

**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	
Grado		Dirección Hotelera Internacional	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Dirección Hotelera Internacional por la Universidad de Barcelona			
NIVEL MECES			
2			
RAMA DE CONOCIMIENTO		ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
Ciencias Sociales y Jurídicas		Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, máquetin, 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
Gran Via de les Corts Catalanes, 585		08007	Barcelona
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
vr.academica@ub.edu		Barcelona	653516191
		FAX	
		934021755	
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, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
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 11 de abril 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
Grado	Graduado o Graduada en Dirección Hotelera Internacional por la Universidad de Barcelona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>RAMA</b>				
Ciencias Sociales y Jurídicas				
<b>ÁMBITO</b>				
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
No existen datos				
<b>MENCIÓN DUAL</b>				
Si				
<b>ADJUNTO CONVENIO MENCIÓN DUAL</b>				
Ver Apartado 1: Anexo 5.				

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

<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>		
Universidad de Barcelona		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
004	Universidad de Barcelona	
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
60	102	12

### 1.4-1.9 Universidad de Barcelona

#### 1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>			
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

<b>MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO</b>		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	No	No
<b>PLAZAS POR MODALIDAD</b>		
70		
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
280	70	



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

##### 1.11.a) Principales objetivos formativos del título

1. Proporcionar un conocimiento profundo de las operaciones de hoteles y restaurantes para optimizar la eficiencia y mejorar la prestación general de los servicios que ofrecen 2. Fomentar una mentalidad centrada en el cliente y la evolución de su comportamiento para proporcionar experiencias personalizadas que superen sus expectativas, respondiendo a las particularidades de los clientes internacionales 3. Instruir sobre la implantación y ejecución de estrategias de marketing y marca que permitan atraer y retener a los clientes en un mercado internacional en constante cambio. 4. Iniciar en la comprensión de los principios de gestión financiera para garantizar la rentabilidad y el mayor crecimiento posible del negocio hotelero. 5. Mostrar los avances tecnológicos y las soluciones digitales para mejorar las experiencias del cliente, así como mejorar la eficiencia operativa. 6. Promover una comunicación abierta y efectiva entre los miembros del equipo, contribuyendo a la maximizar la potencialidad de las personas y fomentando un ambiente de trabajo colaborativo y productivo en entornos multiculturales. 7. Fomentar una mentalidad emprendedora, analítica y reflexiva, identificando y aprovechando oportunidades para la innovación en empresas del sector hotelero. 8. Mostrar la importancia del turismo responsable y las prácticas sostenibles para generar un impacto positivo en el medio ambiente y las comunidades locales. 9. Cultivar habilidades lingüísticas e interculturales sólidas para comunicarse de manera efectiva en un entorno internacional, promoviendo la inclusión y la diversidad. 10. Impulsar la capacidad de adaptación a situaciones inesperadas con profesionalidad, contribuyendo a la seguridad de los clientes y la resiliencia organizacional.

##### 1.11.b) Objetivos formativos de la mención dual

Se oferta la mención dual como parte del Grado de Dirección Hotelera Internacional, permitiendo al alumnado fusionar sus conocimientos teóricos con la experiencia práctica en una empresa durante dos semestres. A continuación, se detallan los objetivos formativos de la mención dual. 1. Preparar al alumnado para su transición al mundo laboral, permitiéndole entender los retos y exigencias del entorno empresarial. 2. Potenciar la capacidad de trabajo en equipo del alumnado en un entorno real empresarial, a través de la colaboración con otros perfiles profesionales y departamentos para la consecución de un objetivo común. 3. Fomentar la participación del alumnado en proyectos empresariales, resolviendo problemas y retos reales de la industria, uniendo sus conocimientos teóricos y experiencia práctica. 4. Fomentar la construcción de redes profesionales del alumnado, permitiéndole establecer contactos y relaciones en el mundo laboral desde el inicio de su formación, aportando valor a su currículum y facilitando oportunidades de colaboraciones futuras. 5. Potenciar el espíritu crítico del alumnado, desarrollando su habilidad de analizar, cuestionar y evaluar situaciones y datos relevantes para la toma de decisiones. 6. Capacitar al alumnado para la resolución de problemas y gestión efectiva de crisis, formándole a afrontar retos operativos y manejar situaciones críticas con eficacia y empatía.

#### ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

Ver Apartado 1: Anexo 7.

### 1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

#### PERFILES DE EGRESO

Director de hotel, de alojamiento, o de F&B; Coordinador de Revenue Management, Consultor en gestión hotelera, Analista de inversiones inmobiliarias.

#### 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 - Interpretar la estructura de una empresa hotelera y sus diferentes departamentos operativos, administrativos y estratégicos. TIPO: Conocimientos o contenidos

TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos

TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos

TC04 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación. TIPO: Conocimientos o contenidos



TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos
TC09 - Identificar los conceptos fundamentales de la economía global y su impacto en la sociedad y organizaciones. TIPO: Conocimientos o contenidos
TH02 - Aplicar los conocimientos en gestión de operaciones para la planificación y organización de los diferentes procesos operativos del hotel, garantizando su eficacia y eficiencia, con el fin de mejorar la satisfacción del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas
TH04 - Seleccionar las herramientas adecuadas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, así como el mantenimiento de altos estándares de calidad y que resulten en satisfacción y fidelización del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas
TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas
TH08 - Utilizar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección y formación del equipo de trabajo de la empresa hotelera. TIPO: Habilidades o destrezas
TH09 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias
TS03 - Interpretar las diferentes herramientas de análisis de datos para la evaluación y medición de las acciones de marketing. TIPO: Competencias
TS04 - Ejecutar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel. TIPO: Competencias
TS07 - Aplicar las teorías de liderazgo en la gestión de equipos multiculturales, de manera efectiva y empática, con el objetivo de lograr la satisfacción del cliente interno y externo. TIPO: Competencias
TS10 - Interpretar la situación de la empresa hotelera y las posibles estrategias de expansión, para identificar oportunidades de crecimiento. TIPO: Competencias
TS06 - 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
TS08 - 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
TS09 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias
TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias
TS15 - 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
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias



TS17 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. 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 a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realiza en la Universitat de Barcelona de acuerdo con lo estipulado en el RD 412/2014, de 6 de junio, y de acuerdo con el calendario de implantación establecido en el Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre. La información sobre el procedimiento general de acceso está disponible en la [página web de la Generalitat de Catalunya](#).

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

La información sobre los criterios y procedimiento de admisión se pueden consultar en la [web específica de la UB de admisión a enseñanzas de grado](#), así como también desde la propia página [web del Centro](#), donde se facilita la información precisa al estudiante. El perfil ideal para estudiar Dirección Hotelera Internacional muestra un fuerte interés en el sector hotelero y turístico, así como una clara vocación de servicio y pasión por las personas y la hospitalidad. Se valoran ciertas habilidades interpersonales como la creatividad, la resolución de problemas y la adaptabilidad a diferentes culturas. También es importante tener una actitud proactiva y mostrar interés por los idiomas.

#### 3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

##### Adjuntar Convenio

Ver Apartado 3: Anexo 1

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	228

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 3: Anexo 2

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

#### DESCRIPCIÓN

##### 3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

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 se han elaborado según las directrices contempladas en el RD 822/2021, de 28 de septiembre (BOE 29 de septiembre de 2021), y han sido aprobados por la Comisión Académica de Consejo de Gobierno en fecha 22 de junio de 2022, y por Consejo de Gobierno el 13 de julio de 2022. La [normativa completa y actualizada](#) está disponible en la página de normativas académicas de la Universidad de Barcelona.

Tabla 2. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

	Número mínimo de ECTS	Número máximo de ECTS
<b>Reconocimiento de créditos cursados en centros de formación profesional de grado superior:</b> En el link que se adjunta se puede consultar la relación de Ciclos Formativos de Grado Superior que pueden ser susceptibles de reconocimiento de créditos al cursar el presente Grado	0	60
<b>Reconocimiento por títulos propios:</b> En el link que se adjunta, puede consultarse la información correspondiente al plan de estudios del Grado propio de Dirección Hotelera Internacional que se ofrece en el mismo centro en el momento de este proceso de Verificación y que contempla el máximo de créditos a reconocer de acuerdo con el artículo 10.6 del RD 822/202.	0	228
<b>Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:</b> En el link que se adjunta se recogen los crite-	0	36



rios y procedimiento aplicable para el reconocimiento de créditos por experiencia profesional acreditada.

Los criterios aplicables en cada uno de los casos quedan recogidos en la **normativa elaborada por el Centro**, a partir de la normativa desarrollada por la propia universidad.

Para más información acerca de los créditos, requisitos y procedimientos del reconocimiento profesional, consúltense en el enlace asociado en cada uno de los casos relacionados en la Tabla 2.

### 3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

#### 3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

La movilidad internacional de estudiantes se rige por la **Normativa** aprobada en Consejo de Gobierno de 17 de junio de 2017, que establece los procedimientos de aplicación a los estudiantes en movilidad. La Universitat de Barcelona cuenta además con la acreditación de la **carta ECHE (2021-2027)**, que establece un marco general de calidad de la movilidad europea y de aplicación al conjunto de la movilidad internacional. Las convocatorias y la información general de los diferentes programas de movilidad internacional (Erasmus+ y otros) para los estudiantes propios, así como la información y procedimientos para los de acogida, se hacen públicas a través de la web de la Oficina de Movilidad y Programas internacionales (**propios; acogida**) y de la **Oficina Internacional de la EUHT CETT UB**. La EUHT CETT UB, como centro adscrito a la Universitat de Barcelona participa también en el programa de movilidad entre universidades españolas (SICUE). La información general del programa, los procedimientos y la convocatoria, tanto para los estudiantes propios como para los de acogida, se hace pública cada curso académico en la web de **Gestión Académica** de la UB como en **el propio Centro de Formación**. El Grado de Dirección Hotelera Internacional contempla en su diseño curricular una movilidad estructural para facilitar la posibilidad de que el alumnado pueda realizar estancias de aprendizaje **en otras universidades**. Este periodo de movilidad internacional se planifica dentro de los últimos 120 créditos del grado, considerando una estancia mínima de un semestre. La persona responsable de la movilidad internacional del Centro resuelve las solicitudes de los estudiantes procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros de acuerdo con los criterios establecidos en los programas o convenios de movilidad internacional, o si son por solicitud individuales según los criterios de movilidad que marca la UB y el propio centro en su normativa. La persona responsable de movilidad internacional del Centro se encarga de la orientación, la supervisión y el seguimiento de la matrícula de los estudiantes procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros, siendo la Secretaría de Estudiantes la que gestiona y custodia las actas académicas que se derivan.

## 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: Economía y sociedad

##### 4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	ÁMBITO
Básica	7/Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
ECTS NIVEL2	18

#### DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	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: Microeconomía

##### 4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	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: Macroeconomía

##### 4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Turismo, cultura y sociedad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC09 - Identificar los conceptos fundamentales de la economía global y su impacto en la sociedad y organizaciones. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS08 - 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		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
TS15 - 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		
<b>NIVEL 2: Fundamentos de empresa</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	7 Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
ECTS NIVEL2	36	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
18	18	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Habilidades comunicativas en entorno empresarial</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Introducción a la cultura del dato</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Gestión económico-financiera</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Marketing hotelero</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Comportamiento del consumidor</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Relaciones públicas y comunicación</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC04 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH09 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS03 - Interpretar las diferentes herramientas de análisis de datos para la evaluación y medición de las acciones de marketing. TIPO: Competencias		
TS04 - Ejecutar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel. TIPO: Competencias		
TS07 - Aplicar las teorías de liderazgo en la gestión de equipos multiculturales, de manera efectiva y empática, con el objetivo de lograr la satisfacción del cliente interno y externo. TIPO: Competencias		
TS08 - 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		
<b>NIVEL 2: Introducción a la industria hotelera</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	ÁMBITO	



Básica	7 Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: El arte de la hospitalidad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC01 - Interpretar la estructura de una empresa hotelera y sus diferentes departamentos operativos, administrativos y estratégicos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Seleccionar las herramientas adecuadas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, así como el mantenimiento de altos estándares de calidad y que resulten en satisfacción y fidelización del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH09 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS06 - 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		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
TS17 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gestión y administración de empresas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	48	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>



		18
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	18	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Liderazgo y gestión del talento</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Derecho hotelero</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Investigación empresarial aplicada</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Consultoría global y auditoría hotelera</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Estrategia corporativa</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de activos hoteleros</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Cultura del dato</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Analítica hotelera e inteligencia de negocio</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección y formación del equipo de trabajo de la empresa hotelera. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH09 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS07 - Aplicar las teorías de liderazgo en la gestión de equipos multiculturales, de manera efectiva y empática, con el objetivo de lograr la satisfacción del cliente interno y externo. TIPO: Competencias		
TS10 - Interpretar la situación de la empresa hotelera y las posibles estrategias de expansión, para identificar oportunidades de crecimiento. TIPO: Competencias		
TS08 - 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		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Operativa hotelera</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Operaciones en alimentos y bebidas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	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
<b>NIVEL 3: Gestión de alojamiento</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Ingeniería y diseño de hoteles</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC01 - Interpretar la estructura de una empresa hotelera y sus diferentes departamentos operativos, administrativos y estratégicos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH02 - Aplicar los conocimientos en gestión de operaciones para la planificación y organización de los diferentes procesos operativos del hotel, garantizando su eficacia y eficiencia, con el fin de mejorar la satisfacción del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Seleccionar las herramientas adecuadas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, así como el mantenimiento de altos estándares de calidad y que resulten en satisfacción y fidelización del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS06 - 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 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias		



TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
TS17 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Dirección de marketing</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
12		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Ventas y distribución en empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Gestión de ingresos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC04 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		



TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Dirección de restauración</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Gestión de costes en hotelería</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Diseño de alimentos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		



TH02 - Aplicar los conocimientos en gestión de operaciones para la planificación y organización de los diferentes procesos operativos del hotel, garantizando su eficacia y eficiencia, con el fin de mejorar la satisfacción del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS10 - Interpretar la situación de la empresa hotelera y las posibles estrategias de expansión, para identificar oportunidades de crecimiento. TIPO: Competencias		
TS08 - 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		
TS09 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS15 - 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		
<b>NIVEL 2: Gestión de proyectos</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Gestión de proyectos e innovación</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Proyecto de emprendimiento</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS08 - 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		
TS09 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gestión estratégica</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	48	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		24
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
24		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Negociación de contratos de activos hoteleros</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Ética y cumplimiento en la industria hotelera</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Economía política internacional</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Toma de decisiones económicas en la industria hotelera</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Análisis de datos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Proyecto empresarial hotelero</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Nuevas tendencias en la industria hotelera</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Inversiones hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS10 - Interpretar la situación de la empresa hotelera y las posibles estrategias de expansión, para identificar oportunidades de crecimiento. TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gestión financiera</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	48	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		30
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
18		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



<b>NIVEL 3: Finanzas corporativas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Finanzas inmobiliarias</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Ciclo de vida financiero y recaudación de fondos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Gestión contable y administrativa</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Presupuestos y control de costes</b>		



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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Proceso de compras		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Gestión de inventarios y almacenes		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Sostenibilidad en el departamento de compras		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		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		
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas		



TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH09 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS04 - Ejecutar las bases de la gestión financiera para la planificación y control del presupuesto del hotel. TIPO: Competencias		
TS10 - Interpretar la situación de la empresa hotelera y las posibles estrategias de expansión, para identificar oportunidades de crecimiento. TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Sostenibilidad e infraestructura</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	42	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		36
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Gestión sostenible y eficiencia energética</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Sostenibilidad y responsabilidad social corporativa en hoteles</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Mantenimiento preventivo</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de riesgos y emergencias</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Tecnologías innovadoras en el mantenimiento hotelero</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión sostenible de infraestructuras hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Estrategias de eficiencia energética</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gestión de personas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	42	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		42
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Liderazgo y gestión intercultural</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Retención del talento en empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Captación del talento</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Retención del talento</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Estrategias de formación</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Evaluación del desempeño</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Legislación laboral en el sector hotelero</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH02 - Aplicar los conocimientos en gestión de operaciones para la planificación y organización de los diferentes procesos operativos del hotel, garantizando su eficacia y eficiencia, con el fin de mejorar la satisfacción del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección y formación del equipo de trabajo de la empresa hotelera. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Marketing estratégico y operativo</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	96	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		66
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
30		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión avanzada de ingresos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Estrategias avanzadas de distribución</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Estrategias de intermediación hotelera</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Análisis competitivo para gestión de ingresos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Ventas y desarrollo comercial</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Planificación de acciones comerciales</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: El arte de vender</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Estrategias de promoción y comunicación</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Medición y control de estrategias de marketing</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Aceleración empresarial</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Marketing digital</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Relaciones públicas y protocolo</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Diseño web</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Comunicación digital y gestión de marca</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de reservas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de ingresos avanzado</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC04 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		



TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS03 - Interpretar las diferentes herramientas de análisis de datos para la evaluación y medición de las acciones de marketing. TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gestión de operaciones</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	120	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		99
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
12		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Excelencia del servicio en empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Fidelización de clientes</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Servicio de sala en hoteles</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión del departamento de alimentos y bebidas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Departamento de cocina</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de inventarios en alimentos y bebidas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de calidad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Auditorías internas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>NIVEL 3: Experiencia del cliente y calidad del servicio</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Tecnologías y sistemas de gestión de calidad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Servicio al cliente y calidad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Medición e indicadores de rendimiento</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de la calidad en empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Programas y aplicaciones para empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Nuevas tecnologías en empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Excelencia del servicio en empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Programas y aplicaciones para empresas hoteleras</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Recepción y atención al cliente</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



<b>NIVEL 3: Gestión del departamento de pisos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH02 - Aplicar los conocimientos en gestión de operaciones para la planificación y organización de los diferentes procesos operativos del hotel, garantizando su eficacia y eficiencia, con el fin de mejorar la satisfacción del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Seleccionar las herramientas adecuadas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, así como el mantenimiento de altos estándares de calidad y que resulten en satisfacción y fidelización del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS09 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Dirección de eventos</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	48	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		42
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>



<b>NIVEL 3: Gestión y dirección de eventos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Logística de eventos y gestión del riesgo</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Eventos corporativos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Diseño y planificación de eventos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Contratos y aspectos legales en la gestión de eventos</b>		



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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Tecnologías en la producción de eventos		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Aspectos logísticos en la coordinación de eventos		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Evaluación de eventos: medición de impacto y satisfacción (Dual)		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		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		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		



TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH02 - Aplicar los conocimientos en gestión de operaciones para la planificación y organización de los diferentes procesos operativos del hotel, garantizando su eficacia y eficiencia, con el fin de mejorar la satisfacción del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Seleccionar las herramientas adecuadas para la gestión de la calidad y la excelencia en el servicio, así como el mantenimiento de altos estándares de calidad y que resulten en satisfacción y fidelización del cliente. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
TS17 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gastronomía</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
12		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Gestión de la cadena de suministros de alimentos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Enología</b>		



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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Sociología de la alimentación		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		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		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS08 - 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: Turismo		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Competitividad de los destinos e innovación		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Tendencias y retos en la industria turística global</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS08 - 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		
TS09 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Emprendimiento		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
18		



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Emprendimiento y diseño de conceptos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Fiscalidad y cuestiones legales para emprendedores</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Emprendimiento en el sector gastronómico</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC04 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH05 - Aplicar las teorías de gestión económico-financiera para tomar decisiones que afecten la rentabilidad de la empresa hotelera, su competitividad, crecimiento y éxito a largo plazo. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		



TS09 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Aprendizaje práctico aplicado</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
		6
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
6		
<b>NIVEL 3: Aprendizaje práctico aplicado I</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
		6
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>NIVEL 3: Aprendizaje práctico aplicado II</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
6		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC01 - Interpretar la estructura de una empresa hotelera y sus diferentes departamentos operativos, administrativos y estratégicos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC04 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		



TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS15 - 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		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Prácticas académicas externas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
	6	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>NIVEL 3: Prácticas académicas externas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Prácticas Externas	6	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
	6	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC01 - Interpretar la estructura de una empresa hotelera y sus diferentes departamentos operativos, administrativos y estratégicos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Explicar el funcionamiento del ecosistema de la industria hotelera internacional, los diferentes tipos de empresas que lo comprenden y sus relaciones entre sí. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC04 - Identificar los conceptos clave de marketing y ventas para el diseño de estrategias efectivas de comercialización y comunicación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Reconocer la importancia de la reputación de marca para la construcción de una imagen sólida y atractiva de la empresa hotelera que fomente la retención y captación de clientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar el entorno digital de la empresa hotelera con la optimización de las estrategias de marketing y la mejora la experiencia del cliente. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH06 - Usar las principales herramientas tecnológicas y soluciones digitales disponibles para la mejora de la eficiencia operativa y estratégica de las empresas hoteleras, y la identificación de nuevas tecnologías y herramientas innovadoras que mejoren la gestión de los servicios ofrecidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH12 - Mostrar creatividad en la resolución de retos y problemas, identificando y reaccionando de manera efectiva a las amenazas y oportunidades del entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Interpretar el comportamiento de los consumidores desde una perspectiva psicológica y sociológica, adaptando el servicio personalizado, favoreciendo la creación nuevos productos y aplicación de técnicas de ventas, distribución y comunicación que promuevan eficazmente la empresa hotelera TIPO: Competencias		



TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS15 - 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		
TS16 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Trabajo Final de Grado</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Trabajo Final de Grado</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TH08 - Utilizar las herramientas para la gestión de recursos humanos que permita la selección y formación del equipo de trabajo de la empresa hotelera. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH09 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS07 - Aplicar las teorías de liderazgo en la gestión de equipos multiculturales, de manera efectiva y empática, con el objetivo de lograr la satisfacción del cliente interno y externo. TIPO: Competencias		
TS09 - Elaborar estrategias para impulsar la innovación y la creatividad en la empresa hotelera, con el fin de anticipar las necesidades cambiantes del mercado y a la creación de nuevos productos y servicios que respondan a las demandas de los clientes TIPO: Competencias		
TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias		
TS17 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Desarrollo Sostenible</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
9		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión y desarrollo sostenible</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Educación y sostenibilidad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión humana en entornos de sostenibilidad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC03 - Identificar los conceptos claves de gestión de empresa y liderazgo, con el fin de poder supervisar cualquier departamento de una empresa hotelera en un contexto multicultural e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC09 - Identificar los conceptos fundamentales de la economía global y su impacto en la sociedad y organizaciones. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH03 - Proponer mejoras en la gestión operativa del hotel, considerando los recursos disponibles, para garantizar la excelencia operativa continua. TIPO: Habilidades o destrezas		
TH09 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		



- TH10 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán, castellano o inglés, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, permitiendo una interacción efectiva con los empleados y clientes. TIPO: Habilidades o destrezas
- TS07 - Aplicar las teorías de liderazgo en la gestión de equipos multiculturales, de manera efectiva y empática, con el objetivo de lograr la satisfacción del cliente interno y externo. TIPO: Competencias
- TS06 - 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
- TS08 - 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
- TS12 - 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 para la reducción de impactos negativos, la mejora de la reputación de marca y las relaciones con el entorno. TIPO: Competencias
- TS13 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias
- TS15 - 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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2

**4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES**

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

**Actividades formativas**

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 )
- Trabajo de programación (base de datos, programa informático )
- Actividades de aplicación
- Debate
- Participación en foros (temáticos, discusión )
- Carpeta de aprendizaje (portfolio)
- Diario reflexivo
- Actividad de simulación
- Exposición oral
- Trabajo con fuentes de información (búsqueda de información, lectura de documentos, visualización de videos )
- Aprendizaje autónomo

**4.2.a) Actividades formativas de materias básicas, obligatorias y optativas**

Tabla 10. Relación entre las Actividades formativas y los RAT

Actividad formativa	Modalidades	- Presencial (P) - Dirigido (D) - Autónomo (A)	Relación con los RATs		
			C	H	S
Trabajo en equipo	P	P/D	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del> , TC09	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, <del>TH10</del> , <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Trabajo escrito	P	P/D/A	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del> , TC09	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, <del>TH10</del> , <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Trabajo audiovisual	P	P/D/A	TC02, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, <del>TS05</del> , TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, TS15, TS16
Trabajo de programación	P	P/D/A	TC04, TC06, <del>TC08</del>	TH03, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09	TS04, <del>TS05</del> , TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del>
Actividades de aplicación	P	P/D	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del> , TC09	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Debate	P	P	TC01, TC02, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	TH02, TH03, TH04, TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17



Participación en foros	P	D	TC01, TC02, TC03, <del>TC07, TC08</del>	TH02, TH03, TH04, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Carpeta de aprendizaje	P	P/D/A	TC01, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07, TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS09, TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS16, TS17
Diario reflexivo	P	P/D/A	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07, TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS08, TS09, TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Actividad de simulación	P	P	TC01, TC05, TC06, <del>TC07</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, TS03, TS06, TS08, TS16, TS17
Exposición oral	P	P	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07, TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, TS15, TS16, TS17
Trabajo con fuentes de información	P	P/D/A	TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07, TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS08, TS09, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Aprendizaje autónomo	P	A	TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07, TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS09, TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS16, TS17

Tabla 10. Relación entre las Actividades formativas y las tipologías de RA

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	P/D		XX	XX
Trabajo escrito	P	P/D/A	XX	X	
Trabajo audiovisual	P	P/D/A		XX	X
Trabajo de programación	P	P/D/A		XX	XX
Actividades de aplicación	P	P/D	X	XX	XX
Debate	P	P	XX	XX	X
Participación en foros	P	D	XX	XX	X
Carpeta de aprendizaje	P	P/D/A	XX		
Diario reflexivo	P	D/A	XX	X	X
Actividad de simulación	P	P		XX	XX
Exposición oral	P	P	X	XX	X
Trabajo con fuentes de información	P	P/D/A	XX	XX	X
Aprendizaje autónomo	P	A	XX	X	

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

**METODOLOGÍAS DOCENTES**

**Metodologías docentes**

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

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

**4.2.b) Metodologías docentes de materias básicas, obligatorias y optativas**

Tabla 12. Relación entre las Metodologías docentes y los RAT

Metodología docente	Modalidades	- Presencial (P) - Dirigido (D) - Autónomo (A)	Relación con los RATs		
			C	H	S
Clase expositiva	P	P	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07, TC08</del> , TC09	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Sesiones prácticas	P	P/D	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07, TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Seminarios	P	P	<del>TC08</del>	TH09, TH12	TS03, TS08, TS09, <del>TS11</del> , TS12, TS16



Estudio de casos	P	P/D/A	TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS08, TS09, TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS16, TS17
Aprendizaje basado en retos	P	P/D/A	TC01, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS09, TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS16, TS17
Simulación	P	P	TC01, TC05, <del>TC07</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, TS03, TS06, TS07, TS08, TS16, TS17
Portfolio	P	P/D/A	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17

Tabla 12. Relación entre las Metodologías docentes y las tipologías de RA

Metodología docente	Modalidades	- Presencial (P) - Dirigido (D) - Autónomo (A)	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
			C	H	S
Clase expositiva	P	P	XX		
Sesiones prácticas	P	P/D		XX	XX
Seminarios	P	P	XX		
Estudio de casos	P	P/D/A	X	XX	XX
Aprendizaje basado en retos	P	P/D/A	X	XX	XX
Simulación	P	P		XX	X
Portfolio	P	P/D/A	X	XX	X

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

#### 4.2.b) Prácticas académicas externas

La estructura de las prácticas externas se basa en [la normativa de prácticas de la Universidad de Barcelona](#) configurada una asignatura obligatoria de iniciación a cursar por la totalidad de los estudiantes del grado y dos asignaturas optativas asociadas a aquellos estudiantes que no opten por la formación en la modalidad de Mención Dual, de las cuales deberán cursar al menos una de ellas.

##### # Prácticas académicas externas (2º curso) - Obligatoria

El objetivo es consolidar los conocimientos teóricos adquiridos durante el primer curso a partir de la observación y participación del estudiante en la operativa real del establecimiento hotelero, en un primer contacto con el sector.

##### # Aprendizaje Práctico Aplicado I (3r. curso) - Optativa

Permitirá al alumnado que siga algún itinerario diferente a la mención dual, reflexionar sobre la acción del profesional, y adquirir y desarrollar habilidades, actitudes y competencias en el ámbito profesional del alojamiento y la restauración.

##### # Aprendizaje Práctico Aplicado II (4º. curso) - Optativa

El estudiante que elija libremente esta opción profundizará en las competencias profesionales propias del ámbito haya escogido, representando el paso previo a la incorporación al mercado laboral.

Para ampliar la información se puede consultar [la normativa recogida en la guía del estudiante](#), para los diferentes grados ya implantados en el centro, así como [la relación de las empresas colaboradoras](#) para la realización de las prácticas académicas externas y los aprendizajes prácticos aplicados

#### 4.2.c) Trabajo de Fin de Grado (TFG)

El objetivo principal del mismo es que el estudiante pase de recibir conocimiento del sector hotelero a aportar, por primera vez, ya como observador y conocedor de una realidad.

El TFG puede ser un proyecto de investigación, profesional o de emprendimiento en el que el alumnado, en función de sus intereses y motivaciones profesionales, profundiza en algún aspecto de la especialización elegida.

Los diferentes intereses del estudiante para el desarrollo del proyecto, así como la estructura y organización del grado, justifican la necesidad de poner al alcance del alumnado dos tipologías de TFG:

##### # Orientación Investigadora

##### # Orientación profesional vinculado a instituciones públicas o privadas

El estudiantado puede realizar el TFG de forma individual por iniciativa propia o grupal (hasta un máximo 3 estudiantes) y será tutorizado por profesorado especializado según la temática a desarrollar.

En el caso del estudiante que siga el itinerario de la Mención Dual, el TFG deberá ser necesariamente individual y con una orientación profesional vinculada directamente con la empresa y la tutorización será compartida entre el centro de formación y la empresa participante, [tal y como se recoge en la documentación que se adjunta](#).



Para más información puede consultarse la [normativa sobre TFG del centro](#).

### 4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

#### 4.3. Sistemas de evaluación

Los sistemas de evaluación considerados en la presente titulación son los siguientes:

- Pruebas escritas
- Trabajos individuales realizados por el estudiante
- Pruebas prácticas
- Pruebas orales
- Pruebas con soporte digital
- Instrumentos basados en la observación
- Trabajos en grupo realizados por el estudiante
- Resolución de casos prácticos
- Instrumentos de coevaluación
- Diario de aprendizaje

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

Tabla 14. Relación entre los Sistemas de evaluación y los RAT

Sistemas de evaluación	Relación con los RATs		
	C	H	S
Pruebas escritas	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del> , TC09	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Trabajos individuales realizados por el estudiante	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del> , TC09	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Pruebas prácticas	TC01, TC02, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS15, TS16, TS17
Pruebas orales	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, TS15, TS16, TS17
Pruebas con soporte digital	TC1, TC02, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del>	TS01, <del>TS02</del> , TS03, <del>TS05</del> , TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, TS15, TS16
Instrumentos basados en la observación	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS08, TS09, TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Trabajos en grupo realizados por el estudiante	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del> , TC09	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, TS11, <del>TS12</del> , TS13, <del>TS14</del> , TS15, TS16, TS17
Resolución de casos prácticos		TH05	TS04
Instrumentos de coevaluación	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, <del>TS05</del> , TS06, TS07, TS08, TS09, TS10, <del>TS11</del> , TS12, TS13, TS15, TS16, TS17
Diario de aprendizaje	TC01, TC02, TC03, TC04, TC05, TC06, <del>TC07</del> , <del>TC08</del>	<del>TH01</del> , TH02, TH03, TH04, TH05, TH06, <del>TH07</del> , TH08, TH09, TH10, <del>TH11</del> , TH12	TS01, <del>TS02</del> , TS03, TS04, <del>TS05</del> , TS07, TS09, TS10, TS12, TS13, <del>TS14</del> , TS16, TS17

Tabla 14. Relación entre los Sistemas de Evaluación y las 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
Instrumentos basados en la observación		XX	X
Trabajos en grupo realizados por el estudiante	XX	XX	X



Resolución de casos prácticos	X	XX	XX
Instrumentos de coevaluación	X	X	X
Diario de aprendizaje	XX	X	X

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

#### 4.3.b) Evaluación de las Prácticas académicas externas (obligatorias)

El proceso de evaluación de las prácticas que el estudiante que sigue el itinerario general, realiza en una empresa, dispone de un diseño diferenciado entre la asignatura obligatoria de las que tienen un carácter optativo

En cualquier caso se contempla que, debido a la naturaleza de estas asignaturas, el estudiante sólo puede optar a una evaluación continua.

##### Prácticas externas obligatorias

Se valora el proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso de trabajo que realiza el estudiante y de diversas propuestas de aprendizaje que se organizan desde Career Service, con lo que el proceso de evaluación se divide de la siguiente forma:

- Elaboración de una memoria de prácticas elaborada por el estudiante (50%)
- Valoración del tutor/a de empresa (30%)
- Asistencia y participación en las sesiones grupales en el Campus (u online) (10%)
- Participación al CETT Talent (10%)

##### Prácticas externas optativas

La mayor implicación del estudiante en la práctica activa en la empresa comporta que la evaluación por parte del tutor/a de empresa adquiera un mayor peso específico, quedando la ponderación distribuida de la forma siguiente:

- Elaboración de una memoria de prácticas elaborada por el estudiante (40%)
- Valoración del tutor/a de empresa (60%)

#### 4.3.c) Evaluación del Trabajo de fin de Grado

La evaluación del Trabajo Final de Grado (TFG) debe responder al nivel de consecución de los resultados de aprendizaje que el estudiante ha alcanzado durante su formación, comprobar la madurez del estudiante, su capacidad para aplicar autónomamente estos resultados.

Para las titulaciones de nivel de grado el centro dispone de un diseño de **rúbricas de evaluación** adaptadas en función del enfoque del TFG: investigación, empresa o emprendimiento, que permiten evaluar los diferentes grados de consecución de diferentes ítems relacionados con los resultados de aprendizaje de la asignatura.

En el caso del presente grado, y a fin de evaluar el resultado de aprendizaje TH10 vinculado a las competencias lingüísticas, el estudiante deberá presentar su TFG en inglés.

Para la defensa de cualquier TFG, se constituirá un tribunal evaluador formado por 3 docentes con la responsabilidad de valorar el trabajo hecho a partir de la información proporcionada durante su defensa, uno de ellos será el responsable de la evaluación de la competencia lingüística del estudiante.

Para más información sobre la evaluación de los TFG en los grados se puede [consultar la siguiente página web](#).

#### 4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS

Ver Apartado 4: Anexo 2



### 5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>	
Ver Apartado 5: Anexo 1.	
<b>OTROS RECURSOS HUMANOS</b>	
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

<b>7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
<b>CURSO DE INICIO</b>	2025
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
<b>7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
<p><b>7.2 Procedimiento de adaptación</b></p> <p>Este título no extingue ningún otro título oficial. En el caso de una modificación del plan de estudios posterior, se aplicará el procedimiento de adaptación según lo regulado en la <a href="#">Normativa de extinción de titulaciones y planes de estudios de la Universitat de Barcelona</a> aprobada por el Consejo de Gobierno de 27 de febrero de 2020.</p>	
<b>7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

### 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

<b>8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD</b>	
<b>ENLACE</b>	<a href="https://www.cett.es/siqmac/es/">https://www.cett.es/siqmac/es/</a>
<b>8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA</b>	
<p><b>8.2. Medios para la información pública</b></p> <p>De acuerdo con los valores que emanan de la <a href="#">Política de la calidad de la UB</a>, 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Una <a href="#">web</a> de acceso universal, en <a href="#">catalán</a>, <a href="#">castellano</a> e <a href="#">inglés</a> a través de la cual se difunden los programas formativos, las noticias, las actuaciones y los acontecimientos de la vida universitaria.</li> <li>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.</li> <li>Un <a href="#">Portal de la Transparencia</a></li> <li>Presencia en las redes sociales</li> <li>Una página web donde se publican las memorias y los planes de estudios-<a href="#">Gestión enseñanzas</a>, los datos e indicadores asociados con la implantación del plan de estudios- <a href="#">Cuadro de mando</a> y los sellos de las acreditaciones- <a href="#">Sellos</a>.</li> <li>Las memorias que la UB elabora y publica cada curso académico: <a href="#">la Académica</a> y <a href="#">la Responsabilidad social</a>.</li> <li>La facultad dispone de una <a href="#">página web</a> con información sobre sus actividades y el despliegue operativo de sus titulaciones.</li> </ul> <p>En la <a href="#">página web principal del Centro</a> 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 <a href="#">una página web</a>, 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Informaciones personalizadas, mediante entrevistas con los propios interesados</li> <li>Sesiones informativas grupales en el propio centro, periódicas a lo largo de todo el año</li> <li>Sesiones informativas en los centros de secundaria que solicitan esta información a la UB o directamente a la EUHT CETT-UB</li> <li>Jornada de Puertas Abiertas</li> <li>Participación en el Salón Estudia</li> </ul> <p>La escuela ha previsto estos mecanismos que a continuación se exponen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Programa de acogida y charlas a los alumnos de nuevo ingreso.</li> <li>Jornadas explicativas para los actuales alumnos.</li> <li>Guía académica del plan de estudios.</li> <li>Jornadas de puertas abiertas y de captación de estudiantes.</li> <li>Reuniones informativas específicas.</li> <li>Información vía correo-e para antiguos alumnos de la Universidad.</li> </ol>	
<b>8.3 ANEXOS</b>	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

### PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>



Vicerrectora de Política Académica	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
<b>EMAIL</b>	<b>FAX</b>		
titolsgrau@ub.edu	934021755		
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
Vicerrectora de Política Académica	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
<b>EMAIL</b>	<b>FAX</b>		
vr.academica@ub.edu	934021755		
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
<b>SOLICITANTE</b>			
El responsable del título es también el solicitante			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
Vicerrectora de Política Académica	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
<b>EMAIL</b>	<b>FAX</b>		
titolsgrau@ub.edu	934021755		

### INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

Informe previo de la Comunidad Autónoma: Ver Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1.



## Apartado 1: Anexo 5

Nombre :Conveni CETT-Empresa\_Menció Dual\_MEMORIA.pdf

HASH SHA1 :E80B892C2C9543077813680ABDF40BFB9055C464

Código CSV :741119392900829688565609

Ver Fichero: Conveni CETT-Empresa\_Menció Dual\_MEMORIA.pdf



## Apartado 1: Anexo 6

Nombre :GDHI ALEGACIONES\_y\_Justificación.pdf

HASH SHA1 :DD6242CBDDDB728C7DD5143D4EFA23F7185BBE6D6

Código CSV :797374154384980413913369

Ver Fichero: GDHI ALEGACIONES\_y\_Justificación.pdf



## Apartado 1: Anexo 7

Nombre :1.12\_Estructuras curriculares específicas.pdf

HASH SHA1 :365B6A7F44A30CE70ECA9C7DAD4680E3A16AC03

Código CSV :714964287110885564244512

Ver Fichero: 1.12\_Estructuras curriculares específicas.pdf



### **Apartado 3: Anexo 2**

Nombre :GPDHI\_Memoria\_Titulacio\_Propia.pdf

HASH SHA1 :8647E553A0894ADE18A6C224DDB6C399A6AEB2F2

Código CSV :795854359464933293796639

Ver Fichero: GPDHI\_Memoria\_Titulacio\_Propia.pdf



### Apartado 3: Anexo 1

Nombre :1\_Document reconeixement crèdits CFGS.pdf

HASH SHA1 :3F39043FB47DC6E24A184575DA72F9F2D3AF780A

Código CSV :738054137195366408174844

Ver Fichero: 1\_Document reconeixement crèdits CFGS.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre** :4.1\_Estructura básica de las enseñanzas v7.pdf

**HASH SHA1** :265FC02ADB6F1027F4AECF6EAA71BEDD7AD51F05

**Código CSV** :797330651219991646957931

**Ver Fichero**: 4.1\_Estructura básica de las enseñanzas v7.pdf



## Apartado 4: Anexo 2

Nombre :4.4\_Estructuras curriculares específicas v4.pdf

HASH SHA1 :B176BDF390CC4C68E147946F5590CCFA03913F4C

Código CSV :794506127868197031463265

Ver Fichero: 4.4\_Estructuras curriculares específicas v4.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1\_Personal académico v4.pdf

HASH SHA1 :51234B3735C4CB2E011A136B177C3B1C79B4597E

Código CSV :794506217983940745384847

Ver Fichero: 5.1\_Personal académico v4.pdf



## Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2.d\_Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :9A847AB44F2BDB7FCC932E3F7D8640C3A30B73A4

Código CSV :714980323130193089081684

Ver Fichero: 5.2.d\_Otros recursos humanos.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6\_Recursos materiales e infraestructurales, prácticas y servicios.pdf

HASH SHA1 :848708E31201A7A5308F1F3706E59B85BE8D55ED

Código CSV :714778811740264166417293

Ver Fichero: 6\_Recursos materiales e infraestructurales, prácticas y servicios.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1\_Cronograma de implantación v2.pdf

HASH SHA1 :BACC6BE306F3670D60AFCD7AA0C09F8ED533CBEF

Código CSV :794507175245916380315484

Ver Fichero: 7.1\_Cronograma de implantación v2.pdf



## **Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1**

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

**HASH SHA1** :D801E73CF981721E5FC8077756DD49DC2C09D82B

**Código CSV** :738058701794223341405845

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



## **Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1**

**Nombre :** Certificado\_Informe PU\_25-26\_ Cataluña\_Ministerio.pdf

**HASH SHA1 :** 61041C46F00658CAF21F444AECB4B86403347DC4

**Código CSV :** 738058005660946873460915

**Ver Fichero:** Certificado\_Informe PU\_25-26\_ Cataluña\_Ministerio.pdf



