

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 de Girona	Escuela Universitaria de Turismo Sant Pol de Mar (SANT POL DE MAR)	08070428	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Gestión Hotelera y Turística		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Gestión Hotelera y Turística por la Universidad de Girona			
RAMA DE CONOCIMIENTO			
Ciencias Sociales y Jurídicas			
CONJUNTO	CONVENIO		
No			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Mireia Agustí Torrelles	Jefe del Gabinete de Planificación y Evaluación		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40525004Q		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Anna Maria Geli De Ciurana	Rectora		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40267448Z		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Anna Maria Geli De Ciurana	Rectora		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40267448Z		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Pl. Sant Domènec, s/n	17071	Girona	972418993
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
gpa@udg.edu	Girona	972418031	

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: Girona, AM 3 de marzo de 2011
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Gestión Hotelera y Turística por la Universidad de Girona	No		Ver anexos. Apartado 1.
LISTADO DE MENCIONES				
Mención Hotelería				
Mención Gastronomía, Restauración y Eventos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias Sociales y Jurídicas		Viajes, turismo y ocio	Hosteleria	
HABILITA PARA PROF. REG.	PROFESIÓN REGULADA	RESOLUCIÓN		
No				
NORMA		AGENCIA EVALUADORA	UNIVERSIDAD SOLICITANTE	
		Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU)	Universidad de Girona	
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
043		Universidad de Girona		
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 FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	24
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
30	114	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Mención Hotelería	30.0	
Mención Gastronomía, Restauración y Eventos	30.0	

1.3. Universidad de Girona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08070428	Escuela Universitaria de Turismo Sant Pol de Mar (SANT POL DE MAR)

1.3.2. Escuela Universitaria de Turismo Sant Pol de Mar (SANT POL DE MAR)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL

Si	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
30	30	30
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
30	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	60.0
RESTO DE AÑOS	24.0	75.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	60.0
RESTO DE AÑOS	24.0	75.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.udg.edu/Informacioacademica/Normatives/Permanenciaiprogressioenestudisdegrau/tabid/13309/language/es-ES/Default.aspx		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver anexos, apartado 2.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CB1 - Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería
CB2 - Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público
CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas
CB7 - Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias
CB8 - Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social
CB9 - Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional
CB3 - Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio
CB11 - Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención
CB12 - Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera
CE2 - Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial
CE3 - Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio
CE4 - Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera
CE5 - Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración
CE6 - Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver anexos. Apartado 3.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Vías de acceso

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

- De acuerdo con los criterios establecidos por el Consejo Interuniversitario de Catalunya, la reserva de plazas para mayores de 25, 40 y 45 años se fija en el 3%, el 1% y el 1% respectivamente. En consecuencia, esta titulación permite el acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.
- Se establece acceso preferente para los titulados técnicos de formación profesional superior y equivalentes de las familias vinculadas en el anexo II del Real Decreto citado a la rama de conocimiento a la que se ha adscrito el grado en frente a los restantes titulados técnicos de formación profesional superior y equivalentes, de acuerdo con el artículo 26 del referido Real Decreto.
- Para la admisión de estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles o extranjeros, de acuerdo con lo establecido en los artículos 56 y 57 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, la Universitat de Girona ha aprobado una normativa que establece las condiciones de admisión de los estudiantes que soliciten ingreso por esta vía. Dicha normativa establece que cada curso académico se destinará un mínimo de una plaza, ampliable a propuesta del decano o director de centro docente en función de los resultados de ocupación de las plazas de nuevo acceso del curso o cursos anteriores. La Comisión Académica estudiará las propuestas de los centros y acordará una propuesta global de plazas que elevará al Consejo de Gobierno. La normativa establece también el sistema de baremación de los expedientes académicos de los solicitantes así como el procedimiento de resolución para la asignación de plazas. Se puede consultar en la página web que se indica a continuación: <http://www.udg.edu/tabid/15642/Default.aspx>

Requisitos de acceso

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

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

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

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

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

Entrevista previa

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

Sesión de bienvenida del primer día

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

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

Psicotécnico

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

Aptitudes intelectuales

Tendencias profesionales

Rasgos de personalidad

Libro del alumno

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

Test de idiomas

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

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

Procedimientos de acogida, orientación y apoyo a los estudiantes

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

Bienvenida y sesión informativa

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

El contenido de esta sesión incluirá explicaciones sobre:

- Ubicación física de los estudios dentro de la Escuela (aulas, laboratorios, etc.).
- Objetivos formativos de la titulación. Motivación para cursar estudios de Grado en Dirección

Hotelera

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

Dossier informativo para los estudiantes de nuevo acceso :

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

- Información general de la Escuela (responsables y direcciones de secretaría académica de la Escuela , coordinación de estudios, sección informática, conserjería, biblioteca, delegación de estudiantes, servicio de fotocopias, Servicio de Lenguas Modernas, planos de la Escuela , etc.).
- Información sobre el sistema de gobierno de la Escuela y de la Universidad de Girona (organigrama universitario, comisiones con representación de los estudiantes en la Universidad y en la Escuela, etc.).
- Información académica (plan de estudios, calendario académico, estructura y horarios de las unidades de aprendizaje por objetivos, fechas y metodología de las evaluaciones, etc.).
- Información de los recursos tecnológicos a disposición de los estudiantes de la Escuela y de la UdG (Web institucional, La Meva UdG, intranet docente, catálogo de servicios informáticos, correo electrónico, etc.).
- Guía para la adaptación de la UdG al espacio europeo de educación superior. Cuaderno 3: "Vuestro papel, estudiantes".
- Etc.

Organización de sesiones informativas específicas :

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

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

Tutores:

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

Consulta del expediente académico del alumno

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

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

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

Está compuesta por los siguientes servicios:

Servicio	Responsables	Objeto
Tutorías académicas	Profesores	· Seguimiento personalizado · Mínimo 2 tutorías por curso
Tutorías de Proyecto Final	Tutores de proyectos	· Seguimiento y asesoramiento · Mínimo 5 tutorías
Erasmus	Coordinador de relaciones internacionales	· Asesoramiento y organización para la actividad internacional del estudiante
Informática	Jefe Informático	· Apoyo de N.T.
Copistería	Encargado de copistería	· Servicio de fotocopias · Apuntes de profesores · Elaboración de ejercicios y trabajos
Secretaría	Personal de secretaría	· Matrículas · Calificaciones · Certificados · Varios administración
Gabinete psicotécnico	Psicólogo	· Atención personal · Orientación y desarrollo personal.

		· Orientación y desarrollo profesional
Estudiantes extranjeros	Tutora responsable	· Atención administrativa · Atención personal · Apoyo documentación oficial · Información a familias
Bolsa de trabajo y prácticas	Coordinador de prácticas	· Coordinar las Jornadas de Desarrollo profesional (1) · Planificar, organizar y hacer el seguimiento de las prácticas de los estudiantes. · Gestión de la bolsa de trabajo de la Escuela · Seguimiento de los graduados durante los 5 primeros años de incorporación laboral.

(1) Jornadas de Desarrollo Profesional:

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

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

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	52,5
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Título Propio	
Ver anexos. Apartado 4.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Sistema previsto para la transferencia de créditos:

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

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

Los criterios de transferencia de créditos los definimos así:

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

Sistema previsto para el reconocimiento de créditos:

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

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

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

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

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

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

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

Los criterios de reconocimiento se concretan así:

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

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

El estudiante puede justificar créditos reconocidos a través de:

1. Materias consideradas como de libre elección
2. Adaptando créditos por estudios oficiales
3. Mediante otras actividades académicas o profesionales
4. Se reconocerán créditos por la realización de las siguientes actividades académicas o profesionales:

a. Prácticas en empresas desarrolladas mediante convenios específicos entre EUHT StPOL y otras Instituciones o empresas.

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

1.1.3 Reconocimiento de créditos de ciclos superiores (CFGs):

Serán entendidos como créditos reconocidos los que son aceptados por la Universidad de los que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra Universidad, son computados en las enseñanzas del presente Grado a efectos de la obtención del título oficial. En la actualidad, la UdG tiene establecido para los CFGs los siguientes en los estudios de la Diplomatura de Turismo:

CFGs	Asignatura	Tipo	Créditos
Administración y Finanzas	Contabilidad	Troncal	6,00
	Marketing Turístico	Troncal	9,00
	Organización y Gestión de empresas turísticas	Troncal	9,00
	Turismática	Obligatoria	6,00

	Créditos de libre elección	Libre Elec.	9,00
TOTAL			39,00
Agencias de Viaje	Comercialización de productos turísticos	optativa	4,5
	Contabilidad	Troncal	6,00
	Geografía turística Mundial	Obligatoria	6,00
	Gestión de Recursos Humanos	Optativa	4,50
	Gestión Operativa de A. de V.	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Operaciones y Procesos de produ	Troncal	9,00
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	12,00
TOTAL			52,50
Alojamientos	Gestión de Recursos Humanos	Optativa	4,50
	Gestión Operativa de alojamientos	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Operaciones de Room Division	Optativa	4,50
	Operaciones y Procesos de produ	Troncal	9,00
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	18,00
TOTAL			46.50

Animación Turística	Gestión de instalaciones y empresas de ocio	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Operaciones y Procesos de prod.	Troncal	9,00
	Políticas de Ocio	Optativa	4,50
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	18,00
TOTAL			42,00
Gestión Comercial y Marketing	Marketing Turístico	Troncal	9,00
	Técnicas de Comunicación aplicadas al turismo	Optativa	4,50
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	9,00
TOTAL			22,50
Información y Comercialización turísticas	Geografía turística Mundial	Obligatoria	6,00
	Guía Turístico	Optativa	4,50
	Introducción al derecho	Troncal	6,00
	Marketing Turístico	Troncal	9,00
	Técnicas de Comunicación aplicadas al turismo	Optativa	4,50
	Créditos de libre elección	Libre Elec.	18,00
TOTAL			48,00
Restauración	Gastronomía y Enología	Optativa	4,50

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

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

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver anexos. Apartado 5.

5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS

Clase teórica

Seminario-taller

Clase práctica

Tutoría

Trabajo en grupo

Trabajo autónomo

Estudio personal

Evaluación

5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Estudio de casos y situaciones

Simulación

Asesoramiento

Orientación

Aprendizaje cooperativo

Aprendizaje basado en problemas

Aprendizaje orientado a proyectos

Investigación

Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
Supervisión e informes		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas objetivas		
Pruebas de respuesta corta		
Pruebas de desarrollo		
Informe y memorias de trabajos o prácticas		
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado		
Autoevaluación		
Portafolio		
5.5 NIVEL 1: Fundamentos y dimensiones del turismo y la hostelería		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Fundamentos y dimensiones del turismo y la hostelería		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
BÁSICA	Artes y Humanidades	Arte
BÁSICA	Ciencias Sociales y Jurídicas	Geografía
BÁSICA	Ciencias Sociales y Jurídicas	Derecho
ECTS MATERIA	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
24		
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
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		

Módulo de carácter básico en el que se imparten los conocimientos generales que fundamentan la cultura económica, sociocultural, geográfico-paisajística y jurídica que un estudiante que inicia el grado debe poseer.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB1 - Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería

CB3 - Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio

CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas

CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público

CB12 - Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

Seleccione un valor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

Seleccione un valor

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	138	100
Seminario-taller	75	75
Tutoría	6	100
Trabajo en grupo	50	68
Trabajo autónomo	100	0
Estudio personal	225	0
Evaluación	6	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Simulación

Asesoramiento

Orientación

Aprendizaje cooperativo

Aprendizaje basado en problemas

Aprendizaje orientado a proyectos

Investigación

Lecturas críticas

Sistema de pruebas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	20.0

Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas de desarrollo	0.0	20.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	15.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	20.0
Portafolio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Métodos comunicativos y cuantitativos		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Métodos comunicativos y cuantitativos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias Sociales y Jurídicas	Estadística
BÁSICA	Ciencias Sociales y Jurídicas	Comunicación
BÁSICA	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
ECTS MATERIA	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	18	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
El estudiante que supere el Módulo habrá adquirido los conocimientos para llevar a cabo actividades de medición de la actividad hotelera, así como de utilizar las técnicas y herramientas de comunicación adecuadas en el idioma materno y en el idioma inglés.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería		

CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
Seleccione un valor		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio		
CE5 - Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración		
CE6 - Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	100	100
Seminario-taller	38	73
Clase práctica	25	74
Tutoría	6	100
Trabajo en grupo	50	50
Trabajo autónomo	75	0
Estudio personal	150	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Estudio de casos y situaciones		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizaje basado en problemas		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	15.0
Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas de desarrollo	0.0	20.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	20.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	20.0
Portafolio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Operaciones de alojamiento y restauración		

5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Operaciones de alojamiento y restauración		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
El estudiante que supere el Módulo habrá adquirido los conocimientos de la evolución histórica de la actividad turística y el estado de la cuestión actual. Habrá adquirido, además, los conocimientos teóricos y prácticos del contenido de las funciones y tareas departamentales de restauración y alojamiento		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB7 - Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias		
CB8 - Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

Clase teórica	75	100
Seminario-taller	63	52
Clase práctica	100	60
Tutoría	6	100
Trabajo autónomo	75	0
Estudio personal	125	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Estudio de casos y situaciones		
Simulación		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	25.0
Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas de desarrollo	0.0	25.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	10.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	10.0
Autoevaluación	0.0	5.0
Portafolio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Fundamentos de empresa		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Fundamentos de empresa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
ECTS MATERIA	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		18
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
El estudiante que supere el módulo habrá adquirido los conocimientos y los procedimientos que servirán de fundamento para interpretar los resultados económicos, para planificar la gestión empresarial y para saber fundamentar posteriormente las variables de la comercialización y la comunicación de la empresa. para que el futuro directivo "hable la misma lengua" que los profesionales de cada departamento y pueda ejercer la dirección con autoridad profesional.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería		
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas		
CB9 - Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades		
CB11 - Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
Seleccione un valor		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio		
CE5 - Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración		
CE6 - Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	100	100
Seminario-taller	56	76
Tutoría	6	100
Trabajo en grupo	50	50
Trabajo autónomo	107	0
Estudio personal	125	0
Evaluación	6	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Estudio de casos y situaciones		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	25.0
Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas de desarrollo	0.0	25.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	15.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	5.0
Autoevaluación	0.0	5.0
Portafolio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Idioma básico		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Idioma básico		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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			
Al superar este módulo, el estudiante habrá adquirido una soltura oral y escrita en la utilización del idioma inglés general correspondiente al nivel C1 y un nivel similar al B1 en el segundo idioma: MCER (Marco común europeo de referencia).			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional			
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público			
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES			
No existen datos			
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS			
No existen datos			
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
Clase teórica	62	100	
Clase práctica	38	73	
Tutoría	6	100	
Trabajo en grupo	38	47	
Trabajo autónomo	75	0	
Estudio personal	75	0	
Evaluación	6	100	
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES			
Lección magistral			
Simulación			
Asesoramiento			
Orientación			
Aprendizaje cooperativo			
Aprendizaje basado en problemas			
Aprendizaje orientado a proyectos			
Investigación			
Lecturas críticas			
Sistema de pruebas			
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN			
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA	
Pruebas objetivas	0.0	20.0	

Pruebas de respuesta corta	0.0	10.0
Pruebas de desarrollo	0.0	20.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	5.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	20.0
Autoevaluación	0.0	5.0
Portafolio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Gastronomía y Restauración		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Gastronomía y restauración		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
18		
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
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
El estudiante que haya superado el módulo habrá adquirido los conocimientos sobre las características de los alimentos y su relación con la restauración, la historia de la cocina y las tendencias actuales y los procesos de la gestión de cocina, servicio de restaurante y bar.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB3 - Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio		
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas		

CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público		
CB12 - Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera		
CE3 - Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio		
CE4 - Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	75	100
Seminario-taller	50	64
Clase práctica	50	64
Tutoría	6	100
Trabajo en grupo	75	38
Trabajo autónomo	100	0
Estudio personal	88	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Estudio de casos y situaciones		
Simulación		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	20.0
Pruebas objetivas	0.0	20.0
Pruebas de desarrollo	0.0	20.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	20.0
Autoevaluación	0.0	5.0
Portafolio	0.0	15.0

5.5 NIVEL 1: Gestión del Turismo		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Gestión del turismo		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
12		
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
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
El estudiante que supere el módulo habrá adquirido los conocimientos que configuran las características y variables de un destino turístico, así como el concepto y los procedimientos operativos de los sistemas de intermediación con respecto a las corrientes turísticas..		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas		
CB8 - Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social		
CB9 - Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades		
CB12 - Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial		

CE4 - Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera		
CE6 - Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	60	100
Clase práctica	38	52
Tutoría	6	100
Trabajo en grupo	65	43
Trabajo autónomo	50	0
Estudio personal	75	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Simulación		
Asesoramiento		
Orientación		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas objetivas	0.0	20.0
Pruebas de desarrollo	0.0	20.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	15.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	15.0
Autoevaluación	0.0	5.0
Portafolio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Gestión de hoteles y restaurantes		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Gestión de hoteles y restaurantes		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	24	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
El alumno que supere el módulo habrá adquirido los conocimientos que capacitan al estudiante para la gestión y supervisión de los departamentos productivos y , así como la gestión de los RR.HH. y de la rentabilidad		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración		
CB3 - Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas		
CB7 - Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias		
CB8 - Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social		
CB11 - Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención		
CB9 - Coordinar y liderar proyectos de trabajo u otras actividades		
CB12 - Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial		
CE3 - Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio		
CE4 - Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera		
CE5 - Conocer y estudiar las técnicas de la gestión económica, contable y financiera de la empresa hotelera y de restauración		
CE6 - Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	110	100
Clase práctica	85	72
Tutoría	12	100
Trabajo en grupo	115	43
Trabajo autónomo	115	0
Estudio personal	157	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Simulación		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje cooperativo		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	30.0
Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas de desarrollo	0.0	10.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	10.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	20.0
Autoevaluación	0.0	5.0
Portafolio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Idioma profesional turístico		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Idioma profesional turístico		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	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

Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
Si	Si	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Al superar el presente módulo, el estudiante habrá adquirido los conocimientos especializados de los idiomas inglés y 2º idioma elegido por el estudiante, que lo capacitan para redactar textos escritos y presentar comunicaciones y disertaciones orales en el ámbito turístico.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público		
CB11 - Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	62.5	100
Clase práctica	37.5	76
Tutoría	6,5	100
Trabajo en grupo	37,5	48
Trabajo autónomo	75	0
Estudio personal	75	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Simulación		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje basado en problemas		

Aprendizaje orientado a proyectos		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	40.0
Pruebas de respuesta corta	0.0	20.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	20.0
Pruebas de ejecución de trabajo real o simulado	0.0	10.0
Portafolio	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Practicum		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Prácticum		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		24
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
Si	Si	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El estudiante al superar el Módulo habrá adquirido el conocimiento real de la empresa hotelera y restauración en cuanto a los procedimientos de la explotación y la gestión de los recursos humanos y materiales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración		
CB3 - Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB7 - Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias		
CB8 - Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social		
CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Identificar y valorar las implicaciones éticas de la actividad turística y hotelera		
CE2 - Analizar y crear nuevos productos y servicios turísticos y hoteleros de manera independiente, innovadora y empresarial		
CE4 - Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase práctica	18,5	75
Tutoría	25	100
Trabajo en grupo	175	50
Trabajo autónomo	375	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Simulación		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Supervisión e informes		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	70.0
Autoevaluación	0.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Estrategias de empresa		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Estrategias de empresa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
12		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
Saber fundamentar en los conocimientos científicos adecuados las funciones y tareas propias del perfil del director de hotel que va practicar en la empresa real de la mano de un tutor experimentado . Concienciarse de que toda actuación profesional se fundamenta en teorías científicas. Diseñar instrumentos de gestión con fundamentación científica con la supervisión de su tutor d eprácticas		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Adquirir conocimientos básicos e interdisciplinarios en relación con el turismo y la hostelería		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas		
CB8 - Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social		
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Diseñar, controlar y mejorar los procesos de planificación y organización la actividad turística y hotelera		
CE6 - Conocer y estudiar las técnicas de comercialización de la empresa hotelera y de restauración		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	75	100

Seminario-taller	25	80
Tutoría	6	100
Trabajo en grupo	25	52
Trabajo autónomo	88	0
Estudio personal	75	0
Evaluación	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Estudio de casos y situaciones		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje cooperativo		
Lecturas críticas		
Supervisión e informes		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	50.0
Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas de desarrollo	0.0	20.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	15.0
Portafolio	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Optativas		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Optativas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
30		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		

No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Al superar este Módulo el estudiante habrá adquirido los conocimientos complementarios que se corresponden con el itinerario optativo que cada estudiante haya elegido: dirección hotelera, dirección de cocina y dirección de restaurante		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración		
CB3 - Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio		
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas		
CB8 - Identificar y saber aplicar buenas prácticas en relación con el clima social		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		
CB7 - Fomentar el trabajo en equipo, promoviendo actitudes de colaboración, consenso, negociación, resolución de conflictos y respeto a las opiniones ajenas, al mismo tiempo que la capacidad de argumentar y defender opiniones propias		
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público		
CB12 - Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	138	100
Seminario-taller	25	76
Clase práctica	38	74
Tutoría	12	100
Trabajo en grupo	61	50
Trabajo autónomo	88	0
Estudio personal	150	0
Evaluación	12	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de casos y situaciones		
Simulación		
Asesoramiento		

Orientación		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Investigación		
Lecturas críticas		
Sistema de pruebas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	50.0
Pruebas de respuesta corta	0.0	5.0
Pruebas de desarrollo	0.0	15.0
Portafolio	0.0	15.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Inglés Profesional Hotelero		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Inglés profesional hotelero		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3	3	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
Al superar el presente módulo, el estudiante habrá adquirido los conocimientos especializados del idioma inglés, que lo capacitan para redactar textos escritos y presentar comunicaciones y disertaciones orales en el ámbito hotelero y de restauración.		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB4 - Utilizar los idiomas extranjeros estudiados como vehículos normalizados de comunicación internacional		
CB5 - Diseñar y aplicar procesos y estrategias comunicativas en los diversos ámbitos de trabajo, seleccionando y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas		
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	30	100
Clase práctica	12	83
Tutoría	4	100
Trabajo en grupo	25	52
Trabajo autónomo	38	0
Estudio personal	38	0
Evaluación	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Simulación		
Aprendizaje cooperativo		
Investigación		
Lecturas críticas		
Supervisión e informes		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas	0.0	40.0
Pruebas de desarrollo	0.0	10.0
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	25.0
Portafolio	0.0	25.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo Final de Grado		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Trabajo final de grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS MATERIA	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3

ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
12		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	Si	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
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		
Al superar el presente módulo, el estudiante habrá adquirido las competencias profesionales de llevar a cabo investigaciones sobre la práctica de la actividad profesional diaria fundamentando dicha investigación en las teorías científicas pertinentes y sabiendo utilizar las fuentes de documentación adecuadas, al tiempo que es capaz de transmitir los resultados obtenidos a la sociedad interesada.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Llevar a cabo procedimientos de análisis y síntesis para interpretar la actividad hotelera y de restauración		
CB3 - Valorar críticamente los procedimientos utilizados en el aprendizaje para obtener datos relevantes en las diferentes áreas de estudio		
CB6 - Desarrollar la capacidad de diagnosticar y resolver problemas mediante la búsqueda de información de diferentes fuentes con el fin de tomar las decisiones más acertadas		
CB10 - Desarrollar la habilidad para argumentar y expresarse de manera coherente e inteligible para elaborar textos escritos comprensibles y organizados, así como para exponer resultados oralmente y en público		
CB11 - Criticar la pertinencia de los informes resultantes de la investigación, la evaluación o la intervención		
CB12 - Identificar y seleccionar documentación jurídica actualizada mediante la utilización de bases de datos jurídicos y compendios legislativos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Analizar los resultados de la política de la actividad turística y hotelera, trasladándolos a los objetivos internos y haciendo planes concretos para su implementación en los niveles de la función departamental o de negocio		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase teórica	10	100
Tutoría	10	100
Trabajo autónomo	227	0
Estudio personal	50	0
Evaluación	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Asesoramiento		
Orientación		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Investigación		
Lecturas críticas		
Supervisión e informes		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe y memorias de trabajos o prácticas	0.0	60.0
Autoevaluación	0.0	20.0
Portafolio	0.0	20.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Girona	Otro personal docente con contrato laboral	100.0	67.84	100.0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver anexos. Apartado 6.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver anexos. Apartado 6.2				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver anexos, apartado 7.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS	
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %
72	9,09
TASA DE EFICIENCIA %	
91,9	
TASA	VALOR %
No existen datos	
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS	
<i>Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes</i> Con respecto al procedimiento general para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes, nos remitimos al punto 9.2, en que se describe este procedimiento general. Evaluación del progreso y resultados de aprendizaje El procedimiento de valoración del progreso y resultados de aprendizaje de los estudiantes se llevará a cabo en el Grado que se propone siguiendo las pautas que en la actualidad se desarrollan. Distinguimos entre: - evaluación del seguimiento del aprendizaje del estudiante en conocimientos, destrezas y actitudes - evaluación de la calificación como proceso de la acreditación del rendimiento. 8.2.1. Seguimiento del aprendizaje	

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

a) evaluación continua:

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

b) evaluación objetiva:

- tests de conocimientos
- pruebas parciales objetivas de desarrollo

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

a) evaluación continua:

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

b) evaluación objetiva:

- tests de elaboración
- pruebas parciales de desarrollo de aplicaciones

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

-evaluación continua de:

- uniformidad
- responsabilidad de las tareas y funciones encomendadas

- hábito de trabajo
- disciplina
- solidaridad
- liderazgo

Evaluación de la acreditación del rendimiento

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

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

¿ la auto evaluación del propio estudiante que llevará a cabo mediante:

- Complimentación de cuestionarios parciales sobre adquisición de competencias de tareas durante el aprendizaje.
- Complimentación de cuestionarios de evaluación de tareas y funciones durante el periodo de prácticas externas.
- Informe final de prácticas externas.
- ¿ la evaluación del tutor de empresa durante las prácticas externas del estudiante que se llevará a cabo mediante.
- El informe final de prácticas del tutor de empresa.
- ¿ La evaluación del tutor académico de las prácticas externas del estudiante que llevará a cabo mediante:
- El informe y evaluación de competencias final en el que se recoge la auto evaluación del estudiante y la evaluación de la empresa.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.udg.edu/tabid/16272/language/ca-ES/Default.aspx
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2011
Ver anexos, apartado 10.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	

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

Los estudiantes de la Diplomatura de Turismo que se cursa en la actualidad podrán finalizar los estudios de Diplomatura de acuerdo al calendario previsto en el cronograma y siguiendo el cuadro previsto a continuación. Asimismo podrán optar a reconvertirse a este nuevo título mediante la siguiente tabla de adaptación:

CUADRO DE ADAPTACIONES

DIPLOMATURA DE TURISMO

ASIGNATURA Créditos

Introducción 6+6
a la economía

+Estructura de
mercados

Patrimonio Cultural 6

Recursos 9
territoriales
turísticos

Intro. al Derecho 12
y D. Privado
+ Legislación
turística
pública

Téc.n.cuant y cual 6
de anál.turíst.

Turismática 6

GRADO EN GESTION HOTELERA Y TURISTICA

ASIGNATURA ECTS

Fundamentos
y dimensiones
del turismo y la
hostelería

Dimensión 6
económica del
mercado turístico

Dimensión 6
sociocultural del
turismo

Dimensión 6
territorial del
turismo

Dimensión jurídica 6
del turismo

Métodos
comunicativos y
cuantitativos

Técnicas 6
cuantitativas y
cualitativas de
análisis turístico

Técnicas 6
informáticas y
comunicativas

Inglés	9	Inglés B-2	6
		Operaciones de alojamiento y restauración	18
Estructura de Mercados Tur. + Recursos territoriales	6+6	Introducción al turismo y hostelería	6
Intro. A la Restauración	4,5	Operaciones de Food & Beverage	6
Oper.y Proces.de Producción	9	Operaciones de Front & Back Office	6
		Fundamentos de empresa	18
Contabilidad	6	Contabilidad financiera	6
Organiz. y Gt. de Empresas	9	Organización y gestión de empresas	6
Marketing Turístico	9	Marketing	6
		Idioma básico	12
Segundo Idioma (Francés-Aleman)	9	2º idioma B-1	6
		Gestión de hoteles y restaurantes	24
Org. Adm. de Alojam.y Rest.:	9	Administración y control de "Food & Beverage"	4
		Administración y control de Alojamientos	4
Dir. De Recursos Humanos	4,5	Dirección de Recursos Humanos	4
Análisis de Estados Contables	4,5	Gestión Financiera	4
		Optativas	24

Gtion.de Calidad		Calidad y medioambiente y sostenibilidad	6
Leg. Turíst. Pública	4,5	Legislación hotelera y laboral	6
Tercer Idioma: (Aleman –Francés)	4,5	3º idioma B1	6
Estructura y Equipamientos	4,5	Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería	6
Libre elección (u otras asignaciones hasta..)	6	Reconocimiento Académico	6
En el caso de estudiantes con créditos pendientes de superar de la Diplomatura de Turismo o de otras carreras universitarias que quieran optar por la nueva titulación de Grado en Gestión Hotelera y Turística, deberán realizar el trámite establecido de la preinscripción universitaria o traslado de expediente y hacer un cuadro de convalidaciones y reconocimiento de créditos que le permita integrarse al proceso docente de la nueva titulación cursando y superando los créditos correspondientes. Para la adaptación del actual Grado en Turismo que se extinguirá con la reconversión a este, se adaptaran las asignaturas con nombre y ECTS equivalentes.			
CUADRO DE ADAPTACIONES			
GRADO DE TURISMO		GRADO EN GESTION HOTELERA Y TURISTICA	
ASIGNATURA	Créditos	ASIGNATURA	ECTS
		Fundamentos y dimensiones del turismo y la hostelería	24
Dimensión económica	6	Dimensión económica	6

del mercado turístico		del mercado turístico	
Dimensión	6	Dimensión	6
sociocultural del turismo		sociocultural del turismo	
Dimensión	6	Dimensión	6
territorial del turismo		territorial del turismo	
Dimensión	6	Dimensión	6
jurídica del turismo		jurídica del turismo	
		Métodos comunicativos y cuantitativos	
			18
Téc.n.cuant	6	Técnicas	6
y cual de anál.turíst.		cuantitativas y	
		cualitativas de análisis turístico	
Técnicas	6	Técnicas	6
comunicativas		informáticas y comunicativas	
Inglés i	6	Inglés B-2	6
		Operaciones de alojamiento y restauración	18
Introducción al turismo	6	Introducción al turismo y hostelería	6
Operaciones de Food & Beverage I	6	Operaciones de Food & Beverage	6
Operaciones de alojamientos	6	Operaciones de Front & Back Office	6
		Fundamentos de empresa	18
Contabilidad	6	Contabilidad financiera	6

		Organización y gestión de empresas	6
Marketing Turístico	9	Marketing	6
		Idioma básico	12
Ingles II	6	Inglés C-1	6
Segundo Idioma (Francés- Aleman) I	6	2º idioma B-1	6
		Gastronomía y Restauración	18
Higiene alimenrtaria y Ergonomía: estratégias preventivas e interventivas	4	Tecnología de los alimentos	6
Recursos gastronómicos y enológicos	6	Cultura gastronómica	6
Operaciones de Food & Beverage II	4	Gestión de procesos	6
		de Food & Beverage	
		Gestión del Turismo	12
Tipologías de destinos turísticos	6	Gestión de destinos turísticos	6
Intermediación y distribución	4	Sistemas de Intermediación turística	6
		Gestión de hoteles y restaurantes	24
Dirección departamental de Food & Beverage	6	Administración y control de “Food & Beverage”	4

Dirección departamental de Alojamientos	6	Administración y control de Alojamientos	4
		Gestión de Compras y aprovisionamiento	4
		Revenue & Yield Management	4
Dir. De Recursos Humanos	4	Dirección de Recursos Humanos	4
Control de la gestión hotelera	4	Gestión Financiera	4
		Idioma profesional turístico	12
Profesional English I	6	Inglés profesional turístico	6
Segundo Idioma (Francés-Aleman) II	6	2º idioma profesional turístico	6
		Estrategias de empresa	12
		Dirección estratégica	4
Estrategias de marketing de destinos hoteleros	6	Estrategias de comercialización	4
		Relaciones Públicas y Comunicación	4
		Inglés Profesional Hotelero	6
Professional English II	6	Inglés Profesional Hotelero	6
		Optativas	24

Calidad y control medioambiental	4	Calidad y medioambiente y sostenibilidad	6
Reconocimiento de créditos	6	Reconocimiento de créditos	6

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4027000-08070428	Diplomado en Turismo-Escuela Universitaria de Turismo Sant Pol de Mar
2500329-08070428	Graduado o Graduada en Turismo-Escuela Universitaria de Turismo Sant Pol de Mar

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40267448Z	Anna Maria	Geli	De Ciurana
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pl. Sant Domènec, s/n	17071	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	972418993	972418031	Rectora
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40267448Z	Anna Maria	Geli	De Ciurana
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pl. Sant Domènec, s/n	17071	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	972418993	972418031	Rectora
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40525004Q	Mireia	Agustí	Torrelles
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pl. Sant Domènec, s/n	17071	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	972418993	972418031	Jefe del Gabinete de Planificación y Evaluación

ANEXOS : APARTADO 2

Nombre : respuesta alegas 3 + justificación.pdf

HASH SHA1 : wq0qHcGDtmPwantdqq0337KeZUc=

Código CSV : 54018091406477189399735

A continuación les describimos cómo se ha dado respuesta a las indicaciones que se detallan en el informe de evaluación del 31 de mayo.

ASPECTOS QUE NECESARIAMENTE DEBEN MODIFICARSE:

CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

Se debe corregir la denominación del Grado para que en toda la memoria se haga referencia exclusivamente a Grado en Gestión Hotelera y Turismo o Grado en Gestión Hotelera y Turística. A la vista de la memoria presentada, parece que lo que debería cambiarse es la denominación del Grado en Gestión Hotelera y Turística.

Se ha procedido a unificar en toda la memoria el nombre correcto que debe figurar que es: Grado en Gestión Hotelera y Turística

Se debe corregir el apartado 1.2 donde se indica que las prácticas externas tienen 114 ECTS (en realidad son 24).

Se ha procedido a subsanar los créditos de las prácticas externas que son 24 así como el de las asignaturas obligatorias que son 114 en lugar de los 24 que constaban (estaba invertido por error)

Se debe explicitar que el Trabajo Fin de Grado, en el ámbito de cada mención, se debe realizar sobre aspectos de la mención porque en una parte de la memoria, ofrecen 3 Menciones e indican que deben cumplir 30 ECTS para lograrlas y en otra, que deben cursar tres asignaturas de 6 ECTS, por lo que sólo se alcanzan 18 ECTS.

Se ha procedido a explicar con más detalle las menciones en el apartado 5 de Planificación de las Enseñanzas.

Se debe distinguir entre matrícula a Tiempo Completo y Tiempo Parcial porque los márgenes presentados en el apartado 1.3. son los mismos (30-60 ECTS por curso).

La Normativa de Permanencia de la UdG aprobada por el Consejo Social de la UdG en la sesión CU 1/09, de 1 de junio de 2009 no distingue entre estudiantes a tiempo completo y estudiantes a tiempo parcial. La única distinción en la progresión temporal de los estudiantes que se realiza es a partir de los créditos que matricula anualmente y están fijados en los márgenes anteriormente citados.

Los idiomas en el 6º semestre no tienen docencia presencial, dado que la modalidad del grado es presencial, se debe revisar este planteamiento.

Se ha revisado el planteamiento ver punto 5 de Planificación de las Enseñanzas.

Se debe modificar la agencia evaluadora del título en la memoria (ANECA en lugar de AQU).

No es posible modificar en el aplicativo informático

Se deben eliminar en el apartado de lenguas de impartición del título del criterio 1 los idiomas: francés y alemán.

Modificado según el nuevo criterio de que solo deben figurar los idiomas que han de cursar la totalidad de los estudiantes que cursen el grado y no los que se ofrezcan de forma opcional.

CRITERIO 2: JUSTIFICACIÓN

Se debe justificar el interés científico y académico del título.

Ver el punto 2 de justificación

Se debe justificar en qué medida los referentes externos se han utilizado para la configuración del título propuesto.

Ver el punto 2 de justificación

CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Las asignaturas que componen la formación básica están adscritas a materias y deben estar también adscritas a ramas de conocimiento, tal como se regula en el Anexo II del RD 1393/2007.

Ya figuran así en el aplicativo en la descripción de los *Datos básicos de nivel 2: 5.5.1.1*

Se debe señalar si habrá dos grupos de docencia (uno catalán/castellano y otro para inglés) o sólo uno grupo. En este segundo caso, se debería explicitar el idioma de impartición de cada asignatura al inicio del curso.

Ver descripción de los detalles de la impartición de la docencia en el punto 5 de Planificación de las Enseñanzas

Se deben aportar los convenios de cooperación para favorecer la movilidad del estudiante.

Ver punto 5 de Planificación de las Enseñanzas

Se deben completar las fichas de módulos indicando las Actividades Formativas, Metodologías Docentes y Sistemas de Evaluación.

Se procede a completarlo en la aplicación.

CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO

Se debe especificar el personal académico por categoría y experiencia investigadora con indicios claros o acreditación.

Ver el cuadro de *Categoría Académica del Personal Académico* con el detalle del estado de las acreditaciones de cada profesor, así como los resúmenes de los curriculums de cada profesor con la experiencia investigadora brevemente detallada.

Se debe especificar la vinculación y la experiencia del personal de apoyo.

Ver punto 6.1.2 Otros recursos humanos disponibles

Se deben especificar las necesidades de profesorado por categoría profesional, acreditación y experiencia investigadora necesaria para llevar a cabo el plan de estudios de manera coherente con el plan de estudios, detallando la dedicación a este título, el número de créditos a impartir y las ramas de conocimiento correspondientes.

Ver punto 6.1.4 Adaptación progresiva de la plantilla del personal académico

CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se debe aportar el listado de convenios de prácticas empresariales.

Ver en el punto 7 el Listado de Convenios de Prácticas y Empresariales.

CRITERIO 10: CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

Se debe aclarar si el cronograma de implantación del nuevo grado propuesto será automático como se indica en el apartado 10.1 o progresivo como se indica en 10.2. A la vista de la tabla del cuadro 10.1 parece que la implantación de los 3 primeros cursos del grado es automática y no progresiva.

Se ha modificado el texto en cuestión para no inducir a errores.

Se debe revisar el año de comienzo del nuevo grado porque en algunas partes de la Memoria se indica que comenzaría en el curso 2010/11.

Se procede a rectificar dicho dato e indicar que se implantará el Grado en Gestión Hotelera y Turística, si procede, en el curso 2011/12.

Se debe mejorar la tabla de reconocimiento adaptación de la Diplomatura en Turismo al grado propuesto porque no están claras las equivalencias.

Se ha procedido a revisar la tabla de adaptaciones y se ha incorporada alguna mejora.

Se debe incluir una tabla de adaptación del Grado en Turismo actual al nuevo grado.

Se incluye dicha tabla en el punto 10.2

Por otro lado, también se proponen las siguientes recomendaciones sobre el modo de mejorar el plan de estudios.

RECOMENDACIONES:

CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

Se recomienda aportar el régimen de permanencia de los estudiantes en la memoria.

Ver el link de página pública dónde se encuentra publicada a normativa de permanencia.

CRITERIO 2: JUSTIFICACIÓN

Se recomienda aportar un cronograma que recoja las actuaciones realizadas para la elaboración del plan de estudios.

Ver en el apartado de justificación.

A continuación les describimos también cómo se ha dado respuesta a las indicaciones que se detallan en el informe de evaluación del 26 de julio.

CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

El RD 861/2010 que modifica el RD 1393/2007 contempla la posibilidad que los estudiantes se matriculen a tiempo parcial o a tiempo completo. Por tanto, se debe distinguir entre matrícula a Tiempo Completo y Tiempo Parcial porque los márgenes presentados en el apartado 1.3. son los mismos (30-60 ECTS por curso).

Se adjuntan la Normas de permanencia de la Universidad de Girona, aprobadas por el Consejo Social de la Universitat de Girona CU 1/09 el 1 de junio de 2009, dónde se regula los créditos mínimos y máximos a matricular por los estudiantes que les confieren la consideración de estudiante a tiempo parcial y estudiante a tiempo completo.

Se debe aclarar en qué consiste la realización, de manera intensiva, la asignatura idiomas del 6º semestre, puesto que en cualquier caso esta asignatura debe impartirse de manera presencial en uno u otro semestre.

Se ha procedido a detallar el periodo y horario de impartición de esta asignatura de 6 créditos que se desarrollará de forma presencial e intensiva. (Véase páginas 7 y 8 del apartado Planificación de las Enseñanzas)

CRITERIO 2: JUSTIFICACIÓN

Se debe justificar en la memoria el interés científico y académico del título. Se adjunta una explicación detallada, pero ésta no se encuentra en la memoria final de la aplicación. Se debe justificar en la memoria, evitando referencias a otros documentos externos, en qué medida los referentes externos se han utilizado para la configuración del título propuesto.

Se ha subsanado el error técnico que no permitía acceder al punto de justificación. Debido a las nuevas limitaciones a 320 kb de capacidad del documento a adjuntar en el aplicativo de la sede electrónica se añade un listado de documentos adjuntos justificativos que se tramitarán directamente a la ANECA.

CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se debe aclarar en qué consiste la realización, de manera intensiva, de la asignatura idiomas del 6º semestre, puesto que en cualquier caso esta asignatura debe impartirse de manera presencial en uno u otro semestre. Dado que el curso es presencial, debe hacerse constar claramente esta modalidad de impartición y su planificación temporal.

Se ha procedido a detallar el periodo y horario de impartición de esta asignatura de 6 créditos que se desarrollará de forma presencial e intensiva. (Véase páginas 7 y 8 del apartado Planificación de las Enseñanzas)

Se debe revisar las asignaturas asociadas a las 2 primeras menciones, puesto que por ejemplo el hecho de cursar tercer idioma B1, RSC y arquitectura y mantenimiento de establecimientos de hostelería no parece que dote a los estudiantes de los conocimientos necesarios para obtener una mención en Hostelería Internacional. En general, las menciones deben ser coherentes con las asignaturas a cursar por los estudiantes.

Para asegurar la coherencia bondad de cada una de las menciones se ha reducido de 3 a 2 menciones intensificando su contenido conceptual

CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO

Se debe especificar el personal académico por categoría y experiencia investigadora con indicios claros o acreditación (tan sólo en algunos casos aparece información sobre la acreditación y en otros no aparece ninguna información relativa a investigación).

Se ha procedido a ampliar la información sobre el personal docente existente y a detallar la planificación de la mejora de la plantilla de profesorado que se ha de producir en los próximos años.

A continuación les describimos también cómo se ha dado respuesta a las indicaciones que se detallan en el informe de evaluación del 8 de septiembre.

CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

El RD 861/2010 que modifica el RD 1393/2007 contempla la posibilidad que los estudiantes se matriculen a tiempo parcial o a tiempo completo. Por tanto, se debe distinguir entre matrícula a Tiempo Completo y Tiempo Parcial porque los márgenes presentados en el apartado 1.3. son los mismos (30-60 ECTS por curso). En caso que la universidad de libertad al estudiante para escoger entre los intervalos de créditos señalados, sin diferenciar entre estudiantes a Tiempo Completo y Tiempo Parcial, debe explicitarse en la memoria este hecho y explicar que será el estudiante quien decida en cada caso el número de créditos que cursará (entre los intervalos señalados).

La Normativa de Permanencia de la UdG aprobada por el Consejo Social de la UdG en la sesión CU 1/09, de 1 de junio de 2009 distingue entre estudiantes a tiempo completo y estudiantes a tiempo parcial en la progresión temporal de los estudiantes que se realiza es a partir de los créditos que matricula anualmente y están fijados en los márgenes anteriormente citados.

A continuación les citamos el artículo de la Normativa de Permanencia de la UdG que fija este aspecto:

Artículo 1. Ámbito de aplicación

1. Esta normativa tiene como finalidad establecer las normas de permanencia y regular la progresión académica de los estudiantes que cursen enseñanzas universitarias de grado organizadas de acuerdo con

lo que dispone el RD 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

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

CRITERIO 4: ACCESO Y ADMISIÓN

En el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos presentado, se establece la posibilidad de reconocimiento de créditos, por ejemplo, en enseñanzas superiores no universitarias, pero no se establecen los valores mínimos y máximos de los ECTS a reconocer, no permitiendo valorar su adecuación al R.D. 861/2010. Se deben establecer los intervalos numéricos para todas las posibilidades de reconocimiento que tiene definidas la universidad.

Se procede a introducir en el aplicativo electrónico de solicitud los valores mínimos y máximos de los ECTS a reconocer siguientes:

Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas oficiales no universitarias

Mínimo: 0 Máximo: 52,5

Reconocimiento de créditos cursados en títulos propios:

Mínimo: 0 Máximo: 0

Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia profesional y laboral:

Mínimo: 0 Máximo: 0

2 Justificación

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

2.1.1 Interés profesional

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

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

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

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

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

- Alojamiento

- Restauración
- Eventos
- Colectividades
- Catering
- Servicios generales hospitalarios de hostelería

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

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

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

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

2.1.1.1 Empresas y empleo en hostelería

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

Unidad: número de empresas

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

Fuente: Instituto Nacional de Estadística 2005

Unidad: número de empresas

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

Fuente: Instituto Nacional de Estadística 2007

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

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

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

2.1.1.2 Las profesiones de la hostelería

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

Líneas de negocio en hostelería (segmentación horizontal)

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

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

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

Tipología de profesiones (segmentación vertical)

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

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

Clasificación de profesiones en hostelería

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

Tabla: profesiones de hostelería

ÁREA	TIPO EMPRESA	PROFESION	F. PR.	GRADO	MASTER
Alojamiento (20443 negocios)	Hotel	Director corporativo (1)			X
		Subd. Corporativo (1)			X
		Director de hotel		X	
		Subdirector de hotel		X	
		Director de alojamiento		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Camping	Director corporativo (1)			X
		Subd. Corporativo (1)			X
		Director de camping		X	
		Subdirector de camping		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Ciudad de vacaciones	Director corporativo (1)			X
		Subd. Corporativo (1)			X
		Director de C.V.		X	
		Subdirector de C.V.		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Alojamiento	Director de A.R.		X	

		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Resorts	Director corporativo (1)			X
		Subd. Corporativo (1)			X
		Director de hotel		X	
		Subdirector de hotel		X	
		Director de alojamiento		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Paradores de Turismo	Director de hotel		X	
		Administrador		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		

ÁREA	TIPO EMPRESA	PROFESION	F. PR.	GRADO	MASTER
Restauración (261997 negocios)	Hotelera	Director de F&B		X	
		Subdirector de F&B		X	
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Restaurante comercial	Director corporativo (1)			X
		Subd. Corporativo (1)			X
		Director de restaurante		X	
		Subdirec. de restaurante		X	

		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Colectividades (2)	Director corporativo (1)			X
		Subd. Corporativo (1)			X
		Director de operación		X	
		Subdirector de operación		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		
	Eventos (3)	Director corporativo (1)			X
		Subd. Corporativo (1)			X
		Director de operación		X	
		Subdirector de operación		X	
		Jefes de departamento	X		
		Jefes de área	X		
		Personal de base	X		

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

(2) El término “Colectividades” incluye:

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

(3) El término “Eventos” incluye:

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

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

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

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

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

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

Muestra participante

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

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

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

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

Resultados obtenidos

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

varones..... 90 %

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

Un 18% no ha cambiado de empresa desde su graduación

Un 19% por Internet.

Restauración: 17%

Nivel de dirección de empresa: 25%

Nivel de Cuadro técnico: 25%

Nivel de Adjunto a dirección: 10%

Nivel de subdirector de departamento: 10%

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

Coordinación: 23%

Formación: 20%

Planificación: 19%

Evaluación: 11%

Explotación: 10%

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

Poco adecuada: 22%

Bastante adecuada: 52%

Muy adecuada: 26%

i) Las principales lagunas metodológicas de formación han sido:

Especialización de la carrera: 27%

Poca relación teoría – práctica: 23%

Mayor profundidad en los contenidos: 23%

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

Área administrativa: 20%

Relaciones públicas y Comunicación: 17%

Recursos Humanos: 13%

Lenguas extranjeras: 10%

Conclusiones en relación con los diplomados en turismo

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

Perfil de los titulados

	Dirección Hotelera	Diplomatura de Turismo
Varones	40%	20%

Mujeres	60%	80%
---------	-----	-----

Inserción Laboral muy favorable

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

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

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

Ámbito de trabajo de los titulados:

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

Grado de satisfacción de los titulados con la formación recibida

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

Otras conclusiones de inserción laboral del titulado de dirección hotelera

Vía de contratación

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

Internet	19%
----------	-----

Calidad de empleo

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

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

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

Lagunas de contenido en la formación recibida

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

Interés y reconocimiento del Grado por las instituciones del sector

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

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

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

Con todo ello, podemos afirmar que

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

Se adjuntan los documentos de justificación siguientes:

1. Carta del Sr. Joan Carles Vilalta, Director General de Turismo dirigida al Sr. José Hernández, Director de la Escuela Universitaria de Hostelería i Turismo de Sant Pol de Mar, manifestando el apoyo de la Dirección General de Turismo y del Consorcio a la escuela y a la memoria del estudio de grado en dirección hotelera.
2. Carta del Sr. Joan Molas, Presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos CEHAT, manifestando su apoyo a la memoria del Grado en Dirección Hotelera que presenta la Escuela Universitaria de Hostelería de Sant Pol de Mar.
3. Carta de José María Rubio, Presidente de la Federación Española de Hostelería, manifestando su apoyo a la iniciativa de EUHT StPol y a la Universitat de Girona para que el año académico 2009-10 pueda impartir el Grado en Dirección Hotelera en España.
4. Carta de Ramón Bagó Agulló, Presidente del Grupo SERHS, manifestando su apoyo por la solicitud de “Grado en Dirección Hotelera” de l'EUHT StPOL.

2.1.2 Interés académico y científico

2.1.2.1 Breve referencia a los inicios de la concepción del hecho turístico y hotelero como campo de conocimiento científico

En 1974 el profesor Luis Fernández Fuster (Teoría y Técnica del Turismo I: pág.: 17) afirmaba que “nuestro fenómeno (turismo) forma hoy día un cuerpo de conocimientos con entidad propia suficiente para que pueda reclamar, razón o no aparte, categoría de especialización científica.”

A lo largo del s. XX son numerosos los estudiosos del concepto y actividad turística desde diversas perspectivas teóricas

Un precursor de la psicología turística lo encontramos en Paul Ossipow con su *Ensayo sobre los hechos y los métodos de la Psicología del Turismo*.

Ramaker, director del Instituto Holandés de Transportes y vicepresidente de la Asociación Holandesa de Turismo fue uno de los primeros que planteó que el comportamiento turístico de los grupos sociales tales como la edad, nacionalidad, formación cultural, medio social, las relaciones y fenómenos que originan por la presencia del turista en el núcleo receptor sería estudiado por la Sociología del Turismo.

La relación entre turismo y economía tiene su precursor en Schullern zu Schattenhofen que publicó su obra *Turismo y Economía Nacional* antes de la Primera Guerra Mundial (1911).

La base para una Geografía turística podemos encontrarla en los capítulos de la revista *Repertoire des Voyages* que publicó en los años 50 Charles Réau.

Son ejemplos de la importancia que el turismo suscitó desde su aparición entre los estudiosos y el interés de éstos en relacionar el hecho turístico con los diversos ámbitos científicos.

La investigación científica de los problemas turísticos se inicia en los denominados “Institutos de Estudios Turísticos” que desarrollan la investigación divididos en secciones varias, publican los resultados de sus investigaciones en revistas y monografías de gran valor para el que pretende estar al día en el conocimiento del Turismo.

Desde los inicios de la investigación científica del Turismo se ha dado el fenómeno de su conexión internacional. Siendo muy pocos los dedicados a ella, tuvieron desde su principio contactos personales que cristalizaron en medidas de cooperación. Así, en 1951 tuvieron lugar dos hechos importantes:

- La fundación en Montecarlo de la Academia Internacional de Turismo.
- La creación de la Asociación Internacional de Expertos Científicos de Turismo, a consecuencia de la vocación excepcional de los profesores Hunziker y Krapf.

En 1953, la U.I.O.O.T. creó también el Instituto Internacional de Investigaciones Científicas sobre el Turismo.

El cuerpo científico del hecho turístico, hotelero y de la restauración ha ido creciendo desde estos inicios reseñados hasta nuestros días siendo numerosas las publicaciones y tesis doctorales, cuya bibliografía no vamos a traer a esta apartado por ser fácilmente localizable.

En este mismo sentido, es necesario comentar que la incorporación del turismo a la Universidad a finales de la década de los noventa, fue un paso decisivo en el reconocimiento de la ciencia turística, pero también puso de manifiesto que era necesario seguir trabajando por dotar a la hostelería del máximo nivel académico y dar una correcta respuesta a las necesidades de este campo cada vez más importante social y económicamente. Estas necesidades se refieren a la dotación de los profesionales con la capacitación requerida. Aunque también exige a las empresas e instituciones de la hostelería crear las bases adecuadas para la generación del conocimiento necesario que permita mantener y mejorar los niveles de competitividad.

En este sentido se sitúa uno de los ejes del Plan del Turismo Español Horizonte 2020, (pág. 31) (el eje de las personas, que coordinó el director académico de la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar, centro adscrito donde la UdG propone impartir el Grado que se solicita) cuyo objetivo es “atraer, desarrollar y retener el talento, valorizando la carrera profesional y mejorando las prácticas de liderazgo y gestión de personas.”

El mismo documento (pág 32) propone a las personas del sector (talentos) como “estrategia de diferenciación para que se conviertan en la clave para la sostenibilidad futura del modelo turístico...” y “Promover el desarrollo de sus capacidades, conocimientos y habilidades es un requisito básico...”

El Grado en Gestión Hotelera y Turística va a permitir la incorporación de nuevos conocimientos del hecho hotelero y de restauración y también mejorar la preparación cultural y de habilidades directivas de los futuros profesionales con las siguientes perspectivas:

- Proseguir el camino de la investigación iniciado en el pasado siglo.
- Facilitar la implantación del itinerario universitario de postgrado y doctorado
- Ampliar los equipos de docentes e investigadores en el ámbito del conocimiento hotelero y de restauración.
- Dar respuesta a la demanda de los profesionales y de las instituciones hoteleras de una formación universitaria en hostelería.
- Ofrecer a la Universidad un nuevo ámbito de conocimiento de interés y de posibilidad de transferencia para con los profesionales, las empresas y las instituciones hoteleras y de restauración.

2.1.2.2 Evolución de la formación turística y de la formación en hostelería

La formación hotelera se inicia a finales del s. XIX con la fundación por parte de la Sociedad Suiza de Hoteleros de la Escuela hotelera de Lausanne en 1893.

Ya desde su creación el diseño de la formación hotelera en este centro pionero se establece en dos niveles:

- El operativo de dos años de duración
- El superior de 4 años de duración

El primero tiene como objetivo de formación la cualificación profesional de los puestos de base del servicio de restaurante y de la cocina. El segundo trata de formar a los cuadros directivos de la gestión de un establecimiento hotelero o de restauración.

Esta orientación guiará el desarrollo posterior de los diseños de formación a nivel internacional:

1922: Cornell School of Hotel Administration (EE.UU.)

1925: Hotelfachschule de Heilderberg (Alemania)

1929: Escuela de Hostelería de La Haya (Holanda)

1941: Escuela hotelera de Niza (Francia)

En España se inician los estudios de hostelería de acuerdo a la legislación vigente de la formación profesional en el curso académico 1944-45 en la Escuela de Hostelería de Madrid ubicada en la calle Cervantes para pasar en 1951 a la actual ubicación de la Casa de Campo.

Posteriormente en 1965 se crean diversos centros de formación profesional de hostelería como la Escuela de Hostelería de Granada o la Escuela de Hostelería “Sant Narcis” de Girona, pioneras en este nivel en Andalucía y Cataluña.

Todos los centros españoles de esta época ofrecen una formación profesional operativa para los niveles de cualificación profesional de base.

El nivel de formación superior en hostelería se inicia en España en 1966 con la creación de la Escuela de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (Barcelona) de acuerdo a la fórmula de hotel-escuela que ofrece una formación superior de título propio en el ámbito de la hostelería y paralelamente la titulación de “Técnico de Empresas Turísticas” que se encarga de la formación superior del ámbito turístico con la titulación otorgada por el Ministerio de Información y Turismo.

Son, pues, 45 años de experiencia que puede ofrecer el centro adscrito para el que se solicita el Grado de Gestión Hotelera y Turística con esta orientación formativa.

Los estudios de turismo tienen una tradición relativamente reciente en relación a los de hostelería, ya que aparecen en el contexto internacional una década anterior a su implantación en España.

Como referencia podemos citar la Strathclyde University de Escocia que inicia un programa de estudios de turismo y hostelería en 1947.

Sin embargo, alguna de las universidades más prestigiosas en la formación turística como Surrey, austriacas, finlandesas, etc., no tienen una oferta de formación turística hasta la década del gran desarrollo turísticos de los años sesenta.

De la misma manera, en España es esa misma década en la que se desarrolla y surgen las escuelas de turismo de prácticamente todas las regiones a raíz de la creación de la Escuela Oficial de Turismo (EOT) en 1963 bajo la tutela del Ministerio de Información y Turismo que ordena los estudios de “Técnico de Empresas Turísticas” para formar los cuadros directivos del turismo y que estuvo vigente hasta que en 1980 se ordenan los estudios de “Técnico de Empresas y Actividades Turísticas”, equivalente a Diplomado Universitario a los efectos académicos, corporativos y profesionales.

En el contexto español, Cataluña tiene el privilegio de ser la sede primera, no solo de los estudios superiores de hostelería con la creación en 1966 de la Escuela de Sant Pol, sino que también es pionera en establecer el primer centro de formación superior turística en 1958, cuando el Centro Español de Nuevas Profesiones funda la “Escuela Profesional del Turismo” en Barcelona.

En esta situación, se iniciaba una etapa en la que las necesidades de formación del ámbito turístico estaban atendidas en los niveles operativo y superior mediante los centros de formación profesional, por un lado y las escuelas de turismo por el otro.

El nivel superior de formación turística, a partir de 1980, se incorpora al conjunto de estudios con titulación académica oficial.

Mientras, el nivel superior de formación hotelera, iniciado en 1966 en la Escuela de Sant Pol, quedaba al margen, aunque, dado el reconocimiento oficial de “Escuela de Turismo” de este centro por parte del Ministerio de Información y Turismo, los estudiantes podían acceder a la titulación oficial de turismo.

Desde la creación de la EOT hasta 1980, el diploma de “Técnico de Empresas Turísticas” ofrece unos estudios que surgen por la necesidad del mercado en constante crecimiento y con unas características singulares en lógica y coherencia:

- No pertenecen a ninguna rama de la formación profesional
- Son estudios superiores
- No tienen titulación universitaria
- Tienen carácter oficial
- No están incluidos en el sistema educativo

El sentido práctico de estos estudios presenta solo dos dimensiones positivas:

- A) Un contenido formativo del plan de estudios multidisciplinar que incluía las áreas económico contable financiera, jurídica, humanística, técnica de gestión y técnica de empresas turísticas y dos idiomas.
- B) La exigencia del título de TET para ejercer como director de empresas turísticas que establecía la regulación del Estatuto de directores de establecimientos turísticos de 1972.

La oportunidad de una posible incorporación de los estudios superiores de hostelería al sistema oficial y general educativo tampoco tiene lugar cuando en el año 1980 los

estudios de TET desaparecen por la entrada en vigor del Real Decreto 865/80 de 14 de abril que transforma el título de TET en TEAT (Técnico de Empresas y Actividades Turísticas) equivalente a Diplomado Universitario a todos los efectos.

Con esta medida se equiparaban los estudios superiores de turismo españoles con los estudios superiores de turismo a nivel internacional, pero no los estudios superiores y reglados del sector hotelero y de restauración.

Seguía sin tenerse en cuenta la demanda de los profesionales y empresarios del sector hotelero y de la restauración que expresaba en conclusiones de congresos, artículos de prensa especializada y con opiniones individuales y corporativas (Asociación Nacional de Directores de Hotel, Federación Española de Hoteles y Restaurantes, presidentes de grupos hoteleros y de restauración, etc.) la necesidad de una formación superior reglada y específica para cubrir los puestos cada vez más crecientes de los cuadros directivos de los establecimientos de alojamiento y restauración.

Finalmente, el año 1996 marca ya definitivamente la entrada en el sistema universitario de los estudios de turismo a través de lo dispuesto en los RR. DD. 259/1996 que en el mes de febrero regula la incorporación a la universidad de las enseñanzas turísticas y 604/1996 de 15 de abril con la creación del título de Diplomado en Turismo con una carga lectiva de 180 créditos.

Con esta última regulación administrativa queda establecida la coherencia de los niveles formativos de la actividad turística:

- Nivel de formación profesional de los perfiles profesionales de base de la actividad turística
- Nivel universitario de los perfiles profesionales superiores mediante el título de Diplomado en turismo.

Quedan marginados de la anterior coherencia las reivindicaciones del sector hotelero y de restauración de proveerse de unos graduados de rango superior al de la formación profesional, así como el lógico desarrollo en dos niveles de las necesidades formativas como sucede con los estudios turísticos.

La Universitat de Girona (UdG) ha tenido, desde su creación, un interés claro por los estudios turísticos y hoteleros. Es la universidad que ha recibido del gobierno de la Generalitat de Catalunya la herencia de la Escuela Oficial de Turismo de Catalunya que tenía la sede en Girona.

La zona geográfica de influencia de la UdG tiene un marcado contenido socioeconómico turístico y de la hostelería.

Podemos distinguir tres zonas turísticas de una importancia principal no solo en Cataluña sino a nivel nacional:

- Costa Brava
- Pirineo oriental
- Las comarcas interiores gerundenses de oferta de turismo real, cultural artística y gastronómica

La entrada en vigor de las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), así como la aparición del R.D. 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, abrió la puerta para el diseño y realización de la Memoria de solicitud de un Grado cubriese la formación superior en hostelería.

La exposición de motivos del Real Decreto de referencia reconoce la “autonomía” de las universidades “de modo que en lo sucesivo serán las propias universidades las que crearán y propondrán las enseñanzas y títulos que hayan de impartir y expedir”.

La exposición de motivos del Real Decreto resalta la importancia de varios indicadores como son

- las “medidas de flexibilidad” para la organización de las enseñanzas universitarias
- la “diversificación curricular” de las enseñanzas
- el aprovechamiento de la “capacidad de innovación” de las universidades

como “respuesta a las demandas de la sociedad”.

Por otra parte, la UdG cuenta entre sus centros adscritos con la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar con una clara tradición en la formación turística y hotelera desde 1966. La citada escuela universitaria cuenta, además, con unas instalaciones de Hotel-Escuela donde los estudiantes pueden desarrollar un aprendizaje acorde a lo que establece la Declaración de Bolonia (1999).

En este contexto, la UdG considera que se da la situación adecuada para incorporar al sistema universitario la formación superior hotelera y de restauración y propone a sus órganos de gobierno, que lo aprueban, la solicitud de verificación de este grado que presentamos.

2.1.2.3 La hostelería y el turismo actividades socioeconómicas diferentes y complementarias

El contenido del punto 2.1.2.1 expone con claridad que los elementos integrantes de una y otra actividad son diferentes, aunque, desde la aparición del “boom” turístico y su consolidación a nivel global, resultan actividades complementarias.

La actividad turística y la actividad hotelera se integran en el ámbito de empresas del Sector Servicios y presentan una estructura funcional, en parte, común al resto de empresas y, en parte, extraordinariamente específica y singular.

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

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

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

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

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

De acuerdo a lo expuesto en el Libro Blanco del Título de Grado de Turismo (pág.26) “existe un amplio consenso acerca de algunos aspectos específicos y diferenciales del turismo” que sintetiza “en los siguientes 17 puntos básicos”:

1. El turismo implica desplazamiento en el espacio.
2. El viaje forma parte de la propia naturaleza del turismo.
3. El turismo implica una estancia no permanente en destino.
4. El turismo se conforma habitualmente a partir del umbral de la pernoctación.
5. Para satisfacer las necesidades de los turistas se generan unos servicios y unos productos específicos.
6. Existen factores de localización y desarrollo turístico.
7. El turismo ocasiona espacios turísticos que pueden tener diferentes modalidades no excluyentes.
8. El turismo es una actividad no almacenable e intangible.
9. El turismo se basa en una actividad consuntiva.
10. El turismo se consume en el lugar de producción.
11. Los turistas pueden compartir el uso de bienes y servicios con la población residente.
12. La experiencia turística es efímera.

13. Existen destinos turísticos que condicionan la elección de los turistas/consumidores.
14. Son muchos los factores que inciden en la motivación del turista.
15. El turismo es una actividad que conlleva asociados impactos sociales, culturales, económicos y medioambientales.
16. El turismo es un desplazamiento por motivos que no son estrictamente económicos.
17. La pernoctación es uno de los elementos que confiere al desplazamiento turístico el carácter de actividad no ordinaria.

La actividad hotelera y turística ofrece aspectos convergentes, divergentes y complementarios a los señalados para la actividad turística:

1. La hostelería no siempre implica desplazamiento en el espacio
2. La estancia turística incrementa la ocupación y venta de productos de la hostelería del destino de la estancia.
3. La localización y el desarrollo turístico en unos casos lleva consigo la creación de empresas de hostelería, en otros casos es la hostelería la que determina una localización y desarrollo turístico.
4. La hostelería es también una actividad no almacenable
5. La restauración puede ser almacenable con algunas condiciones
6. La hostelería se basa también en una actividad consuntiva
7. La hostelería se consume en el lugar de producción.
8. El uso de bienes y servicios de la hostelería se comparte siempre con la población residente.
9. La experiencia de consumo en hostelería es también efímera.
10. Hay empresas y establecimientos de hostelería que condicionan la elección de los consumidores.
11. Son muchos los factores que inciden en la motivación de los consumidores
12. La hostelería es una actividad que conlleva asociados impactos sociales, culturales, económicos y medioambientales.

Esta concepción complementaria se traduce como dice el Libro Blanco de referencia en que la hostelería también presenta unas amplias posibilidades que” precisan comprenderlo desde una perspectiva colectiva y global”.

Por lo que “no debe hablarse tan solo del carácter multidisciplinar y pluridisciplinar” de la hostelería “sino que también debe contemplarse su carácter transdisciplinar, principalmente desde dos aspectos: las interrelaciones entre disciplinas y las diferentes perspectivas de las especialidades en una misma disciplina”.

La hostelería es una actividad observable desde distintas disciplinas, porque aportan su saber científico en la comprensión de la hostelería. Así, la hostelería lleva intrínseco en su conceptualización un carácter:

1. Multidisciplinar: numerosas disciplinas se interesan por analizar el hecho turístico y de la hostelería porque incide en los objetos de estudio de la geografía, la economía, la sociología, el urbanismo, el derecho, la gestión empresarial, la psicología social, la psicología laboral, la historia, la historia del arte, los sistemas informáticos, la literatura, la medicina, y una larga relación de campos del saber.
2. Pluridisciplinar: se llega a su comprensión desde la observación de distintos enfoques científicos.
3. Transdisciplinar: la mirada turística y hotelera debe de ser integradora, de tal forma que las múltiples y plurales disciplinas que participan intervengan en simbiosis, interrelacionadas e intercomunicadas para lograr una concepción global del turismo y la hostelería.

Así mismo, a la complejidad de la actividad, se le añade su manifestación dinámica, el continuo crecimiento cuantitativo y cualitativo que hace que la hostelería se redescubra constantemente, de tal forma que la visión que puede tenerse en un momento determinado pueda variar y las definiciones que ahora sirven pueden ser pobres en el futuro para describirla. Siguiendo esta dialéctica, la formación en hostelería debe ir adaptándose continuamente a los nuevos postulados y debe ir utilizando nuevos paradigmas: "El producto turístico o los productos turísticos se transforman, se renuevan constantemente, día a día, buscando nuevas y distintas oportunidades de satisfacer al turista tradicional y tratando de ofrecer huecos inexplorados para los más exigentes o los más inquietos. En la innovación de la oferta descansa buena parte de la esperanza de futuro del mercado turístico" (Monfort, Morant y Ivars, 1996).

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

2.2.1 Referentes externos a la universidad proponente

Los referentes externos a la Universidad que avalan la adecuación de la propuesta del Grado en Gestión Hotelera y Turística a criterios nacionales e internacionales han sido los siguientes:

1. El Libro Blanco del Título de Grado de Turismo (ANECA.-2004)
2. Plan del Turismo Español Horizonte 2020
3. Proyecto Tuning: www.unideusto.org/tuning/ y la Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (ANECA 2007).
4. Teoría y Técnica del Turismo..- Editora Nacional.- Madrid 1980 (Luis Fernández Fuster)

5. R.D. 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales
6. Planes de Universidades extranjeras

El Libro Blanco del Título de Grado en Turismo (2004, 49) concluye que existen tres tipos educativos de rango europeo:

a.- Sistemas educativos con estructuras rígidas: lo desarrollan países como España, Portugal, Italia o Grecia. Los estudiantes sólo pueden promocionar si han superado los niveles inferiores, sin que existan pasarelas entre diferentes tipos de estudios. En estos modelos no se distinguen entre especialidades, casi todos tienen un perfil orientado a la hostelería, y predominan los estudios empresariales reforzados con los idiomas.

b.- Sistemas educativos con estructuras adaptables: seguido en Francia y en los países de habla francófona (Bélgica y Suiza). Los estudiantes pueden elegir especializaciones dentro de un mismo tronco de estudio.

c.- Sistemas educativos con estructuras flexibles: desarrollado en el Reino Unido (Inglaterra y Escocia) e Irlanda. Los estudiantes pueden confeccionar su currículum docente en función de sus intereses profesionales.

Por último, es de destacar el caso de Alemania y Austria, que no pueden clasificarse de una manera clara dentro de los tres ámbitos anteriores (Libro Blanco del Título de Grado en Turismo, 2004, 55).

Como consecuencia de esta variedad de modelos, y teniendo en cuenta las particularidades del mercado turístico español, así como la experiencia acumulada en las universidades españolas, en el Libro Blanco del Título de Grado en Turismo (2004, 57) se opta por una combinación de estos modelos europeos, y se elige un primer ciclo generalista (grado) en el que el estudiante adquiere los conocimientos, competencias y habilidades necesarios para poder ejecutar las múltiples tareas que se precisan. Con este Grado en Turismo se podrá acceder a un segundo nivel para profundizar y conseguir la especialización (máster) en los diversos ámbitos profesionales o entre las múltiples interrelaciones sectoriales y académicas del turismo. Por último, alguna de las especialidades dará paso al doctorado que capacitará al estudiante para la investigación.

Entendemos que lo expuesto anteriormente en el Libro Blanco del Título de Grado en Turismo para justificar la implantación del Grado en Turismo, sirve de referente para la creación del Grado en Gestión Hotelera y Turística ya que este Grado constituiría la pasarela natural para el segundo nivel de máster que daría paso también al doctorado que potenciaría la investigación del hecho hotelero y de restauración en la actualidad casi inexistente dada la carencia de talentos superiores en este campo.

El Grado en Gestión Hotelera y Turística se ajusta también al mandato del Plan del Turismo Español Horizonte 2020, que se ha tomado como referente externo, ya que declara que el objetivo primordial del eje PERSONAS del Plan es el de “atraer, desarrollar y retener talentos”, ya que, como se expone en el punto 2.1.2.1. de esta Memoria, el talento (las personas) es una “estrategia de diferenciación para que se conviertan en la clave para la sostenibilidad futura del modelo turístico...”, por lo que

“Promover el desarrollo de sus capacidades, conocimientos y habilidades es un requisito básico...” de la sociedad.

Este mandato del Plan del Turismo Español Horizonte 2020 reza no solo para el ámbito del Grado en Turismo sino que, dada la entidad propia y la demanda del sector de la actividad hotelera y de restauración, encaja perfectamente para la creación del Grado en Gestión Hotelera y Turística.

La Comisión ha presentado como referente externo el Proyecto Tuning y la Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (ANECA 2007), ya que ha sido el instrumento guía para la elaboración de la Memoria de solicitud del Grado en Gestión Hotelera y Turística, así como para todos los grupos internos y externos de trabajo que han intervenido en la elaboración de la Memoria.

La Comisión ha querido utilizar como referente externo la obra del profesor Luis Fernández Fuster (Teoría y Técnica del Turismo.-1980) para apuntar en esta Memoria la ya histórica relación entre la actividad turística y la actividad científica que lo estudia.

El profesor Luis Fernández Fuster es uno de esos pioneros en dotar de carácter científico a la actividad turística.

El R.D. 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, ha sido el referente externo administrativo que ha inspirado en la UdG y en su centro adscrito, la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar, el reto de solicitar este nuevo Grado, por una parte, y también el referente externo que ha servido de cauce normativo al efecto.

El estudio y análisis de los planes docentes de los centros extranjeros que imparten la formación superior de dirección hotelera ha constituido un referente externo de suma importancia ya que han servido para contrastar el diseño de la planificación de objetivos, competencias, metodología, planificación del aprendizaje en áreas de estudio, módulos y asignaturas, así como los procedimientos de implantación y seguimiento de la calidad de los procesos de formación en los que el centro adscrito, Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar, aporta la experiencia de formación de 45 años.

Por otra parte, estos centros extranjeros serán los referentes internacionales para llevar a cabo la movilidad de los recursos humanos del centro, así como la puerta abierta para la posibilidad de dobles titulaciones o de creación de propuestas formativas conjuntas.

Dada la importancia que han tenido en la elaboración de la memoria, queremos hacer, a continuación, una reseña más extensa de ellos.

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

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

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

Holanda:

• Hotelschool The Hague: International University of Hospitality

Management

Bachelor Degree Business Administration in Hotel Management

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

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

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor Degree Business Administration in Hotel Management
Duración	4 años
Conexión Postgrado	Master in Hospitality Management
Estructura de estudios Fase 1 (1,5 años)	1 curso lectivo y 6 meses de practicas
Estructura de estudios Fase 2 (1,5 años)	1 curso lectivo
Estructura de estudios Fase 3 (1,5 años)	1 curso lectivo y 6 meses de practicas
Áreas de aprendizaje	Operaciones de gestión hotelera y de restauración Técnicas de gestión Habilidades directivas Marketing y comunicación Practicum en empresas

Dinamarca

• Copenhagen Hospitality College *BA in International Hospitality Management*

http://www.hrs.dk/videregaende_uddannelser/ba-in-hospitalitymanagement.aspx

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

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor in International Hospitality Management
Duración	2+ 1,5 años
Conexión Postgrado	
Estructura de estudios Fase 1 (4 sem)	Advanced Programme in Service, Hospitality and Tourism Management
Estructura de estudios Fase 2 (3 sem)	3 semestres lectivos
Áreas de aprendizaje	Operaciones de gestión hotelera y de restauración Técnicas de gestión Habilidades directivas Marketing y comunicación Practicum en el restaurante de aplicación

Gran Bretaña:

• University of Strathclyde, Glasgow *Bachelor in*

Hospitality & Tourism Management

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

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

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor in Hospitality & Tourism Management
Duración	4 años
Conexión Postgrado	Master in Hospitality & Tourism Management
Estructura de estudios 1º año	Conceptos y operaciones básicos

Estructura de estudios 2º año	Formación empresarial
Estructura de estudios 3º año	Practicum en empresa
Estructura de estudios 4º año	Especialización en gestión hotelera, en gestión turística o en una combinación de ambas.

• University of Surrey

BSc (Hons) Degree in International Hospitality Management

BSc (Hons) in International Hospitality and Tourism Management

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

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

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor Hons. Degree in International Hospitality Management
Duración	4 años
Conexión Postgrado	Master in International Hotel Management
Estructura de estudios 1º año	Conceptos y operaciones básicos
Estructura de estudios 2º año	Formación empresarial
Estructura de estudios 3º año	Practicum en empresa
Estructura de estudios 4º año	Formación estratégica

Finlandia:

• Haaga Helia University of Applied Sciences

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

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

Criterio	Descripción
Titulación	Degree Programme in Hotel, Restaurant and Tourism Management
Duración	3,5 años (210 ECTS)
Conexión Postgrado	Master in Hospitality Management (90 ECTS)
Estructura de estudios 1º año	69 ECTS
Estructura de estudios 2º año	56 ECTS
Estructura de estudios 3º año	46 ECTS
Estructura de estudios 4º año	Practicum de 6 meses en empresas
Áreas de aprendizaje	Operaciones de gestión hotelera y de restauración Técnicas de gestión Habilidades directivas Marketing y comunicación Practicum en el restaurante de aplicación

Suiza:

• École Hôtelière de Lausanne (Swiss University of Applied Sciences)

Bachelor of Science in International Hospitality Management

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

La primera escuela de dirección-gestión hotelera del mundo y una de las dos más prestigiosas del mundo juntamente con Cornell. EHL ofrece la combinación de contenidos teóricos de gestión con los prácticos en los varios restaurantes de los que

su campus dispone. Los alumnos combinan las clases en el campus con las prácticas en el sector hotelero en semestres alternos.

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

• Les Roches Gruyère University of Applied Sciences

BSc in Hospitality Management

BSc in Hospitality Management with focus on Food&Beverage Management

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

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

Criterio	Descripción
Titulación	Bachelor in Hospitality Management (with specialization in international hospitality management)
Duración	4 años (1 prep+3)
Conexión Postgrado	
Estructura de estudios Preparatory Year	1º semester lectivo 2º semester: internship I

Estructura de estudios Year I	1º semestre internship II 2º semester lectivo
Estructura de estudios Year II	3ºsemester: internship II 4º semester lectivo
Estructura de estudios Year III	5º semester lectivo 6º semester lectivo
Áreas de aprendizaje	Operaciones de gestión hotelera y de restauración Técnicas de gestión Habilidades directivas Marketing y comunicación Practicum en el restaurante de aplicación

Portugal:

• Escola Superior de Hotelaria I Turismo do Estoril

Licenciatura em Direcção e Gestão Hoteleira *Licenciatura em Produção alimentaria em restauração*

http://www.eshte.pt/index.php?option=com_content&task=view&id_58&Itemid_257

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

Criterio	Descripción
Titulación	Licenciatura em Direcção e Gestão Hoteleira
Duración	3 años
Conexión Postgrado	Executive Master em Gestão Hoteleira (EMGH)
Estructura de estudios 1º año	1º semestre lectivo 2º semestre lectivo
Estructura de estudios 2º año	3ºsemester: lectivo 4º semestre: lectivo 27 ects y practico 18 ects
Estructura de estudios 3º año	6º semestre: lectivo 28 ects y practico 8 ects
Áreas de aprendizaje	Operaciones de gestión hotelera y de restauración

	Técnicas de gestión Habilidades directivas Marketing y comunicación Practicum en el restaurante de aplicación
--	--

Estados Unidos

• Cornell University

Bachelor of Science in Hotel Administration

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

Es la referencia a nivel internacional en Administración y Dirección Hotelera. Al pertenecer a una universidad con varios campos de educación, ofrece varios itinerarios de especialización dentro de la carrera, que está orientada principalmente en la administración, dirección y gestión de hoteles, restaurantes y empresas de servicios. Aunque no se da tanta importancia en la parte operativa práctica como en Europa, incluye asignaturas donde los alumnos deben hacer prácticas ocasionales en el hotel que la universidad gestiona en el mismo campus: The Statler Hotel.

Profesores en activo y eméritos de esta facultad (School of Hotel Administration) forman parte del cuerpo docente visitante de EUHT StPOL desde hace más de 20 años. Sus itinerarios de especialización (Minor) están principalmente basados en alta dirección de hoteles, alimentos y bebidas, finanzas y bienes y raíces de empresas hoteleras.

• Florida International University *Bachelor of Science in Hospitality Management*

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

Está reconocido como el Segundo mejor programa en Dirección Hotelera de EEUU.

El plan de estudios es parecido al de Cornell aunque no disponen de un hotel donde los alumnos pueden hacer sus prácticas. Sus itinerarios de especialización son Dirección de hoteles, dirección de restauración y dirección en turismo y viajes.

• University of Nevada, Las Vegas

Bachelor of Science in Hotel Administration

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

Reconocido como el tercer mayor programa de EEUU. Disponen de dos restaurantes donde los estudiantes realizan prácticas de algunas asignaturas. Las especializaciones que ofrecen son: alimentos, bebidas, hotelería, alojamiento y resorts, y eventos. La misma

facultad ofrece la carrera de Gaming Management, siendo Las Vegas la capital mundial del juego.

- **Penn State University**

Bachelor of Science in Hotel, Restaurant and Institutional Management

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

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

- **Johnson & Wales University**

Bachelor of Science in Hotel and Lodging Management

Bachelor of Science in Restaurant, Food & Beverage Management

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

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

- **Georgia State University**

Bachelor in Business Administration Hospitality

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

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

- **University of Denver**

Bachelor of Science in Hospitality, Restaurant and Tourism Management

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

La carrera se basa en la dirección-gestión de empresas principalmente hoteleras, de restauración y servicios e incluye una mención en turismo y viajes. Es una de las pocas carreras de la actividad económica turística que incluye la sección de viajes pues en aquel país (como varios países Europeos y de otros continentes) se entiende que la

parte más importante de la actividad turística es la de hoteles, restaurantes, eventos y similares (*hospitality industry*).

México:

- **Universidad de las Américas, Puebla** *Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes*

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

Es la referencia en México de los estudios universitarios en administración hotelera y de restaurantes. Están basados principalmente en el modelo de formación de *hospitality* de EEUU. Los estudios son principalmente teóricos en administración de empresas, principalmente hoteleras. Disponen de talleres operativos de cocina. Los alumnos hacen ciertas prácticas en un hotelito gestionado por el departamento:

“Hostal San Angel”. EUHT StPOL ofrece anualmente un curso operativo en gestión de alimentos y bebidas a los alumnos de esta licenciatura.

- **Universidad Intercontinental** *Licenciatura en Administración Hotelera*

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

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

Guatemala:

- **Universidad Rafael Landívar**

Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes

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

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

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

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

- Inicio de las actividades del curso: en el semestre de otoño (septiembre) También en el semestre de primavera (enero)
- Bachiller europeo (acceso a la universidad) como requisito previo.
- Estructura de los contenidos en forma de módulos que se desarrollan en dos semestres.
- Los módulos pueden ser: Troncales (core currículum)

Optativos (elective currículum)

Prácticas

- Todos los programas incluyen el Proyecto Final.
- La mayoría de Centros presenta un programa internacional.

Actualmente, mediante el Programa Erasmus, la UdG desarrolla un intenso programa de estancias en el extranjero. Una vez verificado el Grado en Gestión Hotelera y Turística, la UdG ampliará el Programa Erasmus a las anteriores instituciones docentes europeas para llevar a cabo un programa de intercambio en el ámbito de la formación hotelera y de restauración.

Por otra parte, la UdG, a través de su centro adscrito (Escuela Universitaria de Hotelería y turismo de Sant Pol de Mar, está concretando los Convenios Marco de Prácticas para llevar a cabo el programa de Movilidad de Estudiantes para Prácticas con los siguientes grupos hoteleros:

- Intercontinental
- Barceló
- NH
- Riu Hotels & Resorts
- Sol Melià
- H 10
- Starwood
- Hilton
- Accor
- Marriot
- Ritz Carlton
- Mandarin
- Real
- Orient Express

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

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

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

Además, ha tenido en cuenta la dilatada experiencia de formación en este ámbito del centro proponente y los planes de estudio de las universidades extranjeras consignadas en el apartado anterior.

EUHT StPOL ha constituido dos grupos de trabajo internos para la elaboración del perfil de formación o plan de estudios del Grado::

- La Comisión Coordinadora
- La Comisión Académica

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

Son funciones de la Comisión Coordinadora:

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

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

Son funciones de la Comisión Académica:

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

2.3.2 Cronograma de las actuaciones realizada para la elaboración del plan de estudios

Para proceder a la elaboración del perfil de formación, la Comisión Coordinadora ha creído conveniente elaborar y validar, previamente, el profesiograma y el psicograma del profesional directivo de hostelería.

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

Una vez validadas las competencias, se ha procedido al diseño del plan de estudios teniendo en cuenta:

- La experiencia docente del centro proponente
- Los planes de estudio de los centros universitarios referentes externos

La validación de la propuesta del plan de estudios se ha llevado a cabo recabando mediante cuestionarios la opinión de:

- Claustro de profesores
- Alumnos de Diplomatura de Turismo (especialidad de dirección hotelera)
- Graduados en ejercicio profesional
- Directores de Recursos Humanos de los principales grupos hoteleros del país y gerentes de asociaciones de hostelería.

La Comisión Coordinadora ha considerado oportuno constituir tres grupos de consulta interna y externa para validar los indicadores del perfil profesional del profesional directivo de hostelería, las competencias que se proponen y el plan de estudios resultante. En la validación del plan de estudios han participado también los estudiantes de la Diplomatura de Turismo.

Estos tres grupos están constituidos por:

Grupos y asociaciones empresariales que son los siguientes:

Grupos empresariales: 11

Grupo: NH Hoteles: Sede corporativa: Madrid
Grupo: Hoteles Jale: Sede corporativa: Cádiz
Grupo: Hoteles Barceló: Sede corporativa: Palma de Mallorca
Grupo: Paradores: Sede corporativa: Madrid Grupo:
Hoteles Hospes: Sede Corporativa: Madrid Grupo:
Hoteles Hesperia: Sede Corporativa: Barcelona.
Grupo: Hotetur Hotels: Sede Corporativa: Palma de Mallorca
Grupo: Riu Hotels: Sede Corporativa: Palma de Mallorca
Grupo: Starwood: Sede Corporativa: Madrid
Grupo: Hilton Hotels: Sede Corporativa: Madrid
Grupo: Paradis de Restauración: Sede Corporativa: Barcelona

Asociaciones: 2

Patronato de Turismo Girona- Costa Brava: Sede corporativa: Girona
Gremi d'hotels del Maresme: Sede corporativa: Calella

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

Dr. Juan José Molina: profesor de Patrimonio Cultural
Dr. Jesus Alvarez: profesor de Trabajo Final
Dr. Javier Estruch: profesor de Recursos Territoriales Turísticos
Dra. M^a José Conde: profesora de Geografía Turística
D. Joan Haro: Profesor de Marketing
Sra. Ana Santiñá: profesora de alemán.
Sra. Rosa Domingo: profesora de inglés
Sra. Martine Rouselt: profesora de francés
D. Albert Gelpí: profesor de Recursos Humanos
D. Miquel Vives: profesor de Estructura del Mercado Turístico
D. Jaume Bancells: profesor de Organización y Gestión de alojamientos y Restauración.

Antiguos alumnos, seleccionados de forma aleatoria: 18

La selección que presentamos no recoge graduados de las últimas promociones ya que se ha querido realizar la validación por graduados con una experiencia laboral acreditada y, por consiguiente, con una opinión más fundamentada en los conocimientos recibidos durante la carrera y la experiencia acumulada.

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

Con lo anteriormente expuesto, podemos exponer el cronograma de los procedimientos llevados a cabo:

Primera fase:

- Puesta en común de la propuesta de solicitud de verificación del Grado en Gestión Hotelera y Turística entre el equipo de gobierno de la UdG y la dirección del centro adscrito, Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar.
- Acuerdo del equipo de gobierno de la UdG que da permiso para la elaboración de la Memoria del Grado.

Segunda fase:

- Constitución de las Comisiones de Coordinación y Académica responsables del Grado.
- Delimitación y elaboración de funciones a desarrollar por las Comisiones.
- Estudio del plan de trabajo que se distribuye en los siguientes apartados:
 - Elaboración del perfil profesional del directivo de hostelería
 - Configuración de objetivos y competencias de formación del Grado

- c. Diseño del plan de estudios del Grado que incluirá también la dotación de recursos humanos y materiales, así como el seguimiento de la calidad de los procesos de aprendizaje.
- d) Constitución de los grupos de validación

Tercera fase:

- a) Se elaboran las propuestas del Profesiograma y del Psicograma por parte de la Comisión.
- b) Se remite a los grupos de validación constituidos el Profesiograma y el Psicograma que son validados de acuerdo a la valoración establecida.
- c) Con los datos anteriores la Comisión elabora el Perfil Profesional del directivo de hostelería.
- d) La Comisión elabora la propuesta de competencias que se remite a los grupos de trabajo de validación.
- e) La Comisión fija la batería de competencias generales y específicas que ha de cubrir el nuevo Grado.

Cuarta fase:

- a) Elaboración del plan de estudios del Grado
 - a. Creación de una comisión de profesores del centro como ponente del plan de estudios:
 - i. 1 profesor de la rama humanística
 - ii. 1 profesor de técnicas de gestión
 - iii. 1 profesor del área jurídica
 - iv. 1 profesor del área económico contable financiera
 - v. 1 profesor de idiomas
 - b. Acuerdo de validación del plan de estudios por parte de la Comisión Coordinadora.
 - c. Consultas sobre el plan de estudios:
 - i. Claustro de profesores
 - ii. Alumnos de diplomatura en turismo
 - iii. Graduados
 - iv. Directores de RR.HH. de los grupos empresariales y asociaciones empresariales.
 - d. Confirmación del plan de estudios por parte de la Comisión Académica
- b) Elaboración de la Memoria del Grado en Gestión Hotelera y Turística.
- c) Aprobación de la memoria del Grado por el Consejo de Gobierno de la UdG
- d) Remisión de la Memoria a la Direcció General d'Universitats de la Generalitat de Catalunya para su aprobación.
- e) Remisión de la Memoria a ANECA para su verificación.

2.4 Conclusiones

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

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

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

rápida y mejor dotada desde el punto de vista salarial o de reconocimiento social.

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

internacional tan adecuada para la gestión multicultural del sector de la hostelería.

La necesidad de fundamentación científica de la actividad de hostelería quedaría cubierta con la formación universitaria en este campo ya que va a dotar a los futuros graduados de las bases teóricas idóneas para la investigación básica y para la investigación aplicada. El sector

de la hostelería presenta unas carencias comparativas importantes en aspectos varios como la innovación, la competitividad, la actualización y estandarización de los procesos de gestión y de explotación.

RECAPITULACION PUNTOS CLAVE

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

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

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

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

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

ANEXOS : APARTADO 3

Nombre : Sistemas de información previo.pdf

HASH SHA1 : z8C1KxjJrbrN4SGARTt0+7/iRro=

Código CSV : 42829113870628565307502

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

1.4.1 Acciones marco

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

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

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

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

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

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

Orientación para el acceso a la universidad

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

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

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

Estas líneas de actuación son las siguientes:

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

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

Los objetivos principales son:

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

1.4.2 Acciones propias de la UdG

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

- Actuaciones de promoción y orientación específicas que llevará a cabo el Área de Comunicación de la UdG. Explicación de las características de personalidad más adecuadas para acceder a estos estudios:
 1. Jornadas de puertas abiertas generales de universidad y de centro.
 2. Contactos entre profesores universitarios y de secundaria favorecidos por programas institucionales: becas Botet y Sisó y premios de investigación de bachillerato.
 3. Participación en salones de educación y oferta universitaria.
- Sistemas de orientación específica.
Algunos de estos sistemas serán:
 1. Orientación a la preinscripción universitaria mediante la Sección de Atención al Estudiante y de Acceso del Servicio de Gestión Académica y Estudiantes y el CIAE (Centro de Información y Asesoramiento del Estudiante).
 2. Información no presencial a través de la red: información específicamente dirigida a los estudiantes de nuevo acceso publicada en la página web de la Universidad (“Si et matricules a primer...”).
- Sesión informativa previa o coincidente con el primer día de matrícula (julio, segunda quincena; septiembre, primera quincena):
 1. Módulos en los que pueden matricularse y horarios. Responsable: coordinador de los estudios.
 2. Mecánica del proceso de matrícula. Responsable: personal de administración.
 3. Tutorías específicas en función de la procedencia académica. Responsable: coordinador de los estudios o personal de administración.

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

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

- Web general de la UdG (www.udg.edu/estudia)
- Web de EUHT StPOL: www.euht-santpol.org
- Jornada de puertas abiertas: dos convocatorias por año académico (Mayo y Septiembre)

- Guía docente- Dossier de la titulación de acuerdo a la normativa europea
 - o Aspectos académicos y metodológicos
 - o Prácticum y relación con la industria (Bolsa de trabajo)
 - o Aspectos económicos
 - o Residencia, estancia y oferta de ocio y deportiva
 - o Becas y ayudas al estudio
- Formulario de inscripción que consta de los siguientes apartados:
 - o Solicitud de admisión
 - Ficha de solicitud
 - Documentación a adjuntar
 - Expediente académico
 - Memorando de unas 250 palabras que contenga las motivaciones personales, los objetivos profesionales
 - Abono de los derechos de admisión.
 - o Proceso de matriculación
 - Documentos a entregar
 - Domiciliación bancaria
 - o Varios
 - Solicitud de plaza de residencia
 - Solicitud de régimen alimenticio
 - Becas y fondo de ayudas al estudio
- Documentación escrita y audiovisual facilitada a los colegios e institutos de enseñanza secundaria.
- Documentación escrita y audiovisual facilitada a los grupos hoteleros y de restauración
- Anuncios y reportajes en prensa escrita general y de especialidad.

1.4.4 Perfil de ingreso recomendado

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

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

Conocimientos:

Matemáticos generales y financieros básicos

Herramientas informáticas de Word y Excel

Comunicación oral y escrita con corrección gramatical y sintáctica para saber

Describir

Narrar

Relatar

Realizar ensayos comparativos y de contraste

Dar instrucciones

Exponer opiniones

Argumentar, convencer

Culturales y geográficos generales

Éticos

Capacidades:

Comportamiento social correcto

Auto confianza

Capacidad de atención extensiva

Capacidad para saber escuchar

Trabajo en equipo

Capacidad de intuición

Capacidad de adaptación

Disciplina

Creatividad

Intereses:

Ser previsor

Tener sentido del rigor

Ser responsable

Tener espíritu de lucha: tendencia a la audacia y persistencia en perseguir objetivos a pesar de las dificultades.

Voluntad ante el trabajo

Procedentes preferentemente de las modalidades de Bachiller de:

Humanidades

Ciencias sociales

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

ANEXOS : APARTADO 5

Nombre : Planificación de las enseñanzas-2.pdf

HASH SHA1 : /6BOpx1nnunf8ZUU6FhAmodVMo=

Código CSV : 48737794678317933668590

5 Planificación de las enseñanzas

5.1 Estructura de las enseñanzas

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

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

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

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

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

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

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

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

Módulos

Asignaturas

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

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

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

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

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

Coordinación docente

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

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

La organización de la docencia anual conlleva la definición cursos a curso de la lengua (ingles o castellano/catalán) con la que se imparte quedando plenamente identificada en la ficha de diseño de cada asignatura. Estas dichas están cerradas y a información publica de los estudiantes antes de su matricula.

Distribución del plan de estudios en módulos y asignaturas

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

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

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

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

<i>Mención Hotelería</i>					
	Sistemas de franquicia en hostelería	6	4°	7°	
	Legislación hotelera y laboral	6	4°	7°	
	Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería	6	4°	8°	
	Trabajo Final de Grado(dentro del marco temático)	12	4°	8°	Obligatorio
<i>Mención Gastronomía, Restauración y Eventos</i>					
	Nuevas tecnologías culinarias	6	4°	8°	
	Planificación y Gestión de Eventos	6	4°	7°	
	Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades y servicios generales hospitalarios	6	4°	8°	
	Trabajo Final de Grado (dentro del marco temático)	12	4°	8°	Obligatorio

Distribución del plan docente por cursos

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

NOTA.- El idioma Inglés profesional turístico de 6° semestre se realizará de manera intensiva antes de la realización de la asignatura de Practicum que los estudiantes estarán realizando en el territorio nacional y/o internacional.

Esta docencia se desarrollará entre los meses de Febrero y Marzo impartándose sesiones dobles de 2,5h diarias con un total de 100 horas presenciales. En las dos primeras asignaturas de ingles de primer y segundo curso se establecerán las bases lingüísticas de este idioma. Con esta tercera asignatura intensiva de ingles se trabajara más concretamente la competencia de uso de uso profesional de este idioma. Con esta intensificación se pretenden dos objetivos: (1) liberar de docencia presencial el resto del semestre para facilitar las practicas tanto nacionales como internacionales y (2) realizar una intensificación preparatoria a nivel de ingles para asumir estas practicas. El practicum de este segundo semestre se desarrollara durante los meses de marzo a junio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MODULOS/CARÁCTER	Formación Básica	Obligatorias	Optativas	Prácticas externas	Trabajo final de grado	Reconoci- miento de créditos	TOTALES
I FUNDAMENTOS Y DIMENSIONES DEL TURISMO Y LA HOSTELERIA	600						12.5%
II METODOS COMUNICATIVOS Y CUANTITATIVOS	450						5%
III OPERACIONES DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN		450					5%
IV FUNDAMENTOS DE EMPRESA	450						5%
V IDIOMA BASICO		300					5%
VI GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN		450					5%
VII GESTION DEL TURISMO		300					10%
VIII GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES		600					15%
IX IDIOMA PROFESIONAL TURISTICO		300					6.25%
X PRACTICUM				600			7.5%
XI ESTRATEGIAS DE EMPRESA		300					5%
XII OPTATIVAS			600				5%
XIII IDIOMA PROFESIONAL HOTELERO		150					5%
XIV TRABAJO FINAL					300		6.25%
RECONOCIMIENTO DE CREDITOS						150	2.5%
HORAS	1500	2850	600	600	300	150	6000

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1 Movilidad de los estudiantes propios por el territorio nacional

- De acuerdo al Sistema de Intercambio entre Centros Universitarios Españoles (SICUE)
- Según el procedimiento que dicta SICUE para cada curso escolar.

- Las fases de la actuación para facilitar este servicio a los estudiantes son para el año académico 2010-11:
- Fase I:

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

- Fase II:

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

- Fase III:

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

Actualmente y según consta en esta planificación se esta en fase de firma de convenios que se espera que queden formalizados antes de finalizar este curso académico. Asimismo se empezaran utilizando convenios marco de turismo firmados por la facultad de Turismo de la UdG

Los convenios pendientes solo de firma son:

Haaga-Helia University of Applied Sciences (Finlandia) www.haaga-helia.fi/

Copenhaguen Hospitality College (Dinamarca) www.cphbusiness.dk/

Instituto Politécnico de Guarda (Portugal) www.esth.ipg.pt

Los convenios en trámite

Salzburg University of Applied Sciences (Austria) www.fh-salzburg.ac.at/

University of London (Gran Bretaña) www.lon.ac.uk/

Otras universidades en contacto actualmente:

FREIE UNIVERSITÄT BERLIN (Alemania) www.fu-berlin.de

UNIVERSITÉ DE NICE SOPHIA ANTIPOLIS (Francia) www.unice.fr

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE (Italia) www.unifi.it

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES DE GUAYAQUIL (ECUADOR)

UNIVERSIDAD CONTEMPORANEA DE MAXICO

5.2.2 Movilidad de los estudiantes propios en universidades extranjeras

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

5.2.3 Acogida de estudiantes españoles y extranjeros en EUHT StPOL

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

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

En España:

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

A nivel internacional:

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

Justificación de las acciones de movilidad a los objetivos del título

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

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

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

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

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

Este análisis queda reflejado en las tablas siguientes:

DIMENSIONES / MÓDULOS

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

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

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

ASIGNATURAS /COMPETENCIAS

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

csv: 48020722678980938668590

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Marketing	X					X					X				X		X	
Inglés C-I				X						X								
2º idioma B-I				X						X								
Tecnología de los alimentos			X			X				X		X		X				X
Cultura gastronómica			X			X									X			X
Gestión de procesos de Food & Beverage			X			X				X				X				
Gestión de destinos turísticos				X		X		X	X			X	X	X				
Sistemas de Intermediación turística				X		X		X	X			X	X				X	
Administración y control de "Food & Beverage"		X						X	X			X	X	X	X		X	
Administración y control de Alojamientos		X						X	X			X	X	X	X		X	
Gestión de Compras y aprovisionamiento			X								X	X				X		
Revenue & Yield Management				X	X	X					X	X					X	

csv: 4802079267698093868890

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Dirección de Recursos Humanos					X	X	X	X				X						
Gestión Financiera			X			X					X				X			
Inglés profesional turístico				X	X					X	X							
2º idioma profesional turístico				X	X					X	X							
Prácticas de empresa		X	X	X	X		X	X					X	X				X
Dirección estratégica	X				X	X								X				
Estrategias de comercialización				X	X					X							X	
Relaciones Públicas y Comunicación	X			X	X			X		X							X	
Inglés Profesional Hotelero				X	X					X								
Trabajo Final de Grado		X	X			X				X	X	X			X			
Optativas																		
Calidad, medioambiente y sostenibilidad		X	X			X		X				X			X			
Legislación Hotelera y laboral			X		X		X			X		X				X		
Psicomorfología aplicada a la empresa de servicios					X		X	X		X		X						

csv: 680207124676980938888888

ASIGNATURAS	COMPETENCIAS																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
3º idioma BI				X	X					X								
3º Idioma profesional turístico				X	X					X								
Responsabilidad Social Corporativa		X			X		X	X				X			X			
Tipología y gestión de empresas de catering, colectividades y servicios generales hospitalarios		X										X		X	X			
Sistemas de franquicia en hostelería		X		X		X						X	X	X	X	X		
Planificación y Gestión de Eventos		X			X		X			X			X					
Arquitectura y mantenimiento establecimientos de hostelería			X			X						X		X	X			
Gestión de la multiculturalidad		X	X	X	X			X							X			
Nuevas tecnologías culinarias			X	X	X	X							X	X				

csv: 48020792676980938668590

ANEXOS : APARTADO 6

Nombre : Personal académico 2.pdf

HASH SHA1 : LCktRlMVEqVvc0avFFlw7+NnTMg=

Código CSV : 48737814953270490325720

6 Personal académico

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

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

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

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

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

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

Año académico	Plazas
2011-2012	30
2012-2013	30
2013-2014	30

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

Total créditos/estudiante: 240 ECTS

Total de créditos docentes: 324

Total estudiantes: 120

Total profesores: 15 (12TC, 2 TP-I8 y 1 TP-I2)

Ratio alumno/profesor: 8 alumnos

Ratio créditos/profesor: 21.6 ECTS

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

La Escuela se rige a nivel laboral y en cuanto a categorías profesionales por lo establecido en el convenio laboral para las Escuelas Universitarias de Turismo (B.O.E. 229 de 24 sep 2002), actualizado en sus tablas salariales en años posteriores.

El convenio laboral distingue profesores titulares y adjuntos, con o sin cargo académico y con dedicación completa o parcial. En todos los casos la vinculación establecida es de carácter laboral.

6.1.1 Personal académico disponible actualmente:

La Escuela posee profesorado para cubrir las necesidades de implantación de los primeros cursos del Grado en Gestión Hotelera y Turística.

La Escuela Universitaria de Turismo requerirá, para impartir el Grado en Gestión Hotelera y Turística, la contratación de profesores que respondan al perfil necesario y ha establecido como requisito primordial en la contratación de nuevos profesores la condición de doctor y la acreditación de la AQU.

Como Centro adscrito a la Universitat de Girona, ésta ha venido controlando la labor académica y docente de la Escuela Universitaria de Turismo, tanto a través del Delegado de la rectora para los centros adscritos.

La Universitat de Girona vigilará el cumplimiento de los requisitos de personal académico en la próxima implantación del Grado y aplicará los criterios necesarios para garantizar la calidad de la enseñanza.

Experiencia docente del profesorado actual:

- Profesores con menos de 5 años de experiencia docente: 1
- Profesores con experiencia docente de 5 años a 10 años: 6
- Profesores con experiencia docente de 15 años a 20 años: 5
- Profesores con más de 20 años de experiencia docente: 3

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

CATEGORIA ACADEMICA DEL PERSONAL ACADEMICO

Profesor	Titulació			Vinculació		Observaciones
	Dr.	Lic.	Dpl.	parcial	completa	
Álvarez Valdés, Jesús	x				x	Vía de acreditación 2012
Baillif, David		X		x		
Blasco Peris, Albert Miquel	x			x		Acreditación Profesor Colaborador Aneca nº PC 2006-8719 Acreditación Professor Col·laborador AQU: Exp.: UI444/5219807-460
Camps Fusimaña, Laura	x			x		Vía de acreditación 2012
Conde Berdós, Mª José	x				x	Acreditación professorat d'universitat privada AQU Exp. 109/PUP/2003
Domingo Riera, Rosa		X			x	
Estruch García, Fco Xavier	x				x	Acreditació professor lector AQU: Exp.: 8077998/76-5089
Ezquerria Samper, Sandra	x				x	Vía de acreditación 2012
Jaén Ávila, Juan Mª	x				x	Vía de acreditación 2013
Martínez Arguello, Sonia		X			x	
Molina Villar, Juan José	x				x	Acreditación professor col·laborador AQU: UI444-6092016-54
Oller Nogués, Jorge	x				x	Vía de acreditación 2012
Santiña Romero, Ana Mª		X			x	
Serra Gras, Lluís		X			x	
Vila Fernández-Santacruz, Antonio	x				x	Vía de acreditación 2012
Totales	10	5		3	12	

Experiencia investigadora:

En cuanto a la experiencia investigadora la Comisión Académica quiere hacer notar que al ser centro adscrito y no disponer de sexenios ni de categorías investigadoras, la Escuela puede ofrecer los siguientes indicadores:

- A. 3 profesores doctores han sido ya acreditados por AQU
- B. 4 profesores doctores están reuniendo las pruebas de su experiencia docente, laboral y de investigación para solicitar la acreditación a AQU en el próximo año.
- C. Esta en tramite la creación de Grupo adscrito de investigación a la Universitat de Girona según prevé su normativa.
- D. Todo el profesorado participa en los trabajos de investigación y de transferencia de conocimientos que anualmente programa la Escuela:
 - a) Contrato de transferencia de conocimientos con la empresa Novartis (2007)
 - b) Contrato de transferencia de conocimientos con la empresa Nestle (2009)
 - c) Contrato de transferencia de conocimientos con la empresa Paradores de España.(2010)
 - d) Trabajo de investigación sobre “Competitividad de los destinos y de las empresas turísticas: el caso de la población de Calella (Barcelona)”. (2008)
 - e) Trabajo de investigación sobre “Estudio del perfil del director de hotel del s. XXI”. (2009)
 - f) Trabajo de investigación sobre “Nuevas tecnologías en la comercialización hotelera” (2010).

Además:

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

Vinculación a la Universidad:

De acuerdo con el vigente convenio de adscripción a la Universitat de Girona, todos los profesores de la Escuela tienen la correspondiente *venia docendi* concedida por el Rector para impartir la docencia de cada asignatura.

6.1.2 Otros recursos humanos disponibles

Dirección, tutorías y coordinación disponible

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

Personal de apoyo de administración y servicios disponible:

2 secretarías académicas	Titulación: TEAT Vinculación al centro y experiencia: • 6 y 16 años respectivamente
I administrador	Titulación: Diplomado de Turismo Vinculación al centro y experiencia: • Profesor de costes • Profesor de org. Y Gt. Alojamientos y restauración • Director administrativo del centro desde 1987.
I encargado de copistería	Titulación: Educación secundaria Vinculación al centro y experiencia: • Desde 1982
I responsable de biblioteca	Titulación: secundaria Vinculación al centro y experiencia: • Desde 1986
I responsable de Informática y medios audiovisuales	Titulación: Ingeniería técnica informática Vinculación al centro y experiencia: • Profesor de Informática • Desde 1997
I responsable de bar-cafetería	Titulación: FP hostelería Vinculación al centro y experiencia: Desde 1996
I responsable de residencia de estudiantes	Titulación: Diplomado de Turismo Vinculación al centro y experiencia: • Profesor de FIDELIO • Desde 1988
2 responsables de limpieza	Titulación: Educación Primaria Vinculación al centro y experiencia:

	2009 y 2010 respectivamente
--	-----------------------------

6.1.3 Previsión del personal académico necesario:

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

Nº de profesores a tiempo completo: 12

Nº de profesores a tiempo parcial con dedicación de 18 ECTS: 2

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

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

Humanidades: 4 profesores

Ciencias sociales: 2 profesor

Área de empresa: 3 profesores

Área de comunicación: 1 profesor

Ciencias de la salud: 1

Arquitecto: 1

Idiomas: 3 profesores

Con lo que las ratios resultantes son:

Numero de profesores Doctores a TC	8
Numero de profesores no Doctores a TC	4
Numero de profesores tiempo parcial (dedicación 18 créditos)	2doc
Numero de profesores tiempo parcial (dedicación 12 créditos)	1 lic
Numero de profesores tiempo parcial (dedicación 6 créditos)	
TOTAL	15
Total Profesores equivalentes TC	14
% Profesores equivalentes a TC	93.33 %

Total profesores doctores equivalen. a TC	9.50 doc
% Profesores Doctores equivalentes a TC	67.81%
% Profesores Doctores que además están acreditados equivalentes a TC	6 doc 63,5 %
% Profesores no Doctores en equivalencias a TC	4.50 lic 32.14%

Las equivalencias se han calculado de la siguiente forma:

Doctores a TC= I

Profesores a TC= I

Dedicación 18 créditos = 0,75

Dedicación 12 créditos = 0,50

Dedicación 6 créditos = 0,25

6.1.4 Adaptación progresiva de la plantilla del personal académico

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

La previsión de la adaptación de profesorado a este nuevo Grado en Gestión Hotelera y Turística queda reflejada en el cuadro siguiente:

Curso	Numero total de profesores en equivalencias a TC	Numero de profesores doctores en equivalentes a TC	Numero de profesores doctores acreditados en equivalentes a TC
2010-2011	14	9,5	3,5
2011-2012	14	9,5	4,5
2012-2013	14	9,5	6
2013-2014	14	9,5	6

No existen nuevas necesidades de contratación pero se debe conseguir que entre los 5 doctores pendientes de acreditación consigan este requisito en los próximos años.

Se esta trabajando un plan de actuación a cuatro años vista para que titulados recientes de este centro inicien carrera académica. En estos momentos están cursando masters en Dirección y Planificación del Turismo para acceder al Doctorado realizando su investigación centrada en la gestión hotelera. Para este desarrollo se esta en contacto con Cornell University que tutelará alguna de estas investigaciones.

Por el momento la mayoría de profesorado que imparte la docencia viene de diferentes ámbitos de especialización que se han acercado al turismo y a la gestión hotelera. Esperamos que con este nuevo grado y los masters que ya se han aprobado la investigación en hotelería aumente y se pueda proponer un plantel de profesores con mejor investigación acreditada que aporte nuevas dimensiones a este proyecto de grado.

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

En la contratación del profesorado y del personal docente de apoyo EUHT StPOL ha tenido y tendrá en cuenta los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos, de acuerdo a lo establecido en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres; según los principios recogidos en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad; y según se recoge en la Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la paz.

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

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

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

1.1. Técnico de cocina:

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

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

1.2. Técnico de Restaurante:

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

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

1.3. Técnico de Alojamientos:

Director de Hotel: Jaume Bancells (TEAT)

Recepción- Housekeeping: Ramón Arnalot (TEAT)

Informático de Gestión: Ferrán Gómez (Ingeniero Técnico Informático)

I.4. Monitores de idiomas:

Deborah Anne Gauntlett: Taller de prácticas de Inglés

Martine Dominique Roussel: Taller de prácticas de Francés

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

- Angel Michelena Ugaldebere
Licenciado en Ciencias Empresariales
Consultor Asesor Contable de empresas de hostelería
- Juan Haro Vila:
Licenciado en Derecho
Licenciado en Ciencias Empresariales
TEAT
Asesor financiero de empresas de hostelería
- Albert Gelpí Lacasa
Licenciado en Filosofía y Ciencias de la Educación
Asesor Consultor del Área de Recursos Humanos de empresas hoteleras
Asesor de Calidad de empresas hoteleras y de restauración.
- Thomas Cullen
Philosophy Doctor
Profesor de Cornell University (USA)
Experto formador internacional en Hotel Management
- Robert Chase
Sc. Master
Profesor de Cornell University (USA)
Creador de los programas informáticos:
CHASE: Cornell Hotel Simulation Exercise
CRASE: Cornell Restaurant Simulation Exercise
- Peter O'Connor
Philosophy Doctor
Director Académico de IMHI MBA in Hospitalito Management (Institut de Management Hôtelier International.- Paris)
Especialista en Nuevas Tecnologías de comercialización hotelera.

- Michael Nowlis
Director de Programas de London Business School (London University)

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

Dr. Antonio Vila-Fernández Santacruz

Doctor en Ciencias Económicas (1999)

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas (1995)

Master en Gestión y Comercio Internacional (1992)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1995

1995-1999: Profesor de Política Financiera

1996-1999: Profesor Master de Inversión y Financiación

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

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

Experiencia investigadora: de 2000

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

Experiencia profesional:

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

Adecuación al ámbito de conocimientos:

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

Asignaturas asignadas:

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

Dra. Sandra Ezquerro Samper

Doctora en Sociología (2008)

Master en Sociología (University of Oregon 2003)

Licenciada en Antropología Social y Cultural (UB 2001)

Licenciada en Historia Contemporánea (UB 2000)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente:

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

Experiencia investigadora:

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

Experiencia profesional:

8 años de docente e investigadora

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

Adecuación al ámbito de conocimientos:

- Académica
- Profesional

Asignaturas asignadas:

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

Dra Laura Camps Fusimaña

Postgrado de Dirección Hotelera (1996)

Doctora en Ciencias Biológicas (1992)

Licenciada en Ciencias Biológicas (1987)

Vinculación al centro: parcial

Experiencia docente: desde 1994

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

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

Experiencia investigadora: desde 1990

Algunas Investigaciones y Publicaciones:

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

Experiencia profesional:

- Laboratorio del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya.
- Laboratorios Viñas de Barcelona
- Fundación Bosch i Gimpera de la UB
- Unité 6I del INSERM de Strasbourg.
- Laboratoire de Chimie Biologique.- Université de Nancy

Adecuación al ámbito de conocimientos:

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

Asignaturas asignadas:

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

Lluís Serra Gras

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

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: 8 años

1998- actualidad: profesor de EUHT StPOL

Experiencia profesional:

Desde 1998-actualidad:

Consultor Asesor del sistema de franquicias en hoteles y restaurantes

Adecuación al ámbito de conocimientos:

- académica
- profesional

Asignaturas asignadas:

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

David Baillif

Arquitecto (1991)

Vinculación al centro: parcial

Experiencia docente: de 2007

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

Experiencia profesional: desde 1992

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

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académica: Arquitecto especializado en establecimientos de hostelería

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

Asignaturas asignadas:

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

Dr. Francisco Javier Estruch García

Doctor en Geografía e Historia (1992)

Licenciado en Geografía e Historia (1985)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: de 1989

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

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

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

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

Experiencia investigadora: de 1988

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

Experiencia profesional: de 1990

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

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académica: Doctor y Licenciado en Geografía e Historia

Investigadora: publicaciones relacionadas con el ámbito docente.

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

Asignaturas asignadas:

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

Dra. María José Conde Berdós

Doctora en Geografía e Historia (1990)

Licenciada en Geografía e Historia (1985)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1990

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

1999-actualidad: profesora de Geografía en EUHT StPOL

Experiencia investigadora: desde 1987

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

1992-actualidad: Publicaciones varias

1987-actualidad: Artículos técnicos varios

Algunos trabajos muestra de su experiencia investigadora.

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

Algunas Publicaciones y Artículos:

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

Experiencia profesional:

15 años de docente e investigadora

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

Asignaturas asignadas:

- Dimensión Territorial del Turismo
- Trabajo Final de Grado

Dr. Jesús Álvarez Valdés

Doctor en Ciencias Empresariales (2003)

Master en Gestión y Dirección Turística (2003)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1979

1979-1998: Profesor en la Universidad de La Habana

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

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

2006-actualidad: EUHT StPOL

Experiencia investigadora: 20 años

Algunas Investigaciones y Publicaciones:

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

Experiencia profesional:

20 años de funcionario, docente, investigador

Adecuación al ámbito de conocimientos:

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

Asignaturas asignadas:

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

Dr. Albert Blasco Peris

Doctor en Humanidades (2005)

Licenciado en Humanidades (1999)

Técnico de Empresas y Actividades Turísticas (1991)

Vinculación al centro: parcial

Experiencia docente: desde 1991

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

Experiencia profesional: desde 1980:

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

Experiencia investigadora: desde 2005

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

Autor de “Turismo y Transporte”: Ed. Síntesis 2001.Madrid

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

De “Tipologías turísticas” 2006. UdG

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

De “Manual de gestión de producción de alojamientos y restauración”.2006. Ed Sintesis

Ponencias en congresos:

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

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

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

Adecuación al ámbito de conocimientos:

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

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

Asignaturas asignadas:

- Operaciones de Front & Back Office
- Administración y Control de Alojamientos

- Sistemas de intermediación turística

Dr. Juan José Molina Villar

Doctor en Geografía (2004)

Master en Historia Económica (2004)

Licenciado en Geografía e Historia (1990)

Vinculación al centro: completa

Experiencia investigadora: desde 2004

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

Experiencia docente:

1991- actualidad: varias instituciones

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

Experiencia profesional:

Desde 1979-actualidad: empresas turísticas y no turísticas

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

Adecuación al ámbito de conocimientos:

académica y profesional

Asignaturas asignadas:

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

Dr. Juan M^a Jaén Ávila

Doctor en Sociología (1999)

Licenciado en Derecho (1961)

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 1961

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

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

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

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

1996-2008: profesor de EUHT StPOL

Experiencia investigadora: de 1999

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

Experiencia profesional: desde 1962

1962-63: Asesoría Jurídica de la diputación de Sevilla

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

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

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

1984: medalla de la OMT.

1990: medalla de plata al mérito turístico

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académico: Titulación académica y experiencia docente

Profesional: Dedicación profesional al ámbito turístico y hotelero

Asignaturas asignadas:

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

Dr. Jorge Oller Nogues

Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales (2000)

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

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: de 2003

2003-actualidad: varios como docente y tutoría

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

Experiencia investigadora: de 1998

Publicaciones:

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

Experiencia profesional: de 1997

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

Adecuación al ámbito de conocimientos:

Académica: titulación adecuada al ámbito de formación

Investigadora: experiencia investigadora en el sector turístico

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

Asignaturas asignadas:

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

- Reconocimiento de créditos

Rosa Domingo Riera

Licenciada en Filología Inglesa (1993):

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: de 1994

De 1994- actualidad: Profesora de Inglés en diversas instituciones

De 2004-actualidad: EUHT StPOL

Experiencia profesional: de 1994

Traductora

Relaciones Públicas

Adecuación al ámbito de conocimientos: académica y profesional

Asignaturas asignadas:

- Inglés B2
- Inglés C I
- Inglés profesional turístico
- Inglés profesional hotelero

Sonia Martínez Arguelles

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

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

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 2002

De 2002- actualidad: Profesor de francés en diversas instituciones

De 2010-2011: profesora de francés en EUHT StPOL

Experiencia profesional: desde 2004

2004.- Traductora

2005.- Lectora de francés

2009.- Traductora

Adecuación al ámbito de conocimientos: académica y profesional

Asignaturas asignadas:

- Francés B I
- Francés profesional turístico
- Francés B I (tercer idioma)
- Francés profesional turístico (tercer idioma)

Ana M^a Santiña Romero

Licenciada en Derecho (1996)

Postgrado de didáctica del Alemán como lengua extranjera

Vinculación al centro: completa

Experiencia docente: desde 2004

Profesora de idiomas de 2004

Profesora de alemán de EUHT StPOL desde 2006-07

Experiencia profesional:

De 2001 a 2003: abogada

De 2004-actualidad: profesora de alemán

Adecuación al ámbito de conocimientos: académico y profesional.

Asignaturas asignadas:

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

ANEXOS : APARTADO 6.2

Nombre : Otros recursos humanos disponibles.pdf

HASH SHA1 : 3pgLnN3l5nFOx1LpPMij0MbBT34=

Código CSV : 47671077604647129335784

6.1.1 Otros recursos humanos disponibles

Dirección, tutorías y coordinación disponible

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

Personal de apoyo de administración y servicios disponible:

2 secretarias académicas	Titulación: TEAT Vinculación al centro y experiencia: • 6 y 16 años respectivamente
I administador	Titulación: Diplomado de Turismo Vinculación al centro y experiencia: • Profesor de costes • Profsor de org. Y Gt. Alojamiiientos y restauración • Director administrativo del centro desde 1987.
I encargado de copistería	Titulación: Educación secundaria Vinculación al centro y experiencia: • Desde 1982
I responsable de biblioteca	Titulación: secundaria Vinculación al centro y experiencia: • Desde 1986
I responsable de Informática y medios audiovisuales	Titulación: Ingeniería técnica informática Vinculación al centro y experiencia: • Profesor de Informática • Desde 1997
I responsable de bar-cafetería	Titulación: FP hostelería Vinculación al centro y experiencia: Desde 1996
I responsable de residencia de estudiantes	Titulación: Diplomado de Turismo Vinculación al centro y experiencia: • Profesor de FIDELIO • Desde 1988

2 responsables de limpieza	Titulación: Educación Primaria Vinculación al centro y experiencia: 2009 y 2010 respectivamente
----------------------------	---

ANEXOS : APARTADO 7

Nombre : Recursos materiales y servicios.pdf

HASH SHA1 : EFdyc6Zdz0pzEJ5Z2yVVmUw66kQ=

Código CSV : 47671089415952530960551

7 Recursos materiales y servicios

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

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

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

Nivel 0

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

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

Nivel I

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

- 7 habitaciones de la Residencia de estudiantes
- Recepción del Hotel – Escuela
- 6 espacios polivalentes de restauración para realizar las clases practicas de restaurante y eventos. 3 de estos espacios pueden convertirse en Salón de Actos (150 personas) o en salas para realizar seminarios o talleres varios de capacidad entre 10 y 30 personas.

- Bar: para servicio de Escuela y Hotel, así como para llevar a cabo la formación de bar y coctelería.
- Aula – Anfiteatro polivalente con capacidad para 50 estudiantes.
- Cocina II: aula de cocina de elaboración con capacidad para 12 estudiantes.
- Parking para vehículos y motocicletas.
- Piscina climatizada y terrazas varias.

Nivel 2

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

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

Nivel 3

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

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

- Terraza anexa al Salón “Cum Laude”

Nivel 4

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

Centro informático.

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

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

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

4 proyectores de transparencias

5 proyectores de conexión a ordenadores y a Internet

Posibilidad de actividades docentes en videoconferencia y second life.

Servicio de copistería para profesores y alumnos

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

7.1.1 BIBLIOTECA DE LA UdG

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

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

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

- Se crearon espacios para el estudio y para el trabajo en grupo: cabinas individuales o aulas para estudio colectivo; aulas para clases en pequeño formato, o para visionado de programas multimedia;

- Se creó un **servicio de grabación de clases y conferencias** para que los estudiantes puedan visionarlas cuando quieran, desde sus ordenadores o en aulas ad-hoc
- Se creó un **repositorio de documentación multimedia (el DUGI-Media)** con las grabaciones a demanda de nuestros profesores y otras procedentes de nuestros archivos docentes, como ciclos de conferencias, clases de personajes importantes en el mundo de la ciencia y las humanidades, etc., que se ofrecen a los estudiantes para su visionado en el ordenador
- Se incrementó la flota de ordenadores de sobremesa y se creó un servicio de préstamo de portátiles con gran éxito entre los estudiantes.
- Se organizó un **Laboratorio docente con un front-office adherido** donde documentalistas, informáticos y técnicos de imagen ofrecen su colaboración en la elaboración de material docente.
- Se han dinamizado todos los servicios a partir de la organización de **cursos para la alfabetización informacional en aulas con los recursos de la Biblioteca.**
- Forma parte del CRAI la **Cartoteca**, que por sus colecciones y servicios es una de las mejor consideradas en el Consorcio de Bibliotecas Universitarias de Cataluña y de las pocas de REBIUN.

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

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

La amplia franja horaria de atención

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

Horario de apertura:

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

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

La oferta de espacios, plazas e instalaciones

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

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

Metros2 por Bibliotecas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL
6.835 m2	2.818 m2	488 m2	10.141

Número de Plazas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL	
1.049	520	186	1.755	

Plazas informatizadas

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

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

Servicios para la Docencia

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

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

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

Todas estas propuestas se revisan anualmente y quedan recogidas en

El programa La Biblioteca Forma

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

Biblioteca e investigación

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

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

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

referenciales, que incluyen los 8.000.000 de la Base de datos de Sumarios, ésta última gestionada conjuntamente con el CBUC.

Uso de los recursos digitales	2002	2003	2004	2005	2006
consultas a la web de la Biblioteca	1.389.965	2.235.160	2.803.155	6.394.249	7.368.858
consultas a bases de datos	67.407	166.307	184.228	241.284	410.901
artículos a texto completo descargados	17.791	63.902	104.679	108.910	133.321

El programa de gestión de la investigación GREC

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

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

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

La gestión de la calidad en la Biblioteca de la UdG

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

En la agencia AQU, en dos ocasiones.

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

En 2006 se participó de nuevo en l’Avaluació dels serveis bibliotecaris i de la seva contribució a la Qualitat de l’aprenentatge i de la recerca, a instancias de AQU. Este segundo proceso

—también transversal para todas las bibliotecas universitarias catalanas- analizaba el período 2001-2005. Estamos a la espera del informe definitivo.

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

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

Servicio de orientación y desarrollo personal y profesional

Servicio de atención y apoyo a los estudiantes extranjeros

Servicio de bolsa de trabajo

Asociación de Antiguos Alumnos

Servicio de Bar y restaurante para alumnos y profesores

Residencia para estudiantes

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

Revisión y mantenimiento de las infraestructuras y equipamientos

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

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

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

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

LISTADO DE CONVENIOS DE PRÁCTICAS Y EMPRESARIALES

Las relaciones del centro adscrito, Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL) , con la profesión y el mundo empresarial hotelero y de restauración tiene una larga tradición por las razones siguientes:

1. EUHT StPOL ha sido durante varias décadas el único centro de enseñanza superior de referencia para las empresas hoteleras y de restauración.
2. Son centenares los directivos y empresarios de las empresas hoteleras nacionales e internacionales que han sido graduados por EUHT StPOL.
3. EUHT StPOL ha cursado, desde sus inicios, invitaciones de colaboración docente a profesionales y empresarios del sector hotelero y del sector restauración que han impartido sus clases magistrales a las sucesivas promociones de estudiantes del centro.

Esta relación tiene como consecuencia beneficiosa para los alumnos no solo los conocimientos magistrales que aportan los ponentes invitados, sino también la facilitación del desarrollo de las prácticas de empresa (Practicum) que los estudiantes deben realizar durante su formación.

Por todo ello podemos exponer la siguiente selección de convenios que informa de:

- Clases magistrales impartidas por profesionales y empresarios invitados
- Grupos empresariales hoteleros y de restauración donde habitualmente realizan el Practicum los estudiantes

A) CLASES MAGISTRALES:

Restauradores españoles (selección):

- Benjamín Urdiain: Restaurante Zalacain.- Madrid (3 estrellas Michelin)
- Sergio Arola: Restaurante Sergio Arola. Madrid (2 estrellas Michelin)
- Ramón Freixa Restaurante Ramón Freixa Madrid (2 estrellas Michelin)
- Juan Maria Arzak: Restaurante Arzak- San Sebastián (3 estrellas Michelin).
- Pedro Subijana: Restaurante Akelarre.- San Sebastián (3 estrellas Michelin)
- Martín Berasategui: Restaurante Berasategui. Lasarte (3 estrellas Michelin)
- Andoni Luis Aduritz: Restaurante Mugaritz. Guipuzcoa (2 estrellas Michelin)
- Hilario Arbelaritz: Restaurante Zuberoa. Oyarzun 82 estrellas Michelin)
- Ferrán Adrià: Restaurante El Bulli. Rosas 83 estrellas Mchelin)
- Santi Santamaria: Restaurante Can Fabes. Sant Celoni (3 estrellas Michelin)

- Carmen Ruscalleda : Restaurante Sant Pau. Sant Pol de Mar (3 estrellas Michelin)
- Joan Roca : Restaurante Celler de Can Roca. Girona (3 estrellas Michelin)
- Xavier Pellicer : Restaurante Abac. Barcelona (2 estrellas Michelin)

Restauradores extranjeros (selección):

- Alain Ducasse
- Michel Bras
- Pierre Troigros
- René Redzepi
- Pierre Gagnaire
- Heinz Winkler
- Iñaki Aizpitarte
- Gualterio Marchesi
- Alex Atala
- Laurent Poursel
- André Daguin
- Robert Lugeon
- Ives Thuriès
- Marc Pic
- Marc Meneau
- Roger Souvereyns

Empresarios y directores (selección):

- Ramón Bagó: presidente del Grupo SERHS
- Antonio Catalán: Presidente de NH y actualmente de AC
- Juan Gaspart: presidente de HUSA
- Joan Molas: presidente de la CEHAT
- Jaume Tapies: presidente de Relais Chateaux
- José M^a Rubio : presidente de FEHR

B) GRUPOS EMPRESARIALES DONDE REALIZAN LAS PRACTICAS LOS ALUMNOS Y CON LOS QUE LA ESCUELA MANTIENE CONVENIO DE COLABORACIÓN (Selección):

- Intercontinental
- Barceló
- NH
- Riu Hotels & Resorts
- Sol Melià
- H 10
- Starwood
- Hilton
- Accor

- Marriot
- Ritz Carlton
- Mandarin
- Real
- Orient Express

ANEXOS : APARTADO 8

Nombre : Resultados previstos.pdf

HASH SHA1 : fMWkWsjnjOw2ceD/SGqdEKs/Feg=

Código CSV : 42829164944428323663516

Resultados previstos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Valores cuantitativos estimados por los indicadores y su justificación

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

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

Tasa de graduación:

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

Forma de cálculo:

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

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

----- x100: 72%

Total de estudiantes matriculados en un curso “c”

Tasa de abandono

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

Forma de cálculo:

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

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

----- x100 : 9.09%

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

n = la duración en años del plan de estudios

Tasa de eficiencia

relación porcentual entre el número total de créditos teóricos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes

graduados en un determinado curso académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

Forma de cálculo:

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

Créditos teóricos del plan de estudios * Número de graduados

----- x100: 91.9%

(Total créditos realmente matriculados por los graduados)

ANEXOS : APARTADO 10

Nombre : Cronograma de implantación del título.pdf

HASH SHA1 : aT13GW6WtybCPesFrTfX6i6jgwg=

Código CSV : 42829174310857537861258

Cronograma de implantación del título

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

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

