permitan una orientación más profesionalizadora, para complementar las bases de conocimientos generales.	Clase expositiva, estudio de casos, aprendizaje basado en retos, seminarios	Trabajo escrito, Trabajos en equipo, Trabajo audiovisual, visita, debate, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, pruebas orales, trabajos grupales, resolución de casos prácticos	
TC01, TH01, TH02, TH04, TH06, TS01, TS04, TS05, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11	Prácticum	OP	M08H1	Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el master en la solución de problemas reales de la empresa turística, utilizando herramientas y técnicas de análisis	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo Trabajo escrito	Instrumentos basados en la observación, Diario de aprendizaje, Trabajos individuales, pruebas prácticas, resolución de casos prácticos	



	de la situación y del entorno empresarial.			
M08S2	Relacionar los diferentes ámbitos profesionales del sector desde una dimensión profesionalizadora para el logro de un proceso de desarrollo profesional donde se aplique los conocimientos, las habilidades y las actitudes abordadas a lo largo del programa formativo.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, trabajo escrito, aprendizaje autónomo	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas prácticas, Diario de aprendizaje, instrumentos basados en la observación
M08H3	Emplear los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales para el desarrollo óptimo de la profesión.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, trabajo escrito	trabajos individuales, pruebas prácticas
M08H4	Asociar los comportamientos que suponen carga ética para el entrenamiento de los principios trabajados durante el proceso formativo.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, trabajo escrito	Diario de aprendizaje, trabajos individuales, pruebas prácticas
M08C5	Reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales para el impulso de la autoevaluación en un	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo	Diario de aprendizaje, trabajos individuales, pruebas prácticas



				contexto laboral.			
			M08H6	Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, trabajo escrito	Trabajos individuales, pruebas prácticas
			M08H7	Aplicar de manera práctica las actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro de entornos multiculturales y multidisciplinares.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, Trabajo escrito	Diario de aprendizaje, trabajos individuales, pruebas prácticas
TC01, TC02, TH02, TH07, TS02, TS03, TS04, TS08, TS09, TS10, TS11	Trabajo Final de Máster	TFM	M09C1	Identificar las diferentes fuentes de datos con las que analizar la información necesaria para el objetivo de investigación perseguido.	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo, participación en foros	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas orales, pruebas escritas, trabajos grupales
			M09C2	Identificar conceptos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, comúnmente en un contexto de investigación.	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo, participación en foros	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas orales, pruebas escritas, trabajos grupales
			M09H3	Explicar la potencial solución a un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.	Clase expositiva, seminarios	Trabajo escrito, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, pruebas orales



				M09H4	Generar decisiones razonables y planificadas.	Clase expositiva, seminarios	Trabajo escrito, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, pruebas orales
				M09S5	Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas opiniones, conocimientos, etc.	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas orales, pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales
				M09S6	Utilizar un enfoque estratégico integrado de los problemas del sector y habilidad para abordarlos eficientemente.	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, pruebas orales
				M09C7	Identificar las diferentes fuentes de información de datos con las que analizar la información necesaria para el objetivo de investigación perseguido, idea de negocio o información de mercado.	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, pruebas orales

4.3.b. Evaluación de las Prácticas académicas externas

El prácticum tiene asociado un programa de prácticas con las funciones, competencias y resultados de aprendizaje que se pretende que consiga. Al final de las prácticas, el alumno realiza una valoración de su experiencia en la empresa y la empresa evalúa las prácticas del estudiante. La universidad, a través del tutor de Career Services, es la responsable de garantizar el seguimiento y evaluación final de las prácticas del alumno.

La evaluación es el proceso de valoración del grado de asimilación de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura. Debido a la naturaleza de esta asignatura, el estudiante solo podrá optar a una evaluación continua.

Esta consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso de trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora dividido en:

Tabla 17. Sistemas de evaluación de las Prácticas académicas externas



Sistema de evaluación	
Memoria de prácticas elaborada por el estudiante	50 %
Valoración del tutor de la empresa	40 %
Asistencia CETT TALENT y Open Master Week	10 %

4.3.c. Evaluación del Trabajo de fin de Máster

El estudiante debe dar respuesta a las competencias transversales y específicas establecidas para esta asignatura, incorporando además el desarrollo de otras competencias específicas del Máster, en función del enfoque del trabajo a elaborar. Por la propia naturaleza de esta asignatura la metodología de aprendizaje del Trabajo Final de Máster (TFM) consiste en elaboración del proyecto o estudio en si (definición de objetivos, marco teórico y estado de la cuestión / análisis de la situación actual, metodología / plan de trabajo, desarrollo del proyecto, resultados y conclusiones).

La evaluación de la asignatura responde a la evaluación de la memoria y defensa pública del TFM. Los criterios de evaluación que se aplicaran a los proyectos responden a unas **rúbricas específicas** en función de la tipología de cada TFM.

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO
Ver Apartado 5: Anexo 1.
OTROS RECURSOS HUMANOS
Ver Apartado 5: Anexo 2.

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN
CURSO DE INICIO 2013
Ver Apartado 7: Anexo 1.
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

7.2. Procedimiento de adaptación

Los estudiantes que han iniciado el máster en cursos anteriores al 2024-25 y no han obtenido el título en el curso que se implantará el nuevo plan de estudios van a poder optar entre:

- Continuar con el plan de estudios iniciado, con un proceso de extinción de las asignaturas tal y como se recoge en la tabla siguiente:

Tabla 20. Proceso de extinción de asignaturas que desaparecen o se modifican.

ASIGNATURA	CRED.	TIPO	MATERIA	Curso 2024-25	Curso 2025-26	Curso 2026-27
Dirección de Marketing	6	OB	Administración y Dirección de Empresas	Sin cen- cia	Sin cen- cia	Ex- tin- guida
Gestión de las Personas y de las Organizaciones	3	OB	Administración y Dirección de Empresas	Sin cen- cia	Sin cen- cia	Ex- tin- guida
Dirección Económico-Financiera	6	OB	Administración y Dirección de Empresas	Sin cen- cia	Sin cen- cia	Ex- tin- guida
Dirección Estratégica	6	OB	Administración y Dirección	Sin cen- cia	Sin cen- cia	Ex- tin- guida



			de Em- pre- sas			
Ges- tión de Re- sorts, Spas y Ca- si- nos	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Turís- ti- cos	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Ges- tión de Ac- ti- vos Inm- mo- bi- lia- rios Ho- te- le- ros	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Turís- ti- cos	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Los Cru- ce- ros co- mo Pro- duc- to Ho- te- le- ro	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Turís- ti- cos	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
El ar- te de la hos- pi- ta- li- dad	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Turís- ti- cos	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Ges- tión de Ex- pe- rien- cias	3	OPT	Ges- tión del Pro- duc- to	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Di- se- ño y Ges- tión de Ser- vi- cios de Lu- jo	3	OPT	Ges- tión del Pro- duc- to	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Tec- no- lo- gías apli- ca- das en la Me- jo- ra de Pro- ce- sos	3	OPT	Ges- tión del Pro- duc- to	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da



Di- rec- ción de Ope- ra- cio- nes en Res- tau- ra- ción	6	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Ca- te- ri- ng y Co- lec- ti- vi- da- des	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Di- se- ño y Ar- qui- tec- tu- ra de Res- tau- ran- tes	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Nue- vas Fór- mu- las de Res- tau- ra- ción	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Eno- lo- gía y gas- tro- no- mía: de la cien- cia al ar- te	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
La Res- tau- ra- ción en la Ho- te- le- ría	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da
Prác- ti- cum Es- pe-	6	OPT	Prác- ti- cum	Sin do- cen- cia	Sin do- cen- cia	Ex- tin- gui- da



cia- li- za- ción Ho- te- le- ra							
Prác- ti- cum Es- pe- cia- li- za- ción de Res- tau- ra- ción	6	OPT	Prác- ti- cum	Sin do- cen- cia	Sin do- cen- cia	Ex- tin- gui- da	
Me- to- do- lo- gía de la In- ves- ti- ga- ción de Mer- ca- dos	6	OPT	Me- to- do- lo- gías y Téc- ni- cas de In- ves- ti- ga- ción de Mer- ca- dos	Sin do- cen- cia	Sin do- cen- cia	Ex- tin- gui- da	
Apli- ca- ción y he- rra- mien- tas de la in- ves- ti- ga- ción de mer- ca- dos	6	OPT	Me- to- do- lo- gías y Téc- ni- cas de In- ves- ti- ga- ción de Mer- ca- dos	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	Ex- tin- gui- da	
Tra- ba- jo Fi- nal de Má- ster	15	TFM	Tra- ba- jo Fi- nal de Má- ster	Sin do- cen- cia	Sin do- cen- cia	Ex- tin- gui- da	

- Pasar al nuevo plan de estudios, con un proceso de adaptación de asignaturas superadas en el antiguo plan de estudios y que se han su-primido en la nueva versión, declarando las siguientes equivalencias:

Tabla 21. Proceso de adaptación.

MUDHIR - Plan 2014-15				MUDHIR - Plan 2024-25			
ASIG- NA- TU- RA	CRED.	TI- PUS	MA- TÉ- RIA	ASIG- NA- TU- RA	CRED.	TI- PUS	MA- TÉ- RIA
Di- réc- ción de Már- ke- ting	6	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- réc- ción de Em-	Mar- ke- ting en la era di- gi- tal	3	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- réc- ción de Em-



			pre- sas					pre- sas
Ges- tión de las Per- so- nas y de las Or- ga- ni- za- cio- nes	3	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- rec- ción de Em- pre- sas	Desa- rro- llo del ta- len- to y la di- ver- si- dad en el tu- ris- mo	3	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- rec- ción de Em- pre- sas	
Di- rec- ción Eco- nó- mi- co-Fi- nan- cie- ra	6	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- rec- ción de Em- pre- sas	Fi- nan- zas cor- po- ra- ti- vas en or- ga- ni- za- cio- nes tu- ris- ti- cas	6	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- rec- ción de Em- pre- sas	
Di- rec- ción Es- tra- ta- gi- ca	6	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- rec- ción de Em- pre- sas	Aná- li- sis de es- ce- na- rios y pla- ni- fi- ca- ción es- tra- té- gi- ca	6	OB	Ad- mi- nis- tra- ción y Di- rec- ción de Em- pre- sas	
Di- rec- ción de Ope- ra- cio- nes en Alo- ja- mien- to	6	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- ris- ti- cos	Di- rec- ción de Ope- ra- cio- nes en Alo- ja- mien- to	6	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- ris- ti- cos	
Di- se- ño y Ar- qui- tec- tura de Ho- te- les	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- ris- ti- cos	Di- se- ño y Ar- qui- tec- tura de Ho- te- les	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- ris- ti- cos	
Ges- tión de Re- sorts, Spas y	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos	Re- co- no- ci- mien- to de	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos	



Ca- si- ros			Tu- rs- ti- cos	cré- di- tos de la ma- te- ria Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- ris- ti- cos			Tu- rs- ti- cos
Ges- tión de Ac- ti- vos Inm- mo- bi- liar- ios Hot- te- le- ros	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- rs- ti- cos	Re- co- no- ci- mien- to de cré- di- tos de la ma- te- ria Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- ris- ti- cos	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- rs- ti- cos
Los Cru- ce- ros co- mo Pro- duc- to Hot- te- le- ro	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- rs- ti- cos	Re- co- no- ci- mien- to de cré- di- tos de la ma- te- ria Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- ris- ti- cos	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- rs- ti- cos
El ar- te de la hos- pi- ta- li- cad	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- rs- ti- cos	Re- co- no- ci- mien- to de cré- di- tos de la ma- te- ria Ges- tión de Alo- ja- mien-	3	OPT	Ges- tión de Alo- ja- mien- tos Tu- rs- ti- cos



					tos Turís- ti- cos			
Di- rec- ción de Ope- ra- cio- nes en Res- tau- ra- ción	6	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des		Di- rec- ción de Ope- ra- cio- nes en Res- tau- ra- ción	6	OPT	Ges- tión de ne- go- cios en res- tau- ra- ción
Ca- te- ri- ng y Co- lec- ti- vi- da- des	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des		Ca- te- ri- ng y Co- lec- ti- vi- da- des	3	OPT	Ges- tión de ne- go- cios en res- tau- ra- ción
Di- se- ño y Ar- qui- tec- tu- ra de Res- tau- ran- tes	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des		Di- se- ño y Ar- qui- tec- tu- ra de Res- tau- ran- tes	3	OPT	Ges- tión de ne- go- cios en res- tau- ra- ción
Nue- vas Fór- mu- las de Res- tau- ra- ción	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des		Nue- vas Fór- mu- las de Res- tau- ra- ción	3	OPT	Ges- tión de ne- go- cios en res- tau- ra- ción
Eno- lo- gía y gas- tro- no- mía: de la cien- cia al ar- te	3	OPT	Ges- tión de Res- tau- ran- tes y Co- lec- ti- vi- da- des		Re- co- no- ci- mien- to de cré- di- tos de la ma- te- ria Ges- tión de ne- go- cios en res- tau- ra- ción	3	OPT	Ges- tión de ne- go- cios en res- tau- ra- ción
La Res- tau- ra	3	OPT	Ges- tión de Res-		Re- co- no- ci-	3	OPT	Ges- tión de ne-



ción en la Hostelería			taurantes y Colecciones		miento de créditos de la materia Gestión de negocios en restauración			gocios en restauración
Gestión de Experiencias	3	OPT	Gestión del Fructo		Reconocimiento de créditos de la materia Gestión del Fructo	3	OPT	Gestión del Fructo
La Calidad como elemento clave en la satisfacción del cliente	3	OPT	Gestión del Fructo		La Calidad como elemento clave en la satisfacción del cliente	3	OPT	Gestión del Fructo
Gestión de Eventos	3	OPT	Gestión del Fructo		Gestión de Eventos	3	OPT	Gestión del Fructo
Innovación en Productos y Servicios	3	OPT	Gestión del Fructo		Innovación en Productos y Servicios	3	OPT	Gestión del Fructo
Diseño y Gestión de Servi-	3	OPT	Gestión del Fructo		Reconocimiento de créditos	3	OPT	Gestión del Fructo



cos de Lujo					de la materia Gestión del Producto			
Tecnologías Aplicadas en la Mejora de Procesos	3	OPT	Gestión del Producto		Reconocimiento de créditos de la materia Gestión del Producto	3	OPT	Gestión del Producto
Prácticum Especialización Hotelera	6	OPT	Prácticum		Reconocimiento de créditos de la materia Prácticum	6	OPT	Prácticum
Prácticum Especialización de Restauración	6	OPT	Prácticum		Reconocimiento de créditos de la materia Prácticum	6	OPT	Prácticum
Metodología de la Inversión de Mercados	6	OPT	Metodologías y Técnicas de Inversión de Mercados		Reconocimiento de créditos de la materia Metodologías y Técnicas	6	OPT	Metodologías y Técnicas



					de In- ves- ti- ga- ción				
	Appli- ca- ción y he- rra- mien- tas de la in- ves- ti- ga- ción de mer- ca- cos	6	OPT	Me- to- co- lo- gías y Téc- ni- cas de In- ves- ti- ga- ción de Mer- ca- cos		Re- co- no- ci- mien- to de cré- di- tos de la ma- te- ria Me- to- do- lo- gías y Téc- ni- cas de In- ves- ti- ga- ción	6	OPT	Me- to- co- lo- gías y Téc- ni- cas de In- ves- ti- ga- ción

7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4311520-08070301	Máster Universitario en Dirección Hotelera y de Restauración-Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://www.cett.es/siqmac/es/
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	

8.2. Medios para la información pública

De acuerdo con los valores que emanan de la **Política de la calidad de la UB**, el acceso a la información pública son valores esenciales para la universidad. La UB se ha dotado de los instrumentos necesarios para dar una información pública para los estudiantes actuales y futuros.

- Una **web** de acceso universal, en **catalán, castellano e inglés** a través del cual se difunden los programas formativos, las noticias, las actuaciones y los acontecimientos de la vida universitaria.
- Unas intranets de profesorado, alumnado y PAS que amplían la información con las cuestiones directamente vinculadas a la gestión que se desarrolla para estos colectivos.
- Un **Portal de la Transparencia**
- Presencia en las redes sociales
- Una página web donde se publican las memorias y los planes de estudios-**Gestión enseñanzas**, los datos e indicadores asociados con la implantación del plan de estudios- **Cuadro de mando** y los sellos de las acreditaciones- **Sellos**.
- Las memorias que la UB elabora y publica cada curso académico: **la Académica** y la **Responsabilidad social**.
- La facultad dispone de una **página web** con información sobre sus actividades y el despliegue operativo de sus titulaciones.

En la **página web principal de la Centro** se puede acceder a la relación de Grados que se imparten cada curso.

En dicha página además de la relación de los grados se incluye toda una serie de información en relación a los mecanismos de acceso y preinscripción, becas y ayudas, matrícula, teléfonos de contactos, etc.

La Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT UB, como centro adscrito a esta universidad dispone de **una página web**, con información sobre sus actividades y el despliegue operativo de sus titulaciones.

Desde la EUHT CETT-UB se realizan acciones a lo largo de todo el año para informar y orientar a los futuros alumnos sobre los estudios de Grado. Entre éstas cabe destacar las siguientes:

- Informaciones personalizadas, mediante entrevistas con los propios interesados
- Sesiones informativas grupales en el propio centro, periódicas a lo largo de todo el año
- Sesiones informativas en los centros de secundaria que solicitan esta información a la UB o directamente a la EUHT CETT-UB
- Jornada de Puertas Abiertas
- Participación en el Salón Estudia

La escuela ha previsto estos mecanismos que a continuación se exponen:



1. Página web del nuevo plan de estudios. La información de esta página estará fuertemente orientada a los estudiantes, tanto a los presentes como a los futuros.
2. Programa de acogida y charlas a los alumnos de nuevo ingreso.
3. Jornadas explicativas para los actuales alumnos.
4. Guía académica del plan de estudios.
5. Jornadas de puertas abiertas y de captación de estudiantes.
6. Reuniones informativas específicas.
7. Información vía correo-e para antiguos alumnos de la Universidad.

8.3 ANEXOS

Ver Apartado 8: Anexo 1.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
46570930R	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
agencia.qualitat@ub.edu	653516191	934035511	Vicerrectora de Política Académica
REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
46570930R	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vr.academica@ub.edu	653516191	934035511	Vicerrectora de Política Académica
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
46570930R	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
agencia.qualitat@ub.edu	653516191	934035511	Vicerrectora de Política Académica

INFORME DEL SIGC

Informe del SIGC: Ver Apartado del SIGC: Anexo 1.



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :Justificació MUDHIR_Sede.pdf

HASH SHA1 :6604BFDD1AA7618908E073F20E1315BE18D2D60E

Código CSV :740375739697916634943675

Ver Fichero: Justificació MUDHIR_Sede.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1_Estructura básica de las enseñanzas V2.pdf

HASH SHA1 :3324F6B2CBA9BF34D004CE695E262A030D2DE774

Código CSV :734742148163415997936452

Ver Fichero: 4.1_Estructura básica de las enseñanzas V2.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1_Personal académico v2.pdf

HASH SHA1 :365B7C2E55D90203463484A58E8BE449AE2114DA

Código CSV :735124011276420330800504

Ver Fichero: 5.1_Personal académico v2.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2_Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :3E9C899356851DAE5FD18A2E4A88AB48ECB4B460

Código CSV :714981388517927168449259

Ver Fichero: 5.2_Otros recursos humanos.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6_Recursos materiales e infraestructuras.pdf

HASH SHA1 :6BDF39E902E831AD866CCCE6C6174C5C6F052387

Código CSV :712576764652422411411042

Ver Fichero: 6_Recursos materiales e infraestructuras.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1_Cronograma.pdf

HASH SHA1 :FC4BAD75BD70B63F84E74D454B5EF0CD1C1664C3

Código CSV :712439833083830079534606

Ver Fichero: 7.1_Cronograma.pdf



Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

Nombre :Resolució competencies (VR Política Acadèmica)_castellà.pdf

HASH SHA1 :ADACA54B556A0494AB7028CA45C8919CDA3F0CB2

Código CSV :716199059322143336252777

Ver Fichero: Resolució competencies (VR Política Acadèmica)_castellà.pdf



Apartado Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre :3_Informe preceptiu_MUDHIR.pdf

HASH SHA1 :354F833DA8F31BB64445AAC674FC9CEF8C9E1703

Código CSV :716198806902046701617616

Ver Fichero: 3_Informe preceptiu_MUDHIR.pdf



