

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 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Católica San Antonio		Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa	30013372
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración / Master's Degree in Hospitality Management	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración / Master's Degree in Hospitality Management por la Universidad Católica San Antonio			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias Sociales y Jurídicas		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
GINESA MARTINEZ DEL VAS		DIRECTOR	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		23256347N	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ LUIS MENDOZA PÉREZ		PRESIDENTE	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		22894000F	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
GINESA MARTINEZ DEL VAS		DIRECTOR	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		23256347N	
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
CAMPUS LOS JERÓNIMOS, S/N		30107	Murcia
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
mruiz@ucam.edu		Murcia	968278803
			FAX
			968278853



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, 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 5-1999, 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 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Murcia, AM 28 de junio de 2021
	Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración / Master's Degree in Hospitality Management por la Universidad Católica San Antonio	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias Sociales y Jurídicas	Administración y gestión de empresas	

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad Católica San Antonio

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
066	Universidad Católica San Antonio

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	20
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	34	6
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad Católica San Antonio

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
30013372	Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa

1.3.2. Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa

1.3.2.1. Datos asociados al centro

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



120	120	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	2.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	44.0
RESTO DE AÑOS	2.0	44.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://www.ucam.edu/universidad/normativa		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual
G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero
G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa
G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
E1 - Integrar y saber aplicar los procedimientos de la gestión y dirección de empresas hoteleras y de restauración: geográficos, económicos, sociales, culturales, legales, políticos y empresariales.
E10 - Saber identificar la previsión cuantitativa y cualitativa de materiales así como saber ejecutar una compra, una oferta, aplicar precios y controlar stocks e inventarios.
E11 - Adquirir habilidades de negociación y manejo de las técnicas de comunicación y persuasión.
E13 - Capacitar en el diseño, estructura e implementación de un Sistema de Gestión de Calidad, conocer los conceptos básicos sobre la Calidad y los diferentes sistemas de gestión de la calidad que puedan implementarse en la empresa hotelera.
E14 - Conocer los principios básicos de la excelencia, la norma ISO 9000 así como el modelo EFQM y su contenido y la elaboración, el desarrollo e implementación del APCC (sistema de calidad en empresas alimentarias) en comedores colectivos de restauración hotelera.
E15 - Conocer las herramientas de gestión de personas para planificar y gestionar los recursos humanos de empresas hoteleras y de restauración.
E16 - Saber definir e implantar los diferentes procesos de gestión de los recursos humanos (análisis, valoración y planificación de los puestos de trabajo, selección y formación del personal, evaluación del rendimiento y gestión de compensaciones), atendiendo a las singularidades de las empresas hoteleras y de restauración, y a la necesaria flexibilidad en un sector con una importante estacionalidad de la demanda
E17 - Desarrollar y perfeccionar actitudes de liderazgo y trabajo en equipo, cooperación interdisciplinar y un enfoque basado en potenciar las relaciones interpersonales para gestionar y dirigir de manera eficaz la consecución de objetivos organizativos.
E18 - Adiestrarse en la obtención de información en fuentes especializadas de marketing digital y comunicación
E19 - Integrar los conocimientos adquiridos y formular juicios a partir de una información incompleta o limitada, utilizando la terminología especializada del sector
E2 - Poseer, comprender y saber aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento y restauración.
E20 - Analizar, investigar y desarrollar una serie de estrategias y acciones en el marco de un plan de marketing digital de acuerdo a las capacidades y conocimientos adquiridos durante el Master
E21 - Adiestrarse en el uso de técnicas de expresión oral en la defensa de su TFM



E22 - Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas a lo largo del máster en las distintas vertientes de la dirección y gestión de hoteles y empresas de restauración
E23 - Conocimiento de la realidad laboral en el mundo de la dirección y gestión de empresas hoteleras y de restauración.
E24 - Integración en el mundo laboral experimentando y conociendo las dinámicas de trabajo en esta área.
E3 - Comprender y saber aplicar los aspectos a tener en cuenta para la comercialización del producto hotelero como una necesidad y oportunidad para la optimización de resultados, aplicando herramientas de búsqueda, tales como, big data y plataformas digitales para el almacenamiento y gestión de la información turística.
E4 - Integrar y saber aplicar los conocimientos del Revenue Management hotelero.
E5 - Integrar las bases para elaborar una estrategia en redes sociales, adquiriendo las pautas teóricas y prácticas para llevarlo a cabo y comprender la importancia de las redes sociales en las que la organización se encuentra inmersa y saber posicionarse en ellas.
E6 - Poseer, comprender e integrar un conocimiento global de la restauración, su evolución y problemática para su correcta aplicación y funcionamiento dentro del sector hotelero y de la restauración.
E7 - Capacitar en la toma de decisiones estratégicas y operacionales en base a herramientas de gestión y análisis económico financiero aplicable a empresas de hostelería y de restauración.
E8 - Saber implantar el sistema de coste adecuado a una empresa de hostelería y restauración, como herramienta de gestión y control.
E9 - Adquirir una visión global de la relevancia de la adecuada gestión y optimización de las compras, así como la selección de los proveedores y el funcionamiento de un departamento de compras de un hotel.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

El sistema de Admisión comienza con la solicitud por parte del interesado frente a Servicio de Postgrado de la Universidad Católica de Murcia, solicitud que debe acompañar con el expediente académico que certifique el grado académico necesario para cursar los estudios de este Programa Oficial de Postgrado. Una vez acreditados los méritos académicos, se procede a la realización de una lista provisional de admitidos que, tras la realización de la matrícula, se convierten en definitivos. Si el número de solicitudes es menor al número de plazas disponibles no habrá ninguna prueba más de selección, algo que sí se activará en el caso de superar la oferta de plazas disponibles. En este caso, la selección definitiva se realizaría a partir de criterios puramente académicos directamente relacionados con la calidad del expediente del solicitante.

La Secretaria de Postgrado proporciona información sobre las características del Máster Universitario, así como las vías y requisitos de acceso, reguladas en el R.D. 861/2.010, de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1.393/2.007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales en lo referente al acceso a las enseñanzas oficiales de postgrado. En esta ordenación requiere estar en posesión de un título universitario oficial español o cualquier otro. También se informará, cuando la Universidad elabore la normativa al efecto, sobre los mecanismos de transferencia y reconocimiento de créditos de conformidad con el R.D. 1.393/2.007.

Además de estos requisitos de acceso exigidos en la legislación vigente, en el caso de que la demanda de plazas supere la oferta, la UCAM, podrá realizar entrevistas personales a los aspirantes con la idea de ser uno de los criterios básicos de admisión, junto al expediente académico y profesional del interesado, a la hora de hacer el proceso de selección y así ajustar el perfil del demandante al perfil ofertado por los diferentes títulos de postgrado. Los criterios de acceso al título son, en primer lugar, los definidos por la ley, esto es, la posesión de un título oficial español u otro expedido en una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.

Del mismo modo, también se creará una comisión de admisión gestionada por el órgano directivo del máster, que asegure la correcta supervisión y evaluación de cada una de las solicitudes realizadas para el ingreso en el título.

En el supuesto de que la demanda de alumnos supere a la oferta, y teniendo en cuenta el criterio de preferencia anteriormente expuesto, dentro de cada uno de los cuatro supuestos, el orden de preferencia de admisión será la máxima puntuación del siguiente baremo:

1. Nota de expediente académico hasta un máximo de cinco puntos, distribuidos de forma siguiente:

Calificación media 5 a 5,5 puntos incluido- 0 puntos

Calificación media 5,5 a 6,0 puntos incluido- 1 punto

Calificación media 6,0 a 6,5 puntos incluido- 2 puntos

Calificación media 6,5 puntos a 7,0 puntos incluido- 3 puntos

Calificación media 7,0 a 7,5 puntos incluido- 4 puntos

Calificación media superior a 7,5 puntos- 5 puntos

1. Nota por entrevista personal hasta un máximo de tres puntos



Un tribunal constituido por el equipo directivo de la titulación (Director, Sub-director y Secretario), será el encargado de efectuar dicha entrevista, calificándola entre cero y tres puntos, la media aritmética resultante de las tres calificaciones, será la nota de la entrevista personal).

Requisitos lingüísticos:

A los estudiantes que accedan al grupo en inglés del Máster Universitario en Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración/Master's Degree in Hospitality Management se les exigirá unos requisitos formativos previos en lengua inglesa correspondientes al nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Consiste en la prestación de apoyo, por parte de los profesores, en el proceso de elección de las asignaturas a cursar. El alumno podrá ponerse en contacto con el Equipo Directivo de la Titulación mediante los correos electrónicos (*i@ucam.edu*) y telefónicamente, ofreciendo al estudiante toda la información académica necesaria para llevar a cabo con éxito su matriculación. También se facilitan los procedimientos de matriculación mediante la web de la UCAM, en este caso será el servicio de admisiones y matricula el que dará dicho apoyo, a todos los estudiantes de la UCAM, tanto de primer curso, como de cursos superiores.

Al inicio del curso académico los matriculados en el Máster Universitario tendrán una Sesión de Acogida. Esta sesión estará dirigida por el director/a de la titulación, y su objetivo será proporcionar a todos los estudiantes la información necesaria para un mejor aprovechamiento de su actividad académica.

Para ello se programará una sesión de acogida anual en el mes de septiembre, que se presentará en formato digitalizado en el Campus Virtual.

En cuanto a la Orientación Académica del estudiante, éste contará con tutorías de apoyo de forma periódica y colectiva para todos los alumnos que lo deseen, atendiendo a la planificación de la asignatura. Serán sesiones de 70 minutos donde se realizará una introducción de los contenidos que se van exponer. A partir de los cuales se establecerán debates para asentar los conocimientos y poder desarrollar la formación práctica si así se requiere. Con este objetivo se utilizarán distintos medios: pizarra, transparencias, ordenadores con acceso a Internet y otros medios audiovisuales. Con esta metodología pretendemos que el alumno se sienta más involucrado en su proceso de aprendizaje y adquiera fortalecimiento para finalizar sus estudios.

Del mismo modo se celebrarán reuniones virtuales del Equipo Directivo con los representantes de estudiantes (delegados y subdelegados), con el objetivo de informar sobre los asuntos y decisiones del Equipo Directivo que sean de su interés y recoger sus

Toda la información ofrecida a los estudiantes en todas las actividades anteriores, que forman parte del plan de acogida de la titulación, estará disponible en todo momento a través de diferentes medios de forma simultánea: Web del Máster en el entorno común del Campus Virtual, Guía Docente del Máster Digitalizada, Guía del Alumno del Campus Virtual, además del resto de información general digitalizada de la Universidad.

Desde la dirección de este Máster Universitario se conformará una comisión compuesta por el Director y los coordinadores de cada uno de los módulos para apoyar y orientar a los estudiantes por medio de tutorías virtuales cuyos horarios se fijaran a principio de curso.

Se medirá el grado de satisfacción de los alumnos y el de consecución de los objetivos fijados, mediante encuestas que se pasarán tras la finalización de los estudios, sirviendo así como herramientas de mejora para futuras ediciones.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	46

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

De acuerdo con el artículo seis, punto 7 del Real Decreto 861/2010, que modifica el Real Decreto 1393/2007 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del Suplemento Europeo al Título.

Cuando un alumno solicite el reconocimiento de créditos que procedan de otros títulos de máster o de los segundos ciclos de títulos correspondientes a ordenaciones anteriores, la Dirección del Master examinará si la materia cursada se adecua en sus competencias y conocimientos a alguna materia obligatoria u optativa del plan de estudios de Máster Universitario en Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración, teniendo en cuenta el informe del Depar-



tamento afectado o los precedentes en la misma materia, Centro y Universidad. De existir esta adecuación la reconocerá como equivalente a dicha materia del plan de estudios de Máster Universitario en Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración. En caso contrario, la Dirección del Master denegará el reconocimiento. Previo al reconocimiento o denegación, pasará a la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de créditos de la Universidad, para su visto bueno.

La UCAM ha creado la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos, integrada por responsables de la Jefatura de Estudios, Vicerrectorado de Alumnado, Vicerrectorado de Ordenación Académica, Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, Secretaría General y Dirección del Título, y ha elaborado la normativa al efecto. Normativa sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en las Enseñanzas de Grado y Postgrado en la Universidad Católica San Antonio de Murcia publicada en la página web de la UCAM (<http://www.ucam.edu/servicios/ordenacion-academica/reconocimiento-y-transferencia-de-creditos/comisiones-de-reconocimiento-y-transferencia-de-creditos>), según se establece en el Art. 6 del R.D. 1.393/2.007, de 29 de octubre (y luego el R.D. 861/2010). Además de lo establecido en dicho artículo, se establecerán las siguientes reglas básicas, recogidas en el artículo 13 del referido R.D.:

- a) Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
- b) Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
- c) El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.

Miembros de esta Comisión han participado, el 6 de noviembre de 2008, en el Taller sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos, organizado por el Ministerio de Ciencia e Innovación y celebrado en la Universidad de Alicante, al objeto de contrastar experiencias con otras universidades sobre dicha normativa.

La Universidad Católica San Antonio de Murcia no ha determinado modificación alguna respecto a la normativa que se aplica en la modalidad de enseñanza presencial, y que por lo tanto será también de aplicación a la modalidad a distancia.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Clase en el aula
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos
Elaboración del TFM
Preparación de presentaciones orales
Preparación de la defensa del TFM
Elaboración de la memoria de Prácticas externas
Clase Práctica (Casos prácticos)
Clase Práctica (Trabajo de Fin de Máster)
Tutorías
Prácticas en empresa
Defensa del Trabajo Fin de Máster
Lecturas recomendadas y búsqueda de información
Estudio personal
Evaluación en el aula
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.
Clase Práctica (Casos prácticos): Dentro de las sesiones presenciales, se destinará parte de la sesión al trabajo en grupo en el aula donde se realizarán diferentes trabajos y casos prácticos que posteriormente serán puestos en común y supervisadas por el profesor.
Clase Práctica (TFM): Se realiza una sesión grupal con los tutores de los Trabajos Fin de Máster dónde se expone la normativa y metodología a desarrollar en dicho trabajo. Además se proporciona al alumno refuerzo en técnicas adecuadas de comunicación oral y escrita en una sesión posterior de Presentaciones Eficaces
Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line, para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.
Prácticas en Empresa: Los alumnos realizarán Prácticas en empresa en las que podrán en práctica los conocimientos, aptitudes y habilidades que se van adquiriendo a lo largo del Máster.
Defensa TFM: El alumno tendrá que preparar la exposición pública ante un tribunal de su TFM bajo la tutorización de su director.
Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.



Elaboración del Trabajo Fin de Máster: El alumno deberá presentar un Trabajo Fin de Máster que será supervisado y corregido por un tutor de TFM designado por el Director del propio Máster. Este trabajo, tendrá cuatro entregables, dos de las cuales se evalúan de forma cuantitativa. En él el alumno tendrá que incluir de forma explícita todas las competencias adquiridas durante el Máster. La evaluación de esta memoria formará parte de la evaluación final de esta formación, tal y como se especificará más adelante.		
Preparación de presentaciones orales: Se realizará una clase Online o Masterclass destinada a preparar a los alumnos a tal fin. A lo largo del curso académico los alumnos deberán exponer en clase los casos prácticos realizados, de manera individual y/o en grupos, utilizando las herramientas adquiridas en dicha sesión.		
Preparación de la defensa del TFM: El grupo de alumnos tendrá que preparar la exposición de la defensa de su TFM bajo la supervisión de su tutor. Para ello los alumnos realizarán un resumen ejecutivo de su TFM, una presentación y se prepararán una exposición oral de 15 a 25 minutos. En algunos casos justificados el alumno podrá exponer al tribunal mediante videoconferencia ante la imposibilidad de presentarse físicamente en la universidad.		
Elaboración de la memoria de prácticas externas: El alumno desarrollará una memoria de prácticas donde realizará una breve descripción de la entidad donde ha realizado sus prácticas: Modelo de negocio, organización de la actividad; A su vez, describirá las funciones y tareas que ha desarrollado y su aportación a la empresa.		
Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Participación del alumno en la materia		
Evaluación de la defensa del TFM		
Evaluación de la memoria del TFM		
Evaluación de la Memoria de Prácticas		
Informe del tutor de prácticas		
Realización de Trabajos		
5.5 NIVEL 1: SECTOR HOTELERO Y EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Análisis, descripción y tendencias en el sector. Nuevos modelos de negocio.		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



5.5.1.3 CONTENIDOS

- Tendencias del entorno del sector de restauración
- Cambios en los modelos de negocio de las empresas de restauración en su adaptación al entorno y al cliente del siglo XXI
- La cultura del servicio

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD A DISTANCIA

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la **modalidad a distancia**, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 15% 11,25 horas	% ECTS	Horas por ECTS/ Pesenc.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 85% 63,75 horas	% ECTS	Horas por ECTS
Tutorías	100%	11,25/ 15%	Estudio Personal	41,18%	26,25
			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	7,5
			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	22,5
			Evaluación	11,76%	7,5
TOTAL ¿	100%	11,25/ 15%	TOTAL ¿	100%	63,75

METODOLOGÍAS DOCENTES

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:

a) Actividades presenciales (11,25 horas)

1. **Tutorías.** Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (63,75 horas)

1. **Estudio personal (26,25 horas):** Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.
1. **Lecturas recomendadas y búsqueda de información (7,5 horas):** Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.
1. **Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (22,25 horas):** Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.
1. **Evaluación (7,5 horas):** Se realizarán todas la actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.



SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El sistema de evaluación para la **modalidad a distancia** tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el estudiante así como su participación en los diversos mecanismos de tutorización.

El porcentaje de la nota final será el siguiente:

1. Realización de trabajos (70%):

- Desarrollo: Se evaluará mediante la entrega y corrección de ejercicios, trabajos, casos prácticos y/o problemas.

2. Se valorará, con un 30%, la participación del alumno en la materia:

- Desarrollo: La participación del alumno en las diversas actividades formativas que conforman la materia se evaluará según la participación del alumno en los mecanismos de tutorización (chats, foros, videoconferencias, etc.).

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1 - Integrar y saber aplicar los procedimientos de la gestión y dirección de empresas hoteleras y de restauración: geográficos, económicos, sociales, culturales, legales, políticos y empresariales.

E2 - Poseer, comprender y saber aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento y restauración.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	13.5	18
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	15.8	0
Tutorías	4.5	6
Lecturas recomendadas y búsqueda de información	13.1	0



Estudio personal	23.6	0
Evaluación en el aula	4.5	6
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.</p>		
<p>Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line, para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.</p>		
<p>Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.</p>		
<p>Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.</p>		
<p>Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.</p>		
<p>Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0
Realización de Trabajos	70.0	70.0
5.5 NIVEL 1: DIRECCIÓN COMERCIAL		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Marketing y Gestión de Ventas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Políticas comerciales en la empresa hotelera y de restauración.
- Comercialización de un nuevo producto y su comercialización.
- Fidelización del cliente.
- Estudio de mercado en innovación de marketing de productos turísticos.
- Estrategias y herramientas de Yield and Revenue Management

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD A DISTANCIA

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la **modalidad a distancia**, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 15% 15 horas	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 85% 85 horas	% ECTS	Horas por ECTS
Tutorías	100%	15 / 15%	Estudio Personal	41,18%	35
			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	10
			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	30
			Evaluación	11,76%	10
TOTAL ¿	100%	15 / 15%	TOTAL ¿	100%	85

METODOLOGÍAS DOCENTES

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:

a) Actividades presenciales (15 horas)

1. **Tutorías.** Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (85 horas)

1. **Estudio personal (35 horas):** Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.



1. **Lecturas recomendadas y búsqueda de información (10 horas):** Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.
1. **Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (30 horas):** Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.
1. **Evaluación (10 horas):** Se realizarán todas la actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El sistema de evaluación para la **modalidad a distancia** tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el estudiante así como su participación en los diversos mecanismos de tutorización.

El porcentaje de la nota final será el siguiente:

1. Realización de trabajos (70%):

- Desarrollo: Se evaluará mediante la entrega y corrección de ejercicios, trabajos, casos prácticos y/o problemas.

2. Se valorará, con un 30%, la participación del alumno en la materia:

- Desarrollo: La participación del alumno en las diversas actividades formativas que conforman la materia se evaluará según la participación del alumno en los mecanismos de tutorización (chats, foros, videoconferencias, etc.).

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E3 - Comprender y saber aplicar los aspectos a tener en cuenta para la comercialización del producto hotelero como una necesidad u oportunidad para la optimización de resultados, aplicando herramientas de búsqueda, tales como, big data y plataformas digitales para el almacenamiento y gestión de la información turística.

E4 - Integrar y saber aplicar los conocimientos del Revenue Management hotelero.



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	18	60
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	21	0
Tutorías	6	20
Lecturas recomendadas y búsqueda de información	17.5	0
Estudio personal	31.5	0
Evaluación en el aula	6	20
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.</p>		
<p>Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line, para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.</p>		
<p>Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.</p>		
<p>Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.</p>		
<p>Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.</p>		
<p>Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0
Realización de Trabajos	70.0	70.0
NIVEL 2: Dirección del Entorno Digital		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Redes sociales, el gran reto de las empresas
- Gestión de la reputación online
- Ataques a la reputación
- Gestión de crisis online

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD A DISTANCIA

ACTIVIDADES FORMATIVAS

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la **modalidad a distancia**, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Pesenc.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS	
15% 11,25 horas			85% 63,75 horas			
Tutorías	100%	11,25/ 15%	Estudio Personal	41,18%	26,25	
			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	7,5	
			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	22,5	
			Evaluación	11,76%	7,5	
TOTAL ¿	100%	11,25/ 15%	TOTAL ¿	100%	63,75	

METODOLOGÍAS DOCENTES

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:



a) Actividades presenciales (11,25 horas)

1. **Tutorías.** Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (63,75 horas)

1. **Estudio personal (26,25 horas):** Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.
1. **Lecturas recomendadas y búsqueda de información (7,5 horas):** Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.
1. **Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (22,25 horas):** Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.
1. **Evaluación (7,5 horas):** Se realizarán todas la actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E5 - Integrar las bases para elaborar una estrategia en redes sociales, adquiriendo las pautas teóricas y prácticas para llevarlo a cabo y comprender la importancia de las redes sociales en las que la organización se encuentra inmersa y saber posicionarse en ellas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	13.5	18
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	15.7	0
Tutorías	4.5	6
Lecturas recomendadas y búsqueda de información	13.1	0
Estudio personal	23.6	0
Evaluación en el aula	4.5	6



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.</p>		
<p>Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line,para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.</p>		
<p>Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.</p>		
<p>Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.</p>		
<p>Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.</p>		
<p>Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0
Realización de Trabajos	70.0	70.0
5.5 NIVEL 1: GESTIÓN DE OPERACIONES		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Gestión de Operaciones en el Sector Hotelero y de Restauración.		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS																																											
No		No																																											
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																																													
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE																																													
5.5.1.3 CONTENIDOS																																													
<ul style="list-style-type: none"> Análisis de la gestión de las diferentes áreas del negocio Productos y servicios de restauración El control de los servicios Análisis de la gestión del departamento de habitaciones incluyendo recepción, conserjería, botones, teléfonos, housekeeping, áreas públicas, seguridad y parking Productos y servicios en el área del departamento de habitaciones. Fundamentos y herramientas útiles de la gestión de MICE incluyendo la gestión de reuniones, incentivos, conferencias y eventos. Funciones del sistema de aprovisionamiento Decisión de compra y compra Ejecución y proceso de compra Conservación y gestión de stocks Los proveedores: búsqueda, selección y relación con proveedores 																																													
5.5.1.4 OBSERVACIONES																																													
<p>MODALIDAD A DISTANCIA</p> <p>ACTIVIDADES FORMATIVAS:</p> <p>En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la modalidad a distancia, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ACTIVIDADES PRESENCIALES</th> <th>% ECTS</th> <th>Horas por ECTS/ Presen.</th> <th>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</th> <th>% ECTS</th> <th>Horas por ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15% horas 33,75</td> <td></td> <td></td> <td>85% horas 191,25</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>100%</td> <td>33.75</td> <td>Estudio Personal</td> <td>41,18%</td> <td>78,75</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Lecturas y búsqueda de información</td> <td>11,76%</td> <td>22,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos</td> <td>35,29%</td> <td>67,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Evaluación</td> <td>11,76%</td> <td>22,5</td> </tr> <tr> <td>TOTAL ¿</td> <td>100%</td> <td>33.75</td> <td>TOTAL ¿</td> <td>100%</td> <td>191,25</td> </tr> </tbody> </table> <p>METODOLOGÍA DOCENTE</p> <p>Las metodologías docentes de las actividades formativas para la modalidad a distancia son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:</p> <p>a) Actividades presenciales (33,75horas)</p>				ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS	15% horas 33,75			85% horas 191,25			Tutorías	100%	33.75	Estudio Personal	41,18%	78,75				Lecturas y búsqueda de información	11,76%	22,5				Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	67,5				Evaluación	11,76%	22,5	TOTAL ¿	100%	33.75	TOTAL ¿	100%	191,25
ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS																																								
15% horas 33,75			85% horas 191,25																																										
Tutorías	100%	33.75	Estudio Personal	41,18%	78,75																																								
			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	22,5																																								
			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	67,5																																								
			Evaluación	11,76%	22,5																																								
TOTAL ¿	100%	33.75	TOTAL ¿	100%	191,25																																								



1. **Tutorías.** Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (191,25horas)

1. **Estudio personal (78,75horas):** Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.
1. **Lecturas recomendadas y búsqueda de información (22,5horas):** Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.
1. **Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (67,5horas):** Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.
1. **Evaluación (22,5horas):** Se realizarán todas la actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E10 - Saber identificar la previsión cuantitativa y cualitativa de materiales así como saber ejecutar una compra, una oferta, aplicar precios y controlar stocks e inventarios.

E11 - Adquirir habilidades de negociación y manejo de las técnicas de comunicación y persuasión.

E6 - Poseer, comprender e integrar un conocimiento global de la restauración, su evolución y problemática para su correcta aplicación y funcionamiento dentro del sector hotelero y de la restauración.

E9 - Adquirir una visión global de la relevancia de la adecuada gestión y optimización de las compras, así como la selección de los proveedores y el funcionamiento de un departamento de compras de un hotel.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	40.5	60
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	47.5	0
Tutorías	13.5	20



Lecturas recomendadas y búsqueda de información	37	0
Estudio personal	71	0
Evaluación en el aula	13.5	20
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.</p>		
<p>Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line, para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.</p>		
<p>Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.</p>		
<p>Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.</p>		
<p>Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.</p>		
<p>Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0
Realización de Trabajos	70.0	70.0
5.5 NIVEL 1: GESTIÓN ECONÓMICO FINANCIERA Y ESTRUCTURA DE COSTES		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Gestión Económico Financiera de Empresas de Hostelería y Restauración		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS				
No	No	Sí				
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS				
No	No	No				
ITALIANO	OTRAS					
No	No					
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3						
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE						
5.5.1.3 CONTENIDOS						
<ul style="list-style-type: none"> Planificación financiera de empresas de hostelería a largo plazo: Conceptos y herramientas útiles para la toma de decisiones financieras en las empresas de hostelería y restauración. Análisis e interpretación crítica de informes económicos y financieros emanados de la contabilidad interna y externa de la empresa, así como de otras fuentes externas Toma de decisiones en base a la información económica y financiera. Criterios de selección de inversiones atendiendo a las particularidades y plazos de las empresas de hostelería y restauración. Mecanismos para detectar y valorar los nuevos sistemas de financiación asociados al desarrollo de actividades innovadoras. Planificación financiera de empresas de hostelería a medio y corto plazo: Identificación de las necesidades de financiación a medio y corto atendiendo a las necesidades y plazos de las empresas de hostelería y restauración. Herramientas para la toma de decisiones sobre la gestión del activo y del pasivo circulante. Gestión del fondo de maniobra: liquidez, solvencia y endeudamiento. Toma de decisiones de financiación a corto plazo en base a los mercados y productos financieros adecuados para el ciclo económico y características de las empresas de hostelería y restauración. 						
5.5.1.4 OBSERVACIONES						
<p>MODALIDAD A DISTANCIA</p> <p>ACTIVIDADES FORMATIVAS:</p> <p>En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la modalidad a distancia, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.</p>						
ACTIVIDADES PRESENCIALES 15% 15 horas	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 85% 85 horas	% ECTS	Horas por ECTS	
Tutorías	100%	15/15%	Estudio Personal	41,18%	35	
			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	10	



			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	30	
			Evaluación	11,76%	10	
TOTAL ¿	100%	15/15%	TOTAL ¿	85%	85	

METODOLOGÍA DOCENTE

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:

a) Actividades presenciales (15 horas)

1. **Tutorías.** Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (85 horas)

1. **Estudio personal (35 horas):** Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.
2. **Lecturas recomendadas y búsqueda de información (10 horas):** Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.
3. **Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (30 horas):** Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.
4. **Evaluación (10 horas):** Se realizarán todas la actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El sistema de evaluación para la **modalidad a distancia** tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el estudiante así como su participación en los diversos mecanismos de tutorización.

El porcentaje de la nota final será el siguiente:

1. Realización de trabajos (70%):

- Desarrollo: Se evaluará mediante la entrega y corrección de ejercicios, trabajos, casos prácticos y/o problemas.

2. Se valorará, con un 30%, la participación del alumno en la materia:

- Desarrollo: La participación del alumno en las diversas actividades formativas que conforman la materia se evaluará según la participación del alumno en los mecanismos de tutorización (chats, foros, videoconferencias, etc.).

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad



CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E7 - Capacitar en la toma de decisiones estratégicas y operacionales en base a herramientas de gestión y análisis económico financiero aplicable a empresas de hostelería y de restauración.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	18	18
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	21	0
Tutorías	6	6
Lecturas recomendadas y búsqueda de información	17.5	0
Estudio personal	31.5	0
Evaluación en el aula	6	6
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.		
Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line,para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.		
Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.		
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.		
Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.		



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN																				
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA																		
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0																		
Realización de Trabajos	70.0	70.0																		
NIVEL 2: Contabilidad de Costes en Empresas de Hostelería.																				
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2																				
CARÁCTER	Obligatoria																			
ECTS NIVEL 2	3																			
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral																				
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3																		
3																				
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6																		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9																		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12																		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE																				
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA																		
Sí	No	No																		
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS																		
No	No	Sí																		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS																		
No	No	No																		
ITALIANO	OTRAS																			
No	No																			
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																				
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE																				
5.5.1.3 CONTENIDOS																				
<ul style="list-style-type: none"> Naturaleza e identificación de los costes fijos y variables característicos de las empresas de hostelería Fundamentos de los modelos de gestión de costes para empresas de hostelería: odelo USALI de costes por departamento, modelo ABC de costes por actividades, modelo de costes orgánicos Toma de decisiones: ratios e indicadores 																				
5.5.1.4 OBSERVACIONES																				
<p>MODALIDAD A DISTANCIA</p> <p>ACTIVIDADES FORMATIVAS:</p> <p>En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la modalidad a distancia, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ACTIVIDADES PRESENCIALES</th> <th>% ECTS</th> <th>Horas por ECTS/ Presen.</th> <th>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</th> <th>% ECTS</th> <th>Horas por ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15% 11,25 horas</td> <td></td> <td></td> <td>85% 63,75 horas</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>100%</td> <td>11,25/15%</td> <td>Estudio Personal</td> <td>41,18%</td> <td>26,25</td> </tr> </tbody> </table>			ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS	15% 11,25 horas			85% 63,75 horas			Tutorías	100%	11,25/15%	Estudio Personal	41,18%	26,25
ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS															
15% 11,25 horas			85% 63,75 horas																	
Tutorías	100%	11,25/15%	Estudio Personal	41,18%	26,25															



			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	7,5	
			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	22,5	
			Evaluación	11,76%	7,5	
TOTAL ¿	100%	11,25/15%	TOTAL ¿	100%	63,75	

METODOLOGÍA DOCENTE

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:

a) Actividades presenciales (11,25 horas)

1. **Tutorías.** Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (63,75 horas)

1. **Estudio personal (26,25 horas):** Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.
2. **Lecturas recomendadas y búsqueda de información (7,5 horas):** Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.
3. **Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (22,25 horas):** Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.
4. **Evaluación (7,5 horas):** Se realizarán todas la actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El sistema de evaluación para la **modalidad a distancia** tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el estudiante así como su participación en los diversos mecanismos de tutorización.

El porcentaje de la nota final será el siguiente:

1. Realización de trabajos (70%):

- Desarrollo: Se evaluará mediante la entrega y corrección de ejercicios, trabajos, casos prácticos y/o problemas.

2. Se valorará, con un 30%, la participación del alumno en la materia:

- Desarrollo: La participación del alumno en las diversas actividades formativas que conforman la materia se evaluará según la participación del alumno en los mecanismos de tutorización (chats, foros, videoconferencias, etc.).

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero



G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa		
G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E8 - Saber implantar el sistema de coste adecuado a una empresa de hostelería y restauración, como herramienta de gestión y control.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	13.5	18
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	15.8	0
Tutorías	4.5	6
Lecturas recomendadas y búsqueda de información	13.1	0
Estudio personal	23.6	0
Evaluación en el aula	4.5	6
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.		
Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line,para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.		
Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.		
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.		



Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0
Realización de Trabajos	70.0	70.0

5.5 NIVEL 1: GESTIÓN DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Gestión de Calidad y Sostenibilidad.

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	3

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Concepto de calidad
- Aproximación al estudio y análisis de diferentes normas: normas sanitarias, ISO 9000-2000, modelo EFQM, Q de calidad turística y prevención de riesgos y APCC
- Ventajas de la implementación

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD A DISTANCIA

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la **modalidad a distancia**, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS
15% 11,25 horas			85% 63,75 horas		



Tutorías	100%	11,25/15%	Estudio Personal	41,18%	26,25	
			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	7,5	
			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	22,5	
			Evaluación	11,76%	7,5	
TOTAL ¿	100%	11,25/15%	TOTAL ¿	100%	63,75	

METODOLOGÍA DOCENTE

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:

a) Actividades presenciales (11,25 horas)

1. **Tutorías.** Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (63,75 horas)

1. **Estudio personal (26,25 horas):** Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.
2. **Lecturas recomendadas y búsqueda de información (7,5 horas):** Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.
3. **Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (22,25 horas):** Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.
4. **Evaluación (7,5 horas):** Se realizarán todas la actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El sistema de evaluación para la **modalidad a distancia** tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el estudiante así como su participación en los diversos mecanismos de tutorización.

El porcentaje de la nota final será el siguiente:

1. Realización de trabajos (70%):

- Desarrollo: Se evaluará mediante la entrega y corrección de ejercicios, trabajos, casos prácticos y/o problemas.

2. Se valorará, con un 30%, la participación del alumno en la materia:

- Desarrollo: La participación del alumno en las diversas actividades formativas que conforman la materia se evaluará según la participación del alumno en los mecanismos de tutorización (chats, foros, videoconferencias, etc.).



El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E13 - Capacitar en el diseño, estructura e implementación de un Sistema de Gestión de Calidad, conocer los conceptos básicos sobre la Calidad y los diferentes sistemas de gestión de la calidad que puedan implementarse en la empresa hotelera.

E14 - Conocer los principios básicos de la excelencia, la norma ISO 9000 así como el modelo EFQM y su contenido y la elaboración, el desarrollo e implementación del APCC (sistema de calidad en empresas alimentarias) en comedores colectivos de restauración hotelera.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	13.5	18
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	15.8	0
Tutorías	4.5	6
Lecturas recomendadas y búsqueda de información	13.1	0
Estudio personal	23.6	0
Evaluación en el aula	4.5	6

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.

Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos, tanto presenciales como de forma On line, para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.



Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.		
Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.		
Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0
Realización de Trabajos	70.0	70.0
5.5 NIVEL 1: HABILIDADES DIRECTIVAS Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Recursos Humanos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Planificación y gestión integrada de los RRHH • Análisis y definición de puestos • La formación en la empresa • Planes de acogida y fidealización • Liderazgo directivo. • Comunicación interna y motivación empresarial 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		



MODALIDAD A DISTANCIA

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia para la **modalidad a distancia**, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS	
15% 18,75 horas			85% 106,25 horas			
Tutorías	100%	11,25/15%	Estudio Personal	41,18%	43,75	
			Lecturas y búsqueda de información	11,76%	12,5	
			Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	35,29%	37,5	
			Evaluación	11,76%	12,5	
TOTAL	100%	18,75/15%	TOTAL	100%	106,25	

METODOLOGÍA DOCENTE

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son no presenciales de 75 horas en total, divididas de la siguiente forma:

a) Actividades presenciales (18,75 horas)

1. Tutorías. Participación del estudiante en los distintos mecanismos de tutorización: tutorías, chat, foros/debates, ejercicios de autoevaluación y videoconferencias.

b) Actividades no presenciales (106,25 horas)

1. Estudio personal (43,75 horas): Tiene como objetivo asimilar los materiales y temas impartidos en las clases virtuales y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje virtual y preparación de exámenes.

2. Lecturas recomendadas y búsqueda de información (12,5 horas): Lectura y síntesis de las lecturas recomendadas por los profesores y de aquellas que el alumno pueda buscar por su cuenta. Este proceso resulta vital para una correcta preparación de los ejercicios, casos y trabajos propuestos en clase y para que el alumno acceda a fuentes de información relevante, en especial revistas y periódicos de actualidad empresarial, que se familiaricen con autores destacados, y desarrollen la capacidad de análisis, síntesis y argumentación.

3. Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos (37,5 horas): Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos prácticos y teóricos propuestos de forma individual.

4. Evaluación (12,75 horas): Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.



SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El sistema de evaluación para la **modalidad a distancia** tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el estudiante así como su participación en los diversos mecanismos de tutorización.

El porcentaje de la nota final será el siguiente:

1. Realización de trabajos (70%):

- Desarrollo: Se evaluará mediante la entrega y corrección de ejercicios, trabajos, casos prácticos y/o problemas.

2. Se valorará, con un 30%, la participación del alumno en la materia:

- Desarrollo: La participación del alumno en las diversas actividades formativas que conforman la materia se evaluará según la participación del alumno en los mecanismos de tutorización (chats, foros, videoconferencias, etc.).

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E15 - Conocer las herramientas de gestión de personas para planificar y gestionar los recursos humanos de empresas hoteleras y de restauración.

E16 - Saber definir e implantar los diferentes procesos de gestión de los recursos humanos (análisis, valoración y planificación de los puestos de trabajo, selección y formación del personal, evaluación del rendimiento y gestión de compensaciones), atendiendo a las singularidades de las empresas hoteleras y de restauración, y a la necesaria flexibilidad en un sector con una importante estacionalidad de la demanda

E17 - Desarrollar y perfeccionar actitudes de liderazgo y trabajo en equipo, cooperación interdisciplinar y un enfoque basado en potenciar las relaciones interpersonales para gestionar y dirigir de manera eficaz la consecución de objetivos organizativos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase en el aula	22.5	18



Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos	26.3	0
Tutorías	7.5	6
Lecturas recomendadas y búsqueda de información	21.9	0
Estudio personal	39.4	0
Evaluación en el aula	7.5	6
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Clase en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se les facilitará a los alumnos a través de la Comunidad Virtual y en fecha previa a la sesión presencial de la Documentación base del módulo y de un video explicativo de la materia, para que las sesiones presenciales sean más dinámicas y los alumnos partan de un conocimiento previo y el aprendizaje se más significativo. Las presentaciones de los docentes, estarán a disposición del alumnado en el campus virtual la semana posterior a la de su exposición en clase.</p>		
<p>Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line, para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.</p>		
<p>Lecturas recomendadas y búsqueda de información: El alumno encontrará en el campus virtual aquellos materiales presentados en las sesiones presenciales así como textos específicos relacionados con la materia aportados por el profesor para su análisis y estudio. Dispondrá de bibliografía así como de una Biblioteca virtual de textos complementarios y otros materiales de apoyo que le ayuden a preparar los contenidos asociados a la materia.</p>		
<p>Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en la sesión presencial, realización y asistencia a actividades de aprendizaje virtual, preparación de exámenes y casos prácticos.</p>		
<p>Resolución de ejercicios y casos prácticos y realización de trabajos: Consiste en la resolución por parte de los estudiantes de ejercicios de autoevaluación y casos prácticos para su posterior corrección y revisión por parte de los profesores de las materias. Todo ello servirá, para lograr un aprendizaje significativo de los conocimientos derivados del contenido de las materias y del propio aprendizaje virtual.</p>		
<p>Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los alumnos en clase a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en la materia, fomentando si se considera oportuno los ejercicios de autoevaluación.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación del alumno en la materia	30.0	30.0
Realización de Trabajos	70.0	70.0
5.5 NIVEL 1: TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Master (TFM)		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
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
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5.5.1.3 CONTENIDOS

El alumno desarrollará un Plan de Negocio enfocado a la de creación de un Hotel o empresa de Restauración, tras realizar una recopilación preliminar de información del estado actual de esa cuestión, determinará una hipótesis de trabajo con los objetivos correspondientes, diseñará un esquema de trabajo, realizará una búsqueda bibliográfica sistematizada u organizada y elaborará el estudio, con el fin de obtener unos resultados y concretar unas conclusiones. El trabajo deberá integrar los contenidos formativos recibidos y estará orientado al desarrollo y a la evaluación de las competencias profesionales y transversales recogidas en el presente plan de estudios.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD A DISTANCIA

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En cuanto al **Trabajo Fin de Máster** los porcentajes de presencialidad y las actividades formativas para **la modalidad a distancia** presentan el reparto que se puede observar en el cuadro siguiente:

ACTIVIDADES PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS/ Presen.	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	% ECTS	Horas por ECTS
5%			95%		
7,5			142,5		
Tutorías	95%	7,12/4,74%	Realización Trabajo Fin de Máster	95%	135,38
Defensa TFM	5%	0,38/0,25%	Preparación defensa pública	5%	7,12
TOTAL ¿	100%	7,5/5%	TOTAL ¿	100%	142,5

METODOLOGÍAS DOCENTES

Las metodologías docentes de las actividades formativas para la **modalidad a distancia** son presenciales y, en su mayor parte, no presenciales de 300 horas en total, divididas de la siguiente forma:

a) **Actividades presenciales (7,5 horas)**



1. **Tutorías (7,12 horas):** Se realizarán tutorías individualizadas y/o en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en relación con la estructura, la metodología, el desarrollo y el cronograma del Trabajo Fin de Máster.
2. **Defensa del Trabajo Fin de Máster (0,38 horas):** El alumno tendrá que preparar la exposición pública ante un tribunal de su TFM bajo la tutorización de su director.

b) Actividades no presenciales (142,5 horas)

1. **Realización del Trabajo Fin de Máster (135,38 horas):** Consiste principalmente en la selección del tema y recopilación preliminar de información para la determinación del problema u objeto de estudio, la realización de una búsqueda bibliográfica sistematizada u organizada, el diseño del trabajo, la elaboración del estudio y la determinación de los resultados y las principales conclusiones.
2. **Preparación defensa Trabajo Fin de Máster (7,12 horas):** El alumno tendrá que preparar la exposición pública ante un tribunal de su TFM bajo la tutorización de su director.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

• **Evaluación de la memoria del TFM**

La evaluación de la memoria del TFM la llevarán a cabo los tribunales constituidos a tal efecto. La calificación del módulo se obtendrá en un 75% de la memoria de un trabajo original relacionado con uno o varios de los campos o materias del programa y que tendrá que presentar en las convocatorias previstas según la normativa del Vicerrectorado de la Universidad.

• **Evaluación de la defensa pública del TFM**

La evaluación de la defensa pública del TFM la llevarán a cabo los tribunales constituidos a tal efecto. La calificación del módulo se obtendrá en un 25% de la defensa pública de la memoria del TFM, trabajo original relacionado con uno o varios de los campos o materias del programa, y que tendrá que presentar en las convocatorias previstas según la normativa del Vicerrectorado de la Universidad.

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual

G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero

G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa

G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E18 - Adiestrarse en la obtención de información en fuentes especializadas de marketing digital y comunicación

E19 - Integrar los conocimientos adquiridos y formular juicios a partir de una información incompleta o limitada, utilizando la terminología especializada del sector

E20 - Analizar, investigar y desarrollar una serie de estrategias y acciones en el marco de un plan de marketing digital de acuerdo a las capacidades y conocimientos adquiridos durante el Master

E21 - Adiestrarse en el uso de técnicas de expresión oral en la defensa de su TFM



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Elaboración del TFM	135.4	0
Preparación de la defensa del TFM	7.1	0
Tutorías	7.2	4.7
Defensa del Trabajo Fin de Máster	0.4	0.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Tutorías: Se realizarán tutorías individuales y en grupos reducidos , tanto presenciales como de forma On line, para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, videoconferencias o autoevaluaciones.</p>		
<p>Defensa TFM: El alumno tendrá que preparar la exposición pública ante un tribunal de su TFM bajo la tutorización de su director.</p>		
<p>Elaboración del Trabajo Fin de Máster: El alumno deberá presentar un Trabajo Fin de Máster que será supervisado y corregido por un tutor de TFM designado por el Director del propio Máster. Este trabajo, tendrá cuatro entregables, dos de las cuales se evalúan de forma cuantitativa. En él el alumno tendrá que incluir de forma explícita todas las competencias adquiridas durante el Máster. La evaluación de esta memoria formará parte de la evaluación final de esta formación, tal y como se especificará más adelante.</p>		
<p>Preparación de la defensa del TFM: El grupo de alumnos tendrá que preparar la exposición de la defensa de su TFM bajo la supervisión de su tutor. Para ello los alumnos realizarán un resumen ejecutivo de su TFM, una presentación y se prepararán una exposición oral de 15 a 25 minutos. En algunos casos justificados el alumno podrá exponer al tribunal mediante videoconferencia ante la imposibilidad de presentarse físicamente en la universidad.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de la defensa del TFM	25.0	25.0
Evaluación de la memoria del TFM	75.0	75.0
5.5 NIVEL 1: PRÁCTICAS EXTERNAS (PE)		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas Externas (PE)		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	20	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	20	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5.5.1.3 CONTENIDOS

La materia Prácticas Externas consiste en un período de formación práctica continuado en el que de manera presencial el alumno pondrá en práctica los contenidos de los módulos obligatorios. Este período de prácticas se realizará al final del segundo cuatrimestre, en un periodo de tiempo establecido con anterioridad a la matrícula del alumno para que organice su actividad laboral/familiar con anterioridad al comienzo del curso.

Las prácticas externas están orientadas para completar la formación de los alumnos y titulados universitarios así como facilitar su acceso al mundo profesional y, a nivel institucional, se rigen por el R.D. 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1393/2007, que regula la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales., y la Normativa la publicada por la Universidad Católica de San Antonio para las Prácticas externas de todos los alumnos de la Universidad.

Todo período de Prácticas Externas en empresas, con carácter general, debe:

1. Realizarse en una empresa, entidad u organismo, con el que la UCAM tenga un Convenio de Cooperación Educativa, firmado en tiempo y forma.
2. Estar tutelada por un tutor interno de prácticas y un tutor externo de la empresa.
3. Llevarse a cabo al final del período formativo obligatorio del Máster.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

MODALIDAD A DISTANCIA

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas, con una carga de 12 ECTS, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 93.33%	ECTS %	Horas / % presencialidad	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 6.67 %	ECTS %	Horas
Prácticas en empresa	100	466,5/93,33%	Elaboración Memoria de prácticas externas	100	33,5
TOTAL	100	466,5/ 93,33%	TOTAL	100	33,5

METODOLOGÍA DOCENTE

a) Actividades **presenciales** son las siguientes (466,5 horas):

Prácticas en Empresa: Los alumnos realizarán Prácticas en empresa en las que podrán en práctica los conocimientos, aptitudes y habilidades que se van adquiriendo a lo largo del Máster. Las responsables del Departamento de Prácticas realizan una exposición de las características, metodología y actividades que los alumnos deben realizar en dicha actividad. El objetivo principal de las Prácticas en Empresa es el de acercar el mundo empresarial al alumno y ofrecerle la posibilidad de trabajar en la práctica contenidos teóricos vistos a lo largo del máster.

b) Las actividades **no presenciales** son las siguientes (33,5 horas):

Elaboración de una memoria de prácticas externas por parte del alumno donde realizará una breve descripción de la entidad donde ha realizado sus prácticas: Modelo de negocio, organización de la actividad, realización de un estudio DAFO. A su vez, describirá las funciones y tareas que ha desarrollado y su aportación a la empresa.

EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

• **Evaluación de la memoria de Prácticas**

Se evaluará al alumno a través de la Memoria de Prácticas que desarrolle con un 60%.

• **Informe del tutor de prácticas**

Se evaluará el informe del tutor de la empresa, con un 40%, que realizará en base a las tareas desempeñadas por el alumno, la implicación e interés en las mismas y la capacidad de integración

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir la capacidad de dirigir y gestionar hoteles y empresas de restauración integradas en la realidad sectorial actual



G2 - Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado hotelero		
G3 - Desarrollar habilidades para fomentar y gestionar el cambio continuo. Potenciar las capacidades clave para la mejora de la competitividad directiva y de la empresa		
G4 - Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de la empresa hotelera con un enfoque de globalidad		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E22 - Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas a lo largo del máster en las distintas vertientes de la dirección y gestión de hoteles y empresas de restauración		
E23 - Conocimiento de la realidad laboral en el mundo de la dirección y gestión de empresas hoteleras y de restauración.		
E24 - Integración en el mundo laboral experimentando y conociendo las dinámicas de trabajo en esta área.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Elaboración de la memoria de Prácticas externas	10	2.2
Prácticas en empresa	490	98
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticas en Empresa: Los alumnos realizarán Prácticas en empresa en las que podrán en práctica los conocimientos, aptitudes y habilidades que se van adquiriendo a lo largo del Máster.		
Elaboración de la memoria de prácticas externas: El alumno desarrollará una memoria de prácticas donde realizará una breve descripción de la entidad donde ha realizado sus prácticas: Modelo de negocio, organización de la actividad; A su vez, describirá las funciones y tareas que ha desarrollado y su aportación a la empresa.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de la Memoria de Prácticas	20.0	20.0
Informe del tutor de prácticas	80.0	80.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Católica San Antonio	Personal Docente contratado por obra y servicio	38.5	20	17
Universidad Católica San Antonio	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	8	0	9
Universidad Católica San Antonio	Profesor Contratado Doctor	38.5	100	32
Universidad Católica San Antonio	Ayudante Doctor	15	100	42
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
95	5	95
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROGRESO Y RESULTADOS</p> <p>La Dirección de Estudios de la UCAM gestiona la organización de la actividad académica a través de diferentes unidades de recogida de información, planificación y control. Entre sus competencias y atribuciones está la de gestionar el desarrollo de la actividad docente, la evaluación del progreso y los resultados del aprendizaje, y el control de los espacios y de los horarios.</p> <p>Uno de los servicios con que cuenta la Dirección de Estudios es la Unidad de Análisis e Informes Académicos (UA), encargada de realizar el análisis de los datos que generan distintos servicios universitarios.</p> <p>Los informes que se generan en la UA tienen como finalidad facilitar al responsable académico el conocimiento de la situación en la que se halla su titulación, así como la evolución histórica generada en un determinado período de tiempo, de modo que sirva de referencia en la toma de decisiones estratégicas para la mejora de los parámetros de calidad. Dichos datos se generan a través de una herramienta informática propia. Las tasas o índices, que a su vez se agrupan en diferentes categorías, son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Graduación. • Abandono. • Eficiencia. • No-presentados. • Asistencia del profesor. • Asistencia a foros, debates, chats del alumno. • Período medio que tarda un alumno en superar el plan de estudios. <p>Estas tasas e índices pueden ser elaborados también para describir el rendimiento o evaluación académica del PDI, agrupando, en este caso, toda la docencia impartida por un profesor, de igual modo que se realiza con los títulos. Del mismo modo, son las que se remiten al Director de Estudios quien, en reuniones con cada responsable de título, lleva a cabo la toma de decisiones al objeto de aplicar las acciones de mejora correspondientes y/o necesarias. Está previsto implicar, de manera paralela, al Responsable de Calidad de cada titulación para que éste pueda también aportar sus iniciativas de mejora.</p> <p>Las decisiones adoptadas por el responsable de la titulación, con los factores correctores que haya determinado en función de la información comentada en el apartado anterior, se plasman en la Propuesta Docente que éste deberá elaborar para implantar en el curso académico siguiente.</p>		



Dicha Propuesta es planificada en un momento posterior, previo al inicio del curso, de modo que todo el claustro docente de la titulación sepa con exactitud cuál será el desarrollo académico de cada una de las asignaturas en las que participa como profesor, las líneas de evaluación académica que se seguirán y los requisitos formativos que se exigirá a los alumnos para la superación de la materia impartida.

Esta información se refleja en las correspondientes Guías Académicas, de las cuales dispondrá el alumno con anterioridad al inicio del curso.

En el Máster, además, se valorará el progreso y resultados de aprendizaje a través de la Evaluación Continua, el Trabajo Fin de Máster y otras pruebas de evaluación pertinentes para tal fin.

Por último, y al objeto de contribuir a una mejora en el progreso y resultados de aprendizaje, el Equipo Directivo del Máster, junto con la Comisión nombrada para dicho propósito, analizará la siguiente información:

- Resultados, tasas y resto de la información proporcionada por la Dirección de Estudios (expuestas en el apartado anterior).
- Información sobre el informe de satisfacción de los egresados realizada por el SOIL.
- Información sobre la satisfacción de las empresas obtenida a partir de los tutores en la empresa tras la realización de las prácticas por nuestros alumnos y a partir de las reuniones con representantes de empresas realizadas a iniciativa de la titulación

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ucam.edu/servicios/calidad/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic-de-la-universidad
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2013
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
NO PROCEDE	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
23256347N	GINESA	MARTINEZ	DEL VAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
CAMPUS LOS JERÓNIMOS, S/N	30107	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vicerektoradocalidadordenacion@ucam.edu	968278803	968277971	DIRECTOR
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22894000F	JOSÉ LUIS	MENDOZA	PÉREZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
CAMPUS LOS JERÓNIMOS, S/N	30107	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
mruiz@ucam.edu	968278803	968278853	PRESIDENTE
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
23256347N	GINESA	MARTINEZ	DEL VAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO



CAMPUS LOS JERÓNIMOS, S/N	30107	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
calidad@ucam.edu	968278853	968277971	DIRECTOR



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2. JUSTIFICAICÓN + ALEGACIONES.pdf

HASH SHA1 : 9F0B79A87B6912E9270036DED5331D0A4EC25388

Código CSV : 438143747002128329020325

Ver Fichero: 2. JUSTIFICAICÓN + ALEGACIONES.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Punto 4.1..pdf

HASH SHA1 : A59FB7CDD76EC3B2A429DC147F044BED04BCF4E3

Código CSV : 318658668496652579347345

Ver Fichero: Punto 4.1..pdf



Apartado 4: Anexo 2

Nombre : Título Propio UCAM.pdf

HASH SHA1 : 146664D35B1D4BC6B75FBFEF55BD5AB3CBB9C48

Código CSV : 152706385247731620415560

Ver Fichero: Título Propio UCAM.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1..pdf

HASH SHA1 : 12825E00015C2C6672E818B522BA2E514B83E18B

Código CSV : 427664542459880256829422

Ver Fichero: 5.1..pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Punto 6.pdf

HASH SHA1 : EF0127250C8B2660B4B26BCF4687A43877B0E53F

Código CSV : 438069784660395957445237

Ver Fichero: Punto 6.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2..pdf

HASH SHA1 : 8107F5F5C1C61EBAA0973625A1FB0F7EACEEFD9

Código CSV : 427608636736168023369556

Ver Fichero: 6.2..pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : punto 7.pdf

HASH SHA1 : AC37E7E7EACBD217766563D79B8B7B52D9389DD2

Código CSV : 324178013928726978638206

Ver Fichero: punto 7.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Punto 8.1..pdf

HASH SHA1 : 60EA5F51CA0671795F0AA50177F5812F657FC8E6

Código CSV : 427607418893603894419441

Ver Fichero: Punto 8.1..pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Punto 10.pdf

HASH SHA1 : AA52A9958DA9005769095DDB66B6A7F14EC66E61

Código CSV : 318989804250412391683453

Ver Fichero: Punto 10.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre : REPRESENTANTE LEGAL 14-04-11.pdf

HASH SHA1 : A09779C0467A002C248EEE9D8ED1825FB16DE383

Código CSV : 103840652346449904895655

Ver Fichero: REPRESENTANTE LEGAL 14-04-11.pdf



