

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Girona	Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar	08070428	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas por la Universidad de Girona			
NIVEL MECES			
2			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias Sociales y Jurídicas	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MIREIA AGUSTÍ TORRELLES	Vicegerente del Área Académica y de Calidad		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40525004Q		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOAQUIN SALVI MAS	Rector		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40524831G		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOAQUIN SALVI MAS	Rector		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40524831G		
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
Plaça Sant Domènec, 3	17004	Girona	616903428
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
gpa@udg.edu	Girona		972418031



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto a los efectos de lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En: Girona, AM 14 de abril de 2023

Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

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

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas por la Universidad de Girona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias Sociales y Jurídicas				
ÁMBITO				
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
MENCIÓN DUAL				
No				

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad de Girona		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
043	Universidad de Girona	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	63	20
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
30	119	8

1.4-1.9 Universidad de Girona

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
08070428	Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar	Si	No

1.4-1.9.2 Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
40		
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
40	40	



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

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

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

OBJETIVOS FORMATIVOS

1.11. Objetivos formativos

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

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

Y concretamente, en la titulación que se presenta:

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

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

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

Ver Apartado 1: Anexo 7.

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Puestos directivos del sector de negocios de hostelería y gastronómicos. Mandos intermedios del sector. Consultor/a del sector. Asesor/a del sector.

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RA-K01 - Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hostelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa). TIPO: Conocimientos o contenidos



RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-S12 - Identificar los objetivos de desarrollo sostenible en cada uno de los procesos de la gestión de la hotelería y la gastronomía, con especial énfasis en el fin de la pobreza, la erradicación del hambre, la salud y el bienestar, la igualdad de género, la energía no contaminante, el trabajo digno, la sostenibilidad climática y la vida submarina (desarrollo sostenible). TIPO: Habilidades o destrezas
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias



RA-X05 - Emitir juicios que consideren cuestiones científicas, sociales o éticas, mediante la captura e interpretación de datos de la gestión de empresas hoteleras y gastronómicas (reflexividad). TIPO: Competencias

RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN



3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

a) Normativa y procedimiento general de acceso

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

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

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

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

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

b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

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

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

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

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

Adjuntar Convenio

Ver Apartado 3: Anexo 1.

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 3: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

DESCRIPCIÓN



3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

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

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

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

Tabla 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:	<i>Número máximo de ECTS: 60</i>
<i>Los y las estudiantes que acceden al grado vía Ciclos Formativos de Grado Superior se beneficiarán del reconocimiento de créditos en determinadas asignaturas, según la normativa de acceso publicada en la web de la UdG. El número de créditos reconocidos dependerá del ciclo estudiado. Los ciclos que pueden acogerse a este reconocimiento son actualmente: Asistencia a la Dirección, Márketing y Publicidad, Guía, información y asistencia turísticas, Administración y Finanzas, Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, Gestión de Alojamientos Turísticos, Procesos y Calidad de la Industria Alimentaria, Dirección de Cocina, Dirección de Servicios de Restauración, y Gestión Comercial y Márketing. En función de posibles nuevos Ciclos Formativos de Grado Superior que se vayan estableciendo en el sistema educativo español se podrá ampliar este listado.</i>	
Reconocimiento por títulos propios:	<i>Número máximo de ECTS: 0</i>
<i>No se prevé</i>	
Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	<i>Número máximo de ECTS: 0</i>
<i>No se prevé</i>	

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

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

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

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

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

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

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

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

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

- Haaga-Helia University of Applied Sciences (Finlandia)
- IUBH Internationale Hochschule (Alemania)



- University of Stavanger (Noruega)
- École de Savignac (Francia)
- Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM (Italia)
- Hotel School the Hague (Países Bajos)

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

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
NIVEL 1: Conceptos de economía y empresa		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Introducción al sector turístico, hotelero y gastronómico		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S12 - Identificar los objetivos de desarrollo sostenible en cada uno de los procesos de la gestión de la hotelería y la gastronomía, con especial énfasis en el fin de la pobreza, la erradicación del hambre, la salud y el bienestar, la igualdad de género, la energía no contaminante, el trabajo digno, la sostenibilidad climática y la vida submarina (desarrollo sostenible). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Fundamentos de economía y empresa		



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	7 Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S12 - Identificar los objetivos de desarrollo sostenible en cada uno de los procesos de la gestión de la hotelería y la gastronomía, con especial énfasis en el fin de la pobreza, la erradicación del hambre, la salud y el bienestar, la igualdad de género, la energía no contaminante, el trabajo digno, la sostenibilidad climática y la vida submarina (desarrollo sostenible). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Fundamentos de marketing y ventas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	7 Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S12 - Identificar los objetivos de desarrollo sostenible en cada uno de los procesos de la gestión de la hotelería y la gastronomía, con especial énfasis en el fin de la pobreza, la erradicación del hambre, la salud y el bienestar, la igualdad de género, la energía no contaminante, el trabajo digno, la sostenibilidad climática y la vida submarina (desarrollo sostenible). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Bases de investigación académica y empresarial		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	16	
NIVEL 2: Principios de la investigación y comunicación académica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	7 Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X05 - Emitir juicios que consideren cuestiones científicas, sociales o éticas, mediante la captura e interpretación de datos de la gestión de empresas hoteleras y gastronómicas (reflexividad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Bases de competencias TIC en el ámbito empresarial		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X05 - Emitir juicios que consideren cuestiones científicas, sociales o éticas, mediante la captura e interpretación de datos de la gestión de empresas hoteleras y gastronómicas (reflexividad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Métodos de investigación empresarial		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	7/Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, máquetin, comercio, contabilidad y turismo	



ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X05 - Emitir juicios que consideren cuestiones científicas, sociales o éticas, mediante la captura e interpretación de datos de la gestión de empresas hoteleras y gastronómicas (reflexividad). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Bases de la gestión departamental hotelera y gastronómica		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Fundamentos de organización departamental: Rooms Division		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2	2	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K01 - Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hotelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de		



tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutiva y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Fundamentos de organización departamental: Restauración		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2	2	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K01 - Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hotelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutiva y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Fundamentos de organización departamental: Cocina		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2	2	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K01 - Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hotelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X05 - Emitir juicios que consideren cuestiones científicas, sociales o éticas, mediante la captura e interpretación de datos de la gestión de empresas hoteleras y gastronómicas (reflexividad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K01 - Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hotelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutiva y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Desarrollo del talento y habilidades directivas		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	21	
NIVEL 2: Comunicación empresarial y atención al cliente		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	28 Periodismo, comunicación, publicidad y relaciones públicas	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Habilidades para el liderazgo		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	10 Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión de la diversidad		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutiva y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión de recursos humanos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	



Básica	10 Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutiva y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Calidad total		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	27	
NIVEL 2: Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	12 Derecho y especialidades jurídicas	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Responsabilidad social corporativa		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Calidad y gestión de procesos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Dietética y nutrición humana		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Sostenibilidad, medioambiente y calidad en empresas hoteleras y gastronómicas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Idiomas extranjeros		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	73	
NIVEL 2: Inglés 1		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	16 Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Inglés 2		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Segundo idioma 1 - alemán		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Segundo idioma 1 - francés		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Inglés 3		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Segundo idioma 2 - alemán		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	



ECTS NIVEL 2		4
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	2	2
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Segundo idioma 3 - alemán		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
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
2	2	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		



NIVEL 2: Segundo idioma 2 # francés		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	2	2
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Segundo idioma 3 # francés		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
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
2	2	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Tercer idioma 1 # alemán		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Tercer idioma 2 # alemán		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Tercer idioma 1 # francés		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Tercer idioma 2 # francés		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Business English		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S10 - Comunicarse eficazmente en lengua extranjera, por escrito y oral, sobre conocimientos e ideas, problemas y soluciones ante audiencias variadas (idiomas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Gestión empresarial		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	31	
NIVEL 2: Contabilidad financiera		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	7 Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



9		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Dirección de eventos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión financiera		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión de compras		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Dirección estratégica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X04 - Aplicar las habilidades y conocimientos adquiridos en las diferentes materias en la asunción de responsabilidades compartidas en el negocio mediante la dirección, organización y gestión de la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera y gastronómica a nivel nacional e internacional (administración y dirección). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Distribución hotelera		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Revenue & Yield Management		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Sistemas de distribución		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Innovación y creatividad		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	7	
NIVEL 2: Innovación y creatividad		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Emprendimiento		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S07 - Analizar el entorno empresarial para anticipar las nuevas oportunidades y desafíos y elaborar estrategias bien informadas (pensamiento estratégico). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Prácticas de empresa		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	20	
NIVEL 2: Prácticas de empresa 1		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	



ECTS NIVEL 2		8
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	8	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K01 - Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hotelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S12 - Identificar los objetivos de desarrollo sostenible en cada uno de los procesos de la gestión de la hotelería y la gastronomía, con especial énfasis en el fin de la pobreza, la erradicación del hambre, la salud y el bienestar, la igualdad de género, la energía no contaminante, el trabajo digno, la sostenibilidad climática y la vida submarina (desarrollo sostenible). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Prácticas de empresa 2		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		12
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K01 - Aplicar los procedimientos operativos y de gestión en hotelería y gastronomía, con criterios profesionales en entornos nacionales e internacionales, considerando las necesidades y experiencias de personas usuarias y personal interno, a través de		



tecnologías avanzadas, con perspectiva de género, sensibilidad intercultural y plena inclusión (conocimiento de operativa). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K06 - Aplicar el conocimiento de la dirección y gestión hotelera y gastronómica en contextos diversos, con enfoque profesional y científico, incorporando perspectiva de género y técnicas de gestión de personas, que incluyan planes de igualdad, medidas de conciliación, protocolos contra la violencia machista, programas de seguridad, salud laboral e inclusión (perspectiva de género e inclusión). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S12 - Identificar los objetivos de desarrollo sostenible en cada uno de los procesos de la gestión de la hotelería y la gastronomía, con especial énfasis en el fin de la pobreza, la erradicación del hambre, la salud y el bienestar, la igualdad de género, la energía no contaminante, el trabajo digno, la sostenibilidad climática y la vida submarina (desarrollo sostenible). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Trabajo final de Grado		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	8	
NIVEL 2: Trabajo de fin de Grado		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	8	
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
8	8	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S11 - Aplicar de manera efectiva las capacidades propias de aprendizaje, desarrollo y liderazgo en contextos que maximicen su impacto en la formación, investigación y mejora profesional (aprendizaje y autodesarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-X01 - Comunicarse de manera clara y efectiva en diferentes lenguas, formatos y contextos académicos y profesionales, sobre temas relacionados con la titulación y la práctica profesional del sector gastronómico y hotelero (comunicación). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
RA-X05 - Emitir juicios que consideren cuestiones científicas, sociales o éticas, mediante la captura e interpretación de datos de la gestión de empresas hoteleras y gastronómicas (reflexividad). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Complementos de gastronomía		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Etno-gastronomía		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Sumillería y gestión de bodega		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Ciencias culinarias		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		



RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Complementos de gestión empresarial		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	9	
NIVEL 2: Comportamiento corporativo y organizacional		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	3	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión de instalaciones hoteleras: presente y futuro		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	3	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Gestión inmobiliaria del sector hotelero		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K03 - Distinguir los requisitos normativos relacionados con el establecimiento y el funcionamiento de las empresas hoteleras y gastronómicas en materia laboral, fiscal, mercantil, de prevención y seguridad, así como su aplicación (cumplimiento legal). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K05 - Aplicar los estándares de la cultura empresarial de la calidad total a los diferentes ámbitos de la gestión (compromiso con la calidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S04 - Sugerir avances en las reflexiones y formulaciones éticas relacionadas con el ejercicio de la profesión o el desarrollo de la investigación, en un contexto de responsabilidad social incluyente y de aplicación de los principios de la sostenibilidad económica, medioambiental y social (ética y responsabilidad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S05 - Resolver problemas para implementar mejoras de forma crítica, creativa, innovadora, resolutive y proactiva en el ámbito de la dirección, organización y administración hotelera y gastronómica (resolución de problemas). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-X02 - Liderar una empresa de alojamiento, gastronomía o restauración mediante el fomento y la práctica del trabajo en equipo (trabajo en equipo y liderazgo). TIPO: Competencias		
RA-X03 - Ejercer la actividad hotelera y gastronómica en sus dimensiones territorial, social, jurídica, económica, empresarial, laboral, medioambiental y de género, mediante la aplicación de principios de responsabilidad social, sostenibilidad y orientación flexible y abierta a cambios en la relación con los colectivos prestador y destinatario de la actividad (profesionalidad). TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Complementos de innovación empresarial		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	21	
NIVEL 2: Creación y diseño de experiencias		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		



RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Marketing estratégico y nuevas tendencias		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Business analytics		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Tecnologías digitales en el mundo hotelero, gastronómico y de la restauración		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Nuevas tendencias en hotelería y restauración		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RA-K02 - Optimizar la comercialización, distribución y venta de la empresa de alojamiento, gastronomía o restauración, a través de la utilización de nuevas tecnologías y técnicas de gestión (gestión de empresas). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-K04 - Distinguir el valor añadido de las relaciones responsables y sostenibles entre personal y huéspedes en el ámbito hotelero y gastronómico, orientando el servicio al bienestar integral de las personas y a la promoción de experiencias de alta calidad (orientación al cliente y hospitalidad). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA-S01 - Actualizar el conocimiento de la dirección y gestión de empresas hoteleras y gastronómicas a través de la revisión crítica de referencias bibliográficas avanzadas y la utilización de revistas científicas especializadas, para tomar decisiones informadas y pertinentes (información). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA-S02 - Participar en encuentros de servicios interculturales (ISEs) con sensibilidad e inteligencia cultural y de género, reconociendo las diferencias culturales y de género presentes en el contexto (gestión de la diversidad y la plena inclusión). TIPO: Habilidades o destrezas		



RA-S03 - Proponer iniciativas innovadoras y vanguardistas en la creación de nuevos productos, servicios y experiencias en hotelería y gastronomía, con ética, competitividad y responsabilidad empresarial (innovación y creatividad). TIPO: Habilidades o destrezas

RA-S06 - Investigar la gestión y dirección efectiva de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración (investigación y desarrollo). TIPO: Habilidades o destrezas

RA-S08 - Gestionar los recursos económicos, contables y financieros de empresas de alojamiento, gastronomía o restauración con el enfoque en la definición de políticas comerciales viables, sostenibles y adaptables a las tendencias cambiantes del sector (visión de negocio). TIPO: Habilidades o destrezas

RA-S09 - Formular conclusiones y soluciones bien razonadas y sustentadas en la lógica, sobre la base de la observación, la interpretación, la inferencia, el análisis y la evaluación (pensamiento crítico y capacidad analítica). TIPO: Habilidades o destrezas

4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.2. Actividades y metodologías docentes

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

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

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

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



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

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

a) Materias básicas, obligatorias y optativas

Actividades formativas

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

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

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

METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodologías docentes

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

Actividades dirigidas:

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

Actividades supervisadas

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en proyectos



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

Actividades autónomas

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

b) Prácticas académicas externas (obligatorias)

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

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

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

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

Tabla 10. Distribución de las prácticas externas en la titulación

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

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



Las prácticas del tercer curso, y también las extracurriculares del segundo y cuarto curso, siguen un procedimiento de asignación publicado en el Sistema de Garantía de Calidad del centro. Este procedimiento parte de las ofertas nacionales e internacionales que gestiona el centro, y tiene en cuenta las preferencias y el perfil académico y personal del estudiantado. De esta manera, y contando con el apoyo activo del centro, cualquier estudiante que cumpla los requisitos correspondientes podrá realizar hasta tres estancias de prácticas en el extranjero.

c) Trabajo de fin de Grado

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

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

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

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

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

4.3.Sistemas de evaluación

a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

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

•

Prueba escrita: Pruebas objetivas (de respuesta breve, tipo test, mixta), pruebas de desarrollo, estudio de casos, resolución de problemas, etc., mayoritariamente para valorar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y a contenidos.



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

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

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

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

b) Evaluación de las prácticas académicas externas (obligatorias)

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

c) Evaluación del trabajo de fin de Grado

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

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

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



Ver Apartado 4: Anexo 2.



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

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

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

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

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2024
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	

7.2. Procedimiento de adaptación

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

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

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

Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT)				Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas		
Asignaturas	Tipo	ECTS		Asignaturas	Tipo	ECTS
				Introducción al sector turístico, hotelero y gastronómico	Ob	6
Organización y gestión de empresas	B	6		Fundamentos de economía y empresa	B	6
Relaciones Públicas y Comunicación	Ob	4		Comunicación empresarial y atención al cliente	B	6
				Principios de la investigación y comunicación académica	B	6
Inglés B2	B	6		Inglés 1	B	6
Operaciones de Front & Back Office	Ob	6		Fundamentos de organización departamental: Rooms Division	Ob	4
Operaciones de Food & Beverage	Ob	6		Fundamentos de organización departamental: Restauración	Ob	4



				Fundamentos de organización departamental: Cocina	Ob	4
				Fundamentos de normativa y seguridad: legislación hotelera y gastronómica, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria	B	6
				Bases de competencias TIC en el ámbito empresarial	Ob	4
Prácticas de empresa 1	Ob	9		Prácticas de empresa 1	Ob	8
Marketing	B	6		Fundamentos de marketing y ventas	B	6
				Habilidades para el liderazgo	B	6
Responsabilidad Social Corporativa	OP	6		Responsabilidad social corporativa	Ob	6
				Gestión de la diversidad	Ob	3
Inglés C 1	Ob	6		Inglés 2	Ob	6
Segundo idioma extranjero básico (francés) / Segundo idioma extranjero básico (alemán)	Ob	6		Segundo idioma 1* (francés o alemán, respectivamente)	Ob	6
Administración y Control de #Food & Beverage# + Administración y control de Alojamientos (las dos juntas)	Ob	4 + 4		Dirección operativa en el sector hotelero y gastronómico	Ob	6
Contabilidad financiera	B	9		Contabilidad financiera	B	9
Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico	B	6		Métodos de investigación empresarial	B	6
Dirección de Recursos Humanos	Ob	4		Gestión de recursos humanos	B	6
Planificación y Gestión de Eventos	OP	6		Dirección de eventos	Ob	6
Gestión Financiera	Ob	4		Gestión financiera	Ob	6
Gestión de compras y aprovisionamiento	Ob	4		Gestión de compras	Ob	4

Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT)				Graduada o Graduado en Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas		
Asignaturas	Tipo	ECTS		Asignaturas	Tipo	ECTS



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

7.3. Enseñanzas que se extinguen

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

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

7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
2502589-08070428	Graduado o Graduada en Gestión Hotelera y Turística por la Universidad de Girona- Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://www.udg.edu/ca/udgqualitat/centres-adscrits/sistema-de-garantia-intern-de-qualitat?centre=CENT3153
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	



8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

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

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

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

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

Adjuntamos el enlace directo al SIGQ de EUHT StPOL: <https://www.udg.edu/ca/udgqualitat/centres-adscrits/sistema-de-garantia-intern-de-qualitat?centre=CENT3153>

8.2. Medios para la información pública

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

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

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

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

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

8.3 ANEXOS

Ver Apartado 8: Anexo 1.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40524831G	JOAQUIN	SALVI	MAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Sant Domènec, 3	17004	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	616903428	972418031	Rector
REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40524831G	JOAQUIN	SALVI	MAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Sant Domènec, 3	17004	Girona	Girona



EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	616903428	972418031	Rector
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40525004Q	MIREIA	AGUSTÍ	TORRELLES
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Sant Domènec, 3	17004	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	616903428	972418031	Vicegerente del Área Académica y de Calidad

INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

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



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :Carta Mod. Alega+Justificación 1.10 a 1.14_Grau DEHG.pdf

HASH SHA1 :2AFA48050030CA011FDC4F44884E5AC5B94C7A41

Código CSV :675897039493997783231256

Ver Fichero: Carta Mod. Alega+Justificación 1.10 a 1.14_Grau DEHG.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. PE SubsanaciON_ALEGA_Grau DEHG.pdf

HASH SHA1 :C0A0F6A0C8F36C1A6B9D7A00ABE00FA0570FD7B9

Código CSV :675967884914875616167236

Ver Fichero: 4.1. PE SubsanaciON_ALEGA_Grau DEHG.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1 Personal Acad_mico_ALEGA_Grado DEHG.pdf

HASH SHA1 :61FCA78BEA9F7068E1C746A4551D91B9D05B385F

Código CSV :675974322031242981666766

Ver Fichero: 5.1 Personal Acad_mico_ALEGA_Grado DEHG.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.1 d) Otros Recursos humanos_Grado DEHG.pdf

HASH SHA1 :152AE8D6F9204736965F27738401B2DE8C712D2C

Código CSV :596817164016169213602699

Ver Fichero: 5.1 d) Otros Recursos humanos_Grado DEHG.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.- Recursos materiales_Subsanación_Grado DEHG.pdf

HASH SHA1 :9396F9C85259545B9EDF98C3CCEFD997C6DF53

Código CSV :618673821198608757727234

Ver Fichero: 6.- Recursos materiales_Subsanación_Grado DEHG.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1 Cronograma de implantacion_Grado DEHG.pdf

HASH SHA1 :94560EC91CFC48CA3EB5C0DB8AAAB17B2FEC7545

Código CSV :596817265971866419820842

Ver Fichero: 7.1 Cronograma de implantacion_Grado DEHG.pdf



Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

Nombre :certificado_pu_24-25_ministerio_universidades.pdf

HASH SHA1 :FBD73D083AD343362C696BD629F15AD701C228B7

Código CSV :606851376095143729016661

Ver Fichero: certificado_pu_24-25_ministerio_universidades.pdf



